



Department of Health

Bureau of Environmental Health
& Radiation Program
Food Safety Program

食品服务经营场所 呕吐物/粪便处理指南

《Ohio 统一食品安全法则》规定，所有食品服务经营场所和食品零售场所必须制定书面程序，供员工在应对呕吐或腹泻事件时遵循。本文件中的信息有助于相关场所制定书面程序。这些程序旨在规范员工采取的具体措施，以尽量减少污染传播，并降低员工、消费者、食品及物体表面接触呕吐物或粪便的风险。

注意：在食品服务经营场所或食品零售场所，有效清理呕吐物及排泄物的方法应有别于常规清洁程序。

处理呕吐和腹泻事件的书面程序应包含以下步骤：

1. 隔离相关区域。建议对呕吐或腹泻事件周围 25 英尺范围内的所有表面进行隔离，并彻底清洁和消毒。
2. 清洁过程中应佩戴一次性手套。为防止疾病传播，建议在清理液态污物时佩戴一次性口罩并穿戴罩衣（围裙）。
3. 用毛巾擦拭污物，然后将其放入塑料垃圾袋中。
4. 按照标签说明，使用美国环境保护局（U.S. Environmental Protection Agency (EPA)）注册的、对诺如病毒（诺沃克样病毒）有效的消毒剂，或配制比一般清洁用氯溶液浓度更高的氯漂白剂溶液（CDC 建议每加仑水中加入 1000-5000 ppm 的氯，或 2.5-12.5 液量盎司的 5.25% 浓度家用漂白剂）。
5. 将消毒剂或漂白剂溶液涂抹在污物所在区域，并确保该区域保持湿润至少 10 分钟。自然风干。污物清理完毕后，应妥善处理掉剩余的消毒液。
6. 将手套、口罩和罩衣（或围裙）丢入塑料袋中弃置。
7. 采取措施对清理呕吐物和排泄物所用的工具和设备进行清洁、消毒，或妥善弃置。
8. 正确洗手。
9. 丢弃任何可能接触到污物的食品。
10. 已消毒的食品接触面在**使用前必须进行清洗、冲洗和消毒**，以去除消毒剂残留物，防止食品受到污染。
11. 将所有垃圾袋丢入垃圾桶或废弃物收集容器中。如果发现任何废弃物中似乎含有血液，请参考 Ohio EPA 关于传染性废弃物的处理指南 (https://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/gd_75.pdf)。
12. 迅速将生病的员工、顾客及其他人员从食品制备、提供和储存区域撤离，最大限度地降低疾病传播的风险。

其他资源

CDC 预防诺如病毒感染指南：

<https://www.cdc.gov/norovirus/prevention/index.html>

对诺如病毒（诺沃克样病毒）有效的美国 EPA 注册医院级消毒剂：

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/epas-registered-antimicrobial-products-effective-against-norovirus-feline>

Ohio 统一食品安全法则：

<http://codes.ohio.gov/oac/3717-1>

Ohio 卫生部食品安全计划（Ohio Department of Health Food Safety Program）：

<https://odh.ohio.gov/wps/portal/gov/odh/know-our-programs/food-safety-program/welcome/>

Ohio 农业部食品安全分局（Ohio Department of Agriculture Division of Food Safety）：

<https://agri.ohio.gov/wps/portal/gov/oda/divisions/food-safety>