



# 呕吐物与腹泻物清理的标准处理流程（SOP）

**目的：** 预防因呕吐和腹泻事件引起的高传染病原体的传播。

**应用范围：** 该条例适用于食品经营场所内负责清理呕吐和腹泻事件的员工。

**操作说明：** 制定一份如何清理呕吐和腹泻事件的流程文件。并培训及指引员工遵守该流程。可考虑纳入以下准则：

## 控制溅洒范围

- 清理范围要包括呕吐及腹泻物源头以外25英尺的所有方向
- 封锁被污染的区域
- 使用苏打粉或其他专用吸收剂防止液体流动

## 清理

- 负责清理的员工必须佩戴一次性手套，面罩及围裙
- 扔掉所有可能被污染的食物及一次性餐具**
- 用厨房纸由外向内清理液体。将用过的擦拭纸装入塑料垃圾袋或生物处理袋内。不要用吸尘器。真空会导致颗粒扩散。
- 用视液水清洗污染区，包括溅洒范围附近的表面以及水龙头把手，门把手，柜台，电话等高频接触表面
- 全面冲洗所有洗过的区域
- 用一次性擦拭纸吸干
- 所有物品在使用后必须丢弃
- 用视液水全面清洁双手。只用消毒搓手液不足以杀死细菌和病毒。

## 表面消毒选项

- 如要消灭诺如病毒，在**硬质无孔的表面**可以使用氯漂白剂或其他EPA注册认证的消毒剂。遵循生产商标注的消毒强度和接触时间说明。
- 在所有其他材质的表面则用蒸汽清洗或其他可用于食品服务设备的EPA注册认证的消毒剂进行清洁

**清理指南流程文件必须留在食品经营场所内，并能够应卫生局现场要求时提供参考。**



# 呕吐物与腹泻物清理的标准处理流程 (SOP)

## 识别各种表面和组装一个备用清洁套包

表面：指出食品经营场所内所有需要消毒的表面。确  
保备用的消毒剂贴有标识（检查食品经营场所内的所有表面。）

- 硬质、无孔型（瓷砖，塑胶地板，已封水泥，不锈钢）：遵循消毒剂标签上的'无孔'说明。
- 多孔型（未密封水泥，木材）：遵循消毒剂标签上的'多孔'说明。
- 地毯与室内装潢：在无法使用消毒剂时，封闭区域并进行蒸汽清洁。
- 布质和衣物：情况允许时，用氯漂白剂进行机洗，再烘干。
- 玻璃和室外混凝土：挡住通道，在溅洒物上撒吸收剂，刮入袋中，然后用水冲洗。

## 清洁套包: 确认食品经营场所内可用于清洁的物品（检查所有适用项):

- |                                   |                                      |  |                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 一次性口罩/面罩 | <input type="checkbox"/> 吸收剂（苏打粉，猫砂） | <input type="checkbox"/> 一次性拖把头（别用吸尘器） | <input type="checkbox"/> 护目镜     |
| <input type="checkbox"/> 一次性手套    | <input type="checkbox"/> 一次性勺子/纸盘    | <input type="checkbox"/> 拖把桶/热水        | <input type="checkbox"/> 一次性纸巾/布 |
| <input type="checkbox"/> 一次性围裙    | <input type="checkbox"/> 垃圾袋         | <input type="checkbox"/> 警示带或标志        | <input type="checkbox"/> 肥皂/视液   |

## 消毒剂: 详细说明如何制作和使用消毒剂（遵循标签上的混合说明）

EPA注册消毒剂名称:  漂白剂或  其他  
 消毒剂量: \_\_\_\_\_ 水量: \_\_\_\_\_ 接触时间: \_\_\_\_\_  
 说明: \_\_\_\_\_

备用清洁套包位置: \_\_\_\_\_ 清洗可重复使用工具的水槽位置: \_\_\_\_\_  
 注意:若情况允许, 用于清理呕吐和腹泻物的工具不应该在厨房存放或清洗。

## 员工培训

员工必须提前接受正式培训。选择所有适用项。

- |                          |          |                                  |                               |  |
|--------------------------|----------|----------------------------------|-------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 员工的培训方式? | <input type="checkbox"/> 阅读并签署方案 | <input type="checkbox"/> 全套演示 | <input type="checkbox"/> 其他: _____                             |
| <input type="checkbox"/> | 员工的培训频次? | <input type="checkbox"/> 一次      | <input type="checkbox"/> 每季度  | <input type="checkbox"/> 每年 <input type="checkbox"/> 其他: _____ |

## 特定食品经营场所补充信息

## 方案维护

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 清洁方案存放在食品机构内何处? _____  |
| <input type="checkbox"/> | 方案的复查和更新频次? <input type="checkbox"/> 每年 <input type="checkbox"/> 其他: _____ |

## 负责人 (PIC) 与员工签名

|       |     |    |
|-------|-----|----|
| 负责人签名 | 正楷名 | 日期 |
| 员工签名  | 正楷名 | 日期 |