



应对食品企业呕吐和腹泻事件指导原则

诺如病毒具有高度传染性。只需几个颗粒即可感染一个人。当患有诺如病毒的人呕吐时，病毒颗粒可以扩散到25英尺。为了防止其他人感染病毒，餐饮服务人员必须控制呕吐物并清洁和消毒该区域。

美国食品药品监督管理局（FDA）食品法典第2-501.11节要求食品企业：

- 在清理腹泻和呕吐物时要遵循为员工制定的书面程序，
- 在书面程序中包含食品企业如何保护客户、员工、食品和物体表面免受污染

所有食品服务经营者必须：

- 制定解决呕吐和腹泻事件的书面计划
- 在出现最后一次症状后的48小时内限制或隔离有症状的员工（《食品法典》第2-201.12节）
- 限制或隔离任何被诊断出感染诺如病毒的员工，即使他们没有症状，因为他们可能携带该病毒
- 确保：
 - » 员工洗手
 - » 员工不要裸手处理即食食品
 - » 患病工人被隔离或限制
 - » 由生病的员工处理的任何食物都将被丢弃

请遵循以下指导原则来创建书面程序：

保护客户

- 将客人移离受影响区域至少25英尺
- 禁止进入受污染区域
- 扔掉可能已被污染的食物一次性物品

下一页 »»



应对食品企业呕吐和腹泻事件指导原则（接上页）

保护员工

- 要求清理呕吐物和腹泻物的员工佩戴手套、口罩和围裙
- 使用后扔掉或清洗物品
- 彻底洗手
 - » 提示：洗手液可能无法有效抵抗诺如病毒

控制泄漏

- 使用苏打粉或其他旨在防止溢出物的吸收性材料

清理

- 使用纸巾进行清洁，然后将其丢入塑料垃圾桶或生物危害品袋子中
 - » 不要用吸尘器清理呕吐物（吸尘机会将微颗粒散播到空气中）
- 将肥皂水用于：
 - » 泄漏区域
 - » 靠近泄漏区域的物体表面
 - » 经常触摸的区域，例如水龙头把手、门把手、柜台和电话
- 彻底冲洗
- 用纸巾擦干

清洁后物体表面消毒（去除残留的细菌）

- 除织物和地毯外，所有物品都应使用氯漂白剂
 - » 对于坚硬的表面，请使用1/3杯漂白剂（如果浓缩则使用¼杯）+1加仑水
 - » 对于多孔表面，请使用1-2 / 3杯漂白剂（如果浓缩则使用1杯）+1加仑水
- 在无法使用漂白剂的地方进行蒸汽清洁或使用批准用于餐饮服务设施的其他消毒剂：
 - » 浓度为2-4倍的酚醛环境消毒剂
 - » EPA 注册的消毒剂
- 消毒后冲洗所有食品接触表面

要了解更多信息，请浏览：

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73

www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html

www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html

