

食品零售机构： 呕吐和腹泻事件清理

第 61-25 条：食品零售机构



www.scdhec.gov/food

五大风险因素

频繁暴发食源性疾病：

1. 保存温度不适宜
2. 烹饪不充分
3. 设备受到污染
4. 食品来源不安全
5. 个人卫生差

第 3 项和第 5 项见此表。

第 61-25 条

清理呕吐和腹泻事件 2-501.11

公共卫生原因

当食品零售机构中发生呕吐或腹泻事件时，确实存在有害细菌在其中传播的可能性。及时采取适当的应对措施有助于减少食物受到污染以及其他人因此而生病的可能性。

已消毒的食品接触面随后必须进行清洗、冲洗和消毒。

所有取得许可证的食品零售机构须制定呕吐和腹泻事件清理书面政策。

个人防护装备 (PPE)

于清理期间使用的现成个人防护装备应至少包括以下一次性物品：

- » 手套(至少两双)
- » 罩衣或围裙
- » 鞋套
- » 口罩
- » 护目用具

清洁用品

清洁用品包可能包括：

- » 一次性吸收性材料(例如厚纸巾和吸水粉/固化剂)
- » 一瓶消毒剂
- » 勺子或刮刀
- » 可密封塑料袋

暴露表面清洁步骤

氯漂白剂：美国疾病预防和控制中心 (CDC) 建议的浓度为至少 1000 ppm 或每加仑水 1/3 杯漂白剂 (5.25%)。溶液可用于无孔表面，例如不锈钢、食物/口腔接触物品、地板、柜台、水槽和厕所。

及时混合并使用氯溶液。用消毒剂润湿消毒目标物至少 1 分钟，然后用水冲洗。

其他消毒剂：要确定消毒剂是否对细菌和病毒(例如甲型肝炎、大肠杆菌 O157:H7 型或诺如病毒)有效，请查看其标签或规格表。

也可以在 [EPA 注册产品数据库](#) 中搜索消毒剂名称以获得其相关信息。

呕吐物或排泄物清理步骤

应采取以下步骤：

- » 立即封锁相关区域，并用一次性毛巾或吸水粉/固化剂覆盖呕吐物/排泄物。
- » 穿戴 PPE。
- » 如使用吸水粉/固化剂，使用勺子或刮刀将其除去。
- » 使用厚纸巾或其他一次性抹布清除可见残渣。尽量不去处理受污染的材料以及搅动呕吐物/排泄物，以减少其雾化。
- » 小心地将脏污物品丢入牢固耐用的塑料袋中。
- » 使用适当、有效的消毒剂对受影响区域及周围物体进行消毒。
- » 按顺序分别脱下外手套(留下内手套)、罩衣/围裙、口罩和鞋套(如果使用)，并在离开清理区域之前将其丢入牢固耐用的塑料袋中。
- » 戴着内手套将塑料袋运送到室外垃圾桶，同时避免穿过食物准备和经营区域。切勿让塑料袋接触衣物。
- » 将塑料袋放入垃圾桶后，脱下剩余的内手套并丢弃。
- » 每次处理完任何受污染的材料、垃圾或废物后都必须正确洗手。

建议选择承担最少食品处理职责的员工进行书面清理程序培训。