以下程序主要解决的是员工在清理呕吐物和腹泻物时必须尽量减少污染传播方面的问题。这些程序会使对食品机构的员工、消费者、食品以及表面的风险得到有效限制。工作人员必须接受关于您的清理计划方面的培训，您的计划也必须提供给监管机构予以审查（依据 Washington Administrative Code （WAC，华盛顿州行政法规） 246-215-02500 的要求）。
请确保所有用品均可供正确地执行程序。***请对本文件进行适当调整，以适应您的机构。***

工具包：呕吐物和腹泻物清理计划

**注意：**请使用本文件来帮助您的机构保持 Active Managerial Control （AMC，主动管理控制）。请务必与[当地卫生管辖部门](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以获得任何必要的补充信息或批准。

|  |
| --- |
| **第 1 部分：食品机构信息** |
| **机构名称**      | **电话**      |
| **街道（实际地址）**      | **城市**      | **邮编**      | **电子邮件地址**      |
| **联系人姓名**      | **职务/职位**      |
| **第 2 部分：清理计划核对清单** |
| **✓** | 所有食品机构均必须备有一份书面的清理计划，以防护消费者、食品、员工以及表面。在您的清理计划中应包含以下项目（根据需要进行修改以适合您的业务）： |
| [ ]  | **防护消费者*** 将客人从受污染的区域移开。
* 封闭受污染区域 25 英尺（7.6 米）范围内的区域，直至该区域得到适当的清洁和消毒。
* 切勿在受污染区域 25 英尺范围内的区域重新安置客人，直至该区域得到适当的清洁和消毒。
* 其他：
 |
| [ ]  | **防护食品*** 废弃受污染区域内未遮盖的食品或一次性物品
* 清洗发生呕吐或腹泻事件 25 英尺半径范围内的所有器具和设备
* 在受污染区域 25 英尺半径范围内停止餐饮服务，直至所有餐具、设备以及表面均得到清洁和消毒。
* 其他：
 |
| [ ]  | **防护员工*** 任何生病的食品工人/员工均必须立即被送回家。食品工人在症状缓解至少 24 小时后才可以返回工作岗位。
* 只有经过培训的工作人员才可以被安排清理和消毒任务。
* 在处理呕吐或腹泻事件时，应穿戴防护设备，如手套、围裙以及护目镜。
* 工作人员在完成清理工作后必须洗手。
* **参与清理工作的工作人员在能够洗澡和换衣服之前，不应返回到食品处理岗位。**
* 提醒员工要向负责人报告症状或所诊断出的疾病。症状包括呕吐、腹泻、喉咙疼痛且发烧、黄疸（发黄），以及手部受感染的伤口。应报告的疾病包括*大肠杆菌、沙门氏菌、*甲型肝炎、*志贺氏菌*以及诺如病毒。
* 其他：
 |
| [ ]  | **防护表面*** 利用一次性吸收材料，如小苏打或猫砂来吸收明显的呕吐物或腹泻物。将材料刮收入垃圾袋。
* 清洁和消毒受污染区域周围 25 英尺范围内的表面，如桌面、门把手和椅子。
* 在离开污染区之前，将所有一次性清洁设备（铲子、拖把头、手套、毛巾）进行装袋、密封，并最后丢弃。
* 对无法充分消毒的受污染织物表面进行封闭，并安排蒸汽清洗。
* 在不用于制备食品的区域对可重复使用的清洁设备进行清洁和消毒。
* 其他：
 |

DOH 333-285 March 2022 Simplified Chinese



工具包：呕吐物和腹泻物清理计划

|  |
| --- |
| **第 3 部分：确定表面并组装一个清洁工具包** |
| **表面：确定食品机构内需要消毒的表面，确保工作人员经过培训，并为该表面贴上计划的消毒剂标签**（检查机构中的所有表面）： |
| [ ]  **坚硬且无孔的表面**（瓷砖、乙烯基制品、密封混凝土、不锈钢制品）：按照消毒剂标签上针对“无孔表面”的说明进行操作。[ ]  **多孔表面**（未密封的混凝土、木质制品）：按照标签上针对“多孔表面”的消毒说明进行操作。[ ]  **地毯和室内装饰品：**如果无法使用消毒剂，则应封闭该区域并进行蒸汽清洁。[ ]  **亚麻制品和衣物：**机洗和热烘干；如果可能的话，应使用氯漂白剂。[ ]  **草地和室外混凝土区域：**封闭不许进入；在溢出物上使用吸收性材料；刮收入袋中；用水冲洗该区域。[ ]  其他：       |
| **清洁工具包：确定食品机构内可供清洁使用的用品**（勾选所有适用项）： |
| [ ]  一次性口罩  | [ ]  吸收性材料 （小苏打、猫砂） | [ ]  一次性拖把头 （非真空拖把） | 其他工具：[ ]       [ ]       [ ]        |
| [ ]  一次性手套 | [ ]  一次性铲子/纸盘 | [ ]  拖把桶/热水 |
| [ ]  一次性围裙 | [ ]  垃圾袋 | [ ]  警示带或标志 |
| [ ]  护目镜 | [ ]  一次性纸巾/抹布 | [ ]  肥皂 |
| **消毒剂：详细说明如何制作和使用消毒剂**（参考产品标签）： |
| Environmental Protection Agency （EPA，环保局）登记的消毒剂名称：[ ]  漂白剂 或 [ ]  其他：      消毒剂用量：      水量：      接触时间：      说明：       |
| 工具包的位置：       | 清洁可重复使用的工具的公用水槽的位置：       |
| *注意：如果可能的话，用于清理呕吐物和腹泻物的工具不应该在厨房存放或清洗。* |
| **第 4 部分：员工培训** |
| **员工培训：**员工必须事先接受适当的培训。请选择所有适用项。 |
| [ ]  | 如何对员工进行培训？ |
| [ ]  阅读并签署计划 | [ ]  工具包演示 | [ ]  其他：       |
| [ ]  | 员工多久接受一次培训？ |
| [ ]  一次培训 | [ ]  每季度一次 | [ ]  每年一次 | [ ]  其他：       |
| **工人的分配：**在可能的情况下，为非食品工人分配清理任务。请选择所有适用项。 |
| [ ]  | 如果发生呕吐或腹泻事件，应该通知谁？ |
| [ ]  经理 | [ ]  门警 | [ ]  服务员 | [ ]  厨师 | [ ]  其他：       |
| [ ]  | 清理呕吐物和腹泻物的事件由谁负责？ |
| [ ]  经理 | [ ]  门警 | [ ]  服务员 | [ ]  厨师 | [ ]  其他：       |
| **第 5 部分：指定场所的其他信息** |
|       |
| **第 6 部分：计划维护** |
| [ ]  | 在食品机构中，清理计划保存在何处？      |
| [ ]  | 多久会对计划审查和更新一次？[ ]  每年 [ ]  其他：       |
| **第 7 部分：签名** |
| 计划编制人员：       |
|                    |
| 签名 日期 | 正楷书写姓名 电话号码 |
| 如欲索取本文件的其他版本格式，请致电 1-800-525-0127。耳聋或重听人士请拨 711 （Washington Relay） 或发送电子邮件至 civil.rights@doh.wa.gov。 |