

呕吐物和腹泻物清理

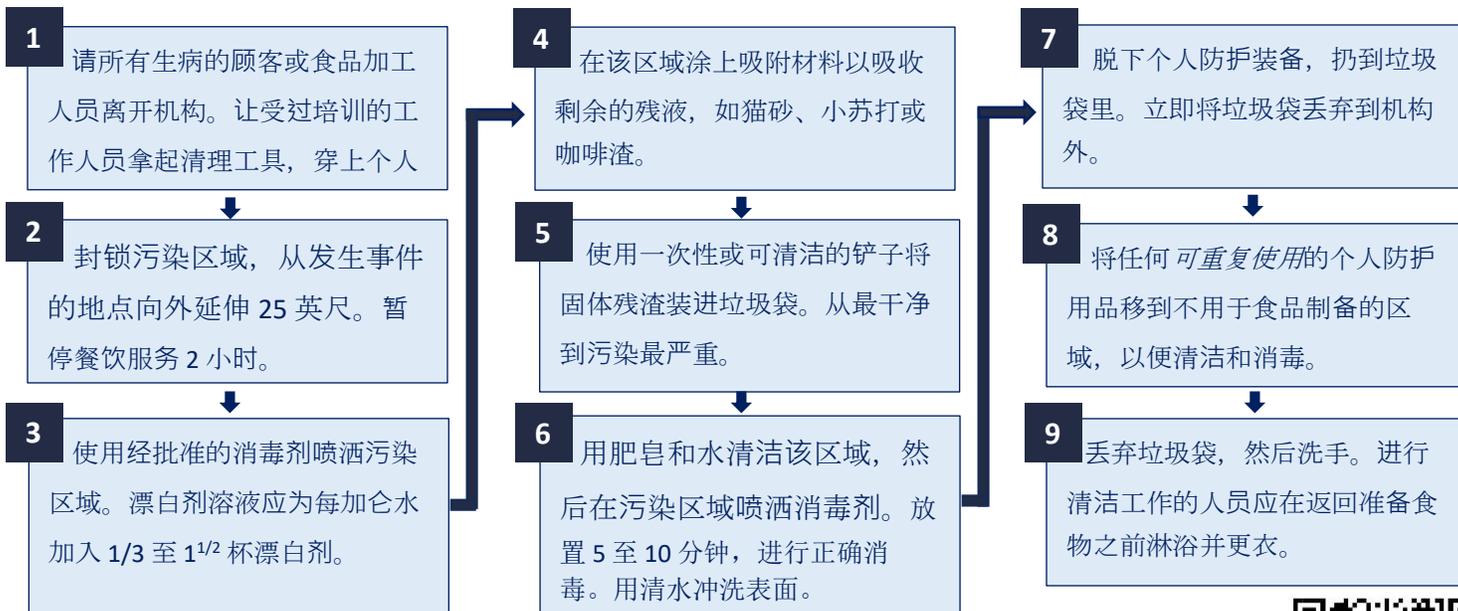
为什么需要一份清理计划：

呕吐物和腹泻物清理不同于定期清洁。呕吐物和腹泻物的传染性很强，如果不能正确清理，有可能在整个机构、员工和顾客中间传播有害细菌。每个食品机构都必须编制书面的呕吐物和腹泻物清理计划程序 (WAC 246-215-02500)，以降低风险。员工必须事先接受培训，并遵守书面程序。

清理所需的物资：



如果出现呕吐或腹泻事件，请采取以下步骤：



员工应在事件发生后 48 小时内自行监测症状。如有任何症状或诊断情况，员工必须向负责人报告。

