以下程序主要解決的是員工在清理嘔吐物和腹瀉物時必須儘量減少污染傳播方面的問題。這些程序會使對食品機構的員工、消費者、食品以及表面的風險得到有效限制。工作人員必須接受關於您的清理計劃方面的培訓，您的計劃也必須提供給監管機構予以審查（依據 Washington Administrative Code （WAC，華盛頓州行政法規） 246-215-02500 的要求）。
請確保所有用品均可供正確地執行程序。***請對本文件進行適當調整，以適應您的機構。***

工具包：嘔吐物和腹瀉物清理計劃

**注意：**請使用本文件來幫助您的機構保持 Active Managerial Control （AMC，主動管理控制）。請務必與[當地衛生管轄部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，以獲得任何必要的補充資訊或批准。

|  |
| --- |
| **第 1 部分：食品機構資訊** |
| **機構名稱**      | **電話**      |
| **街道（實際地址）**      | **城市**      | **郵遞區號**      | **電子郵件地址**      |
| **連絡人姓名**      | **職務/職位**      |
| **第 2 部分：清理計劃核對清單** |
| **✓** | 所有食品機構均必須備有一份書面的清理計劃，以防護消費者、食品、員工以及表面。在您的清理計劃中應包含以下項目（根據需要進行修改以適合您的業務）： |
| [ ]  | **防護消費者*** 將客人從受污染的區域移開。
* 封閉受污染區域 25 英尺（7.6 米）範圍內的區域，直至該區域得到適當的清潔和消毒。
* 切勿在受污染區域 25 英尺範圍內的區域重新安置客人，直至該區域得到適當的清潔和消毒。
* 其他：
 |
| [ ]  | **防護食品*** 廢棄受污染區域內未遮蓋的食品或一次性物品
* 清洗發生嘔吐或腹瀉事件 25 英尺半徑範圍內的所有器具和設備
* 在受污染區域 25 英尺半徑範圍內停止餐飲服務，直至所有餐具、設備以及表面均得到清潔和消毒。
* 其他：
 |
| [ ]  | **防護員工*** 任何生病的食品工人/員工均必須立即被送回家。食品工人在症狀緩解至少 24 小時後才可以返回工作崗位。
* 只有經過培訓的工作人員才可以被安排清理和消毒任務。
* 在處理嘔吐或腹瀉事件時，應穿戴防護設備，如手套、圍裙以及護目鏡。
* 工作人員在完成清理工作後必須洗手。
* **參與清理工作的工作人員在能夠洗澡和換衣服之前，不應返回到食品處理崗位。**
* 提醒員工要向負責人報告症狀或所診斷出的疾病。症狀包括嘔吐、腹瀉、喉嚨疼痛且發燒、黃疸（發黃），以及手部受感染的傷口。應報告的疾病包括*大腸桿菌、沙門氏菌*、甲型肝炎、*志賀氏菌*以及諾如病毒。
* 其他：
 |
| [ ]  | **防護表面*** 利用一次性吸收材料，如小蘇打或貓砂來吸收明顯的嘔吐物或腹瀉物。將材料刮收入垃圾袋。
* 清潔和消毒受污染區域周圍 25 英尺範圍內的表面，如桌面、門把手和椅子。
* 在離開污染區之前，將所有一次性清潔設備（鏟子、拖把頭、手套、毛巾）進行裝袋、密封，並最後丟棄。
* 對無法充分消毒的受污染織物表面進行封閉，並安排蒸汽清洗。
* 在不用於製備食品的區域對可重複使用的清潔設備進行清潔和消毒。
* 其他：
 |

DOH 333-285 March 2022 Traditional Chinese



工具包：嘔吐物和腹瀉物清理計劃

|  |
| --- |
| **第 3 部分：確定表面並組裝一個清潔工具包** |
| **表面：確定食品機構內需要消毒的表面，確保工作人員經過培訓，並為該表面貼上計劃的消毒劑標籤**（檢查機構中的所有表面）： |
| [ ]  **堅硬且無孔的表面**（瓷磚、乙烯基製品、密封混凝土、不銹鋼製品）：按照消毒劑標籤上針對「無孔表面」的說明進行操作。[ ]  **多孔表面**（未密封的混凝土、木質製品）：按照標籤上針對「多孔表面」的消毒說明進行操作。[ ]  **地毯和室內裝飾品：**如果無法使用消毒劑，則應封閉該區域並進行蒸汽清潔。[ ] **亞麻製品和衣物：**機洗和熱烘乾；如果可能的話，應使用氯漂白劑。[ ]  **草地和室外混凝土區域：**封閉不許進入；在溢出物上使用吸收性材料；刮收入袋中；用水沖洗該區域。[ ]  其他：       |
| **清潔工具包：確定食品機構內可供清潔使用的用品**（勾選所有適用項）： |
| [ ]  一次性口罩  | [ ]  吸收性材料 （小蘇打、貓砂） | [ ]  一次性拖把頭 （非真空拖把） | 其他工具：[ ]       [ ]       [ ]        |
| [ ]  一次性手套 | [ ]  一次性鏟子/紙盤 | [ ]  拖把桶/熱水 |
| [ ]  一次性圍裙 | [ ]  垃圾袋 | [ ]  警示帶或標誌 |
| [ ]  護目鏡 | [ ]  一次性紙巾/抹布 | [ ]  肥皂 |
| **消毒劑：詳細說明如何製作和使用消毒劑**（參考產品標籤）： |
| Environmental Protection Agency （EPA，環保局）登記的消毒劑名稱：[ ]  漂白劑 或 [ ]  其他：      消毒劑用量：      水量：      接觸時間：      說明：       |
| 工具包的位置：       | 清潔可重複使用的工具的公用水槽的位置：       |
| *注意：如果可能的話，用於清理嘔吐物和腹瀉物的工具不應該在廚房存放或清洗。* |
| **第 4 部分：員工培訓** |
| **員工培訓：**員工必須事先接受適當的培訓。請選擇所有適用項。 |
| [ ]  | 如何對員工進行培訓？ |
| [ ]  閱讀並簽署計劃 | [ ]  工具包演示 | [ ]  其他：       |
| [ ]  | 員工多久接受一次培訓？ |
| [ ]  一次培訓 | [ ]  每季度一次 | [ ]  每年一次 | [ ]  其他：       |
| **工人的分配：**在可能的情況下，為非食品工人分配清理任務。請選擇所有適用項。 |
| [ ]  | 如果發生嘔吐或腹瀉事件，應該通知誰？ |
| [ ]  經理 | [ ]  門警 | [ ]  服務員 | [ ]  廚師 | [ ]  其他：       |
| [ ]  | 清理嘔吐物和腹瀉物的事件由誰負責？ |
| [ ]  經理 | [ ]  門警 | [ ]  服務員 | [ ]  廚師 | [ ]  其他：       |
| **第 5 部分：指定場所的其他資訊** |
|       |
| **第 6 部分：計劃維護** |
| [ ]  | 在食品機構中，清理計劃保存在何處？      |
| [ ]  | 多久會對計劃審查和更新一次？[ ]  每年 [ ]  其他：       |
| **第 7 部分：簽名** |
| 計劃編制人員：       |
|                    |
| 簽名 日期 | 正楷書寫姓名 電話號碼 |
| 如需獲取本文件的其他格式，請致電 1-800-525-0127。聽障或聽不清的客戶，請致電 711 (Washington Relay) 或寄電子郵件至 civil.rights@doh.wa.gov。 |