



Quy trình Hoạt động Tiêu chuẩn (SOP) cho Dọn dẹp Sự cố Nôn Mửa và Tiêu Chảy

MỤC ĐÍCH: Để ngăn chặn sự lây lan của các mầm bệnh có khả năng lây nhiễm cao từ các sự cố nôn mửa và tiêu chảy.

PHẠM VI: Chính sách này áp dụng cho nhân viên chịu trách nhiệm dọn dẹp các sự cố nôn mửa và tiêu chảy trong cơ sở thực phẩm.

HƯỚNG DẪN: Phát triển một quy trình dọn dẹp các sự cố nôn mửa và tiêu chảy cũng như đào tạo nhân viên về cách tuân theo quy trình bằng văn bản. Cần nhắc bao gồm các hướng dẫn sau:

Kiểm soát khu vực bị chất lỏng tràn

- Dọn sạch một khu vực ít nhất 25 feet theo mọi hướng từ chỗ có chất nôn và/hoặc tiêu chảy
- Ngăn người ra/vào khu vực bị nhiễm bẩn
- Sử dụng baking soda hoặc một vật liệu thấm hút khác được thiết kế để chứa các chất lỏng tràn

Dọn dẹp

- Nhân viên chịu trách nhiệm dọn dẹp phải đeo găng tay, khẩu trang và tạp dề dùng một lần
- Vứt bỏ tất cả thực phẩm và các vật dụng dùng một lần có thể đã bị nhiễm bẩn
- Sử dụng khăn giấy để lau chất lỏng từ bên ngoài vào trung tâm. Vứt bỏ khăn giấy vào túi rác nhựa hoặc túi chất thải sinh học. Không được hút bụi. Việc hút bụi có thể làm phát tán các hạt.
- Sử dụng nước xà phòng để làm sạch khu vực bị tràn, bao gồm các bề mặt gần với khu vực bị tràn và các khu vực thường xuyên tiếp xúc như tay cầm vòi nước, núm cửa, quầy và điện thoại
- Tất cả các khu vực đã làm sạch một cách kỹ lưỡng
- Lau khô bằng khăn giấy dùng một lần
- Tất cả các vật dụng phải được vứt bỏ sau khi sử dụng
- Rửa tay kỹ với xà phòng và nước sau khi dọn dẹp. Chỉ sử dụng nước rửa tay khô có thể không hiệu quả chống lại các mầm bệnh.

Các tùy chọn khử trùng bề mặt

- Sử dụng thuốc tẩy clo hoặc chất khử trùng đã được EPA đăng ký đủ để vô hiệu hóa Norovirus trên ***các bề mặt cứng không xốp***. Thực hiện theo hướng dẫn ghi nhãn của nhà sản xuất về nồng độ chất khử trùng và thời gian tiếp xúc.
- Vệ sinh bằng hơi nước hoặc sử dụng các chất khử trùng khác đã được EPA phê duyệt cho các cơ sở dịch vụ thực phẩm đối với tất cả các bề mặt khác

Quy trình bằng văn bản phải được duy trì trong cơ sở thực phẩm và sẵn sàng cung cấp cho Cơ quan Y tế khi có yêu cầu.



Quy trình Hoạt động Tiêu chuẩn (SOP) cho Dọn dẹp Sự cố Nôn Mửa và Tiêu Chảy

Xác định Các Bề Mặt Ảnh Hưởng & Lấy Bộ Dụng Cụ Dọn Dẹp			
Bề mặt: Xác định tất cả các bề mặt trong cơ sở thực phẩm cần được khử trùng. Đảm bảo chất khử trùng dự kiến sử dụng được ghi nhãn phù hợp cho những bề mặt này (kiểm tra tất cả các bề mặt trong cơ sở.)			
☐ Bề mặt cứng, không xốp (gạch, nhựa vinyl, bê tông phủ kín, thép không gỉ): Làm theo hướng dẫn "không xốp" trên nhãn chất khử trùng. ☐ Bề mặt xốp (bê tông không phủ kín, gỗ): Làm theo hướng dẫn khử trùng "xốp" trên nhãn. ☐ Thảm và đồ bọc: Đóng khu vực lại và làm sạch bằng hơi nước nếu không thể sử dụng chất khử trùng. ☐ Đồ vải và quần áo: Giặt máy với thuốc tẩy clo, nếu có thể, và sấy khô ở nhiệt độ cao. ☐ Cỏ và bê tông ngoài trời: Chặn lối vào, dùng vật liệu thấm hút để thấm vết đổ, cạo vào túi, và rửa sạch khu vực bằng nước.			
Bộ Dụng Cụ Dọn Dẹp: Xác định các vật dụng có sẵn để dọn dẹp trong cơ sở thực phẩm (đánh dấu tất cả các mục phù hợp):			
☐ Khẩu trang dùng 1 lần	☐ Vật liệu thấm hút (baking soda, cát vệ sinh cho mèo)	☐ Đầu cây lau nhà dùng một lần (không sử dụng máy hút bụi)	☐ Kính bảo hộ
☐ Găng tay dùng 1 lần	☐ Thìa/Đĩa giấy dùng 1 lần	☐ Xô lau nhà/nước nóng	☐ Giẻ/khăn giấy dùng 1 lần
☐ Disposable aprons	☐ Túi đựng rác	☐ Bảng cảnh báo hoặc biển báo	☐ Xà phòng
Chất Khử Trùng: Chi Tiết Cách Pha Chế Và Sử Dụng Chất Khử Trùng (Tuân Theo Hướng Dẫn Pha Trộn Trên Nhãn)			
Tên Chất Khử Trùng Đã Đăng Ký EPA: ☐ Thuốc tẩy ☐ Khác			
Lượng chất khử trùng: _____		Lượng nước: _____	Thời gian tiếp xúc: _____
Hướng dẫn: _____			
Vị trí bộ dụng cụ: _____		Vị trí của bồn rửa tiện ích để làm sạch dụng cụ tái sử dụng: _____	
Lưu ý: Các dụng cụ dùng để dọn dẹp chất nôn và tiêu chảy không nên được lưu trữ hoặc làm sạch trong nhà bếp nếu có thể.			
Đào Tạo Nhân Viên			
Nhân viên phải được đào tạo đầy đủ trước. Lựa chọn tất cả các mục phù hợp.			
☐	Cách đào tạo nhân viên?	☐ Trình diễn bộ dụng cụ	☐ Khác: _____
☐	Tần suất đào tạo nhân viên?	☐ Hàng quý	☐ Hàng năm
☐	☐ Một lần	☐ Hàng năm	☐ Khác: _____
Thông Tin Bổ Sung Đặc Thù Của Cơ Sở			
Lập Kế Hoạch Bảo Dưỡng			
☐	Kế hoạch dọn dẹp được lưu giữ ở đâu trong cơ sở thực phẩm? _____		
☐	Kế hoạch này được xem xét và cập nhật bao lâu một lần?	☐ Hàng năm	☐ Khác: _____
Chữ Ký Người Phụ Trách (PIC) và Nhân Viên			
Chữ Ký Người Phụ Trách		Tên viết in hoa	Ngày
Chữ Ký Nhân Viên		Tên viết in hoa	Ngày