

# 呕吐/排泄事件清理程序

规定 6 CCR 1010-2: 零售食品单位

2019 年科罗拉多州食品法典要求所有食品单位需制定相应程序以应对呕吐和腹泻事件。  
以下为食品单位员工应对呕吐或腹泻事件时应遵循的范例程序。

## 规定

2-501.11 科罗拉多州食品法典

食品单位应制定相应程序以供员工遵循，以便应对呕吐或腹泻事件（涉及在食品单位的地面排放呕吐物或粪便物）。此文档可作为针对这一要求的建议性指南。

## 呕吐和腹泻可迅速传播病毒

发生呕吐或腹泻事件时，很可能会传播病毒。及时、正确地应对此类事件可降低食品受到污染以及他人因此患病的可能性。

环境保护机构 - 其他有效消毒剂

<http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm>

美国疾病控制中心 - 预防诺如病毒感染

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>

## 应按照下列建议步骤清理呕吐和腹泻事件区域：

- 迅速将患病员工、顾客以及其他人员从食品制备、服务和存放区域转移出去，以最大程度地降低疾病传播风险。
- 隔离相关区域，并使用一次性毛巾覆盖呕吐物/粪便物以防止雾化。
- 配制比一般消毒所用的氯标准溶液更强的含氯漂白剂溶液（美国疾病预防控制中心建议每加仑水中加入 5000 ppm 或 1 杯普通家用漂白剂 (8.25%)）。有关其他有效消毒剂的信息，请参见下列环境保护机构网站。
- 在清理过程中戴一次性手套。为防止疾病传播，在清理液体时，强烈建议穿戴一次性口罩和/或遮挡罩衣（或围裙）以及鞋套。
- 确保受影响区域通风良好（含氯漂白剂溶液挥发物经人体吸入后会产生刺激性作用，也会对人体皮肤产生刺激）。
- 用毛巾吸收/擦净呕吐物和/或粪便物，并将其弃置于塑料袋内。
- 在受污染的区域喷洒漂白剂溶液，并至少保持 1 分钟湿润状态。等待该区域自然风干。清理完成之后，立即处理剩下的消毒液。
- 将所有手套、口罩和遮挡罩衣（或围裙）丢入塑料袋并立即处理。
- 采取措施处理和/或清洁呕吐物和/或粪便物清理过程中使用的工具和设备，并进行消毒。
- 正确洗手 - 必要时，洗澡并更换衣物。
- 丢弃任何接触受影响区域的食物。
- 记录患病人员的信息，包括：姓名、住址、年龄和旅游记录（最近几天的旅行安排），以及最近 3 天的饮食情况。
- 完成有关所采取措施的事件报告。相关信息包括：事件发生地点、发生时间和日期，以及清理过程的相关程序。通过商业手段将此类信息至少存档一年。  
注意：这些信息可能对卫生部门的调查有用。

发行日期：2018 年 1 月 26 日

有关详情，请联系当地卫生部门或访问：

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



**COLO RADO**  
Department of Public  
Health & Environment