

# 清理呕吐或排泄物

食品设施内对呕吐和排泄物的清理应区别于日常清理。此种事故发生后应遵循以下步骤进行适当清理。

## 呕吐和腹泻清理步骤：

1. **隔离：** 将此地点隔离。
2. **保护自己：** 清理过程中应戴一次性手套。清理液体状物体时，最好还要戴一次性面具和/或穿罩衣（或围裙）。
3. **擦净：** 用毛巾擦净残物，放在塑料垃圾袋内扔掉。
4. **氯漂白剂溶液：** 混合比一般清理所用更强的氯漂白剂溶液，[1000-5000 ppm 或每加仑水放 5-25 汤勺家用漂白剂（5.25%）(CDC)]。注意：季铵盐不是一种对付诺如病毒的有效消毒剂。
5. **使用漂白溶液：** 使用漂白溶液，使之停留在受影响区至少 10 分钟。待其空气晾干。事故清理后将剩余消毒液丢掉。
6. **处理：** 将手套、面具和罩衣（或围裙）装在塑料袋内扔掉。
7. **清洗工具和设备：** 对用来清理呕吐和排泄物的工具和设备进行清洗和消毒（或扔掉）。
8. **洗手：** 正确地洗手。
9. **丢弃食物：** 将任何可能暴露过的食物扔掉。
10. **生病的职员或顾客：** 将任何生病的职员或顾客从准备、服务或储存食品的地点中排除，以帮助制止疾病的传播。

12/2015