



GARLAND

Cách thức làm vệ sinh nơi nhiễm bẩn sau khi trường hợp nôn mửa hay tiêu chảy xảy ra

Quy định áp dụng đối với Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm Hoặc Dịch Vụ Ăn Uống ở Texas năm 2015 (Texas Food Establishment Rules- TFER) yêu cầu các cơ sở kinh doanh thực phẩm hoặc dịch vụ ăn uống phải soạn văn bản về cách thức làm vệ sinh nơi nhiễm bẩn khi trường hợp nôn mửa hay tiêu chảy xảy ra. Đây là quy định trong bộ luật TFER số 228.45 với nội dung sau:

“ Một cơ sở kinh doanh thực phẩm hoặc dịch vụ ăn uống cần phải đưa ra văn bản về cách thức xử lý cho nhân viên tuân theo trong trường hợp nôn mửa hay tiêu chảy xảy ra, và những vết thải do nôn mửa hay tiêu chảy này dính trên bề mặt tại cơ sở thực phẩm. Văn bản cần phải nêu rõ cho nhân viên biết cách nhanh chóng làm vệ sinh những bề mặt bị nhiễm bẩn để tránh sự lây nhiễm cho các nhân viên, khách hàng, thực phẩm, và những nơi khác trong cơ sở.”

Lưu ý: Việc vệ sinh nhiễm bẩn do nôn mửa hay tiêu chảy xảy ra trong cơ sở thực phẩm nên được thực hiện đặc biệt hơn so với việc dọn dẹp vệ sinh thông thường.

Khi những trường hợp nôn mửa hay tiêu chảy xảy ra cần được vệ sinh theo những cách thức được đề nghị sau:

- Cách ly khu vực bị nhiễm bẩn
- Dùng bao tay xài một lần trong khi lau chùi. Để giúp ngăn ngừa sự lây nhiễm dịch bệnh, nên dùng thêm khẩu trang và/ hay áo choàng phủ (hoặc tạp dề) khi dọn dẹp chất thải dạng lỏng
- Lau chùi chất thải bằng khăn và vứt vào túi đựng rác sau khi dùng
- Trộn dung dịch thuốc tẩy chlorine có tính chất mạnh hơn dung dịch chlorine tổng hợp được dùng để tẩy rửa thông thường (Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Ngừa Dịch Bệnh đề nghị mức lượng 1000-5000 ppm hoặc 5-25 muỗng canh thuốc tẩy (5.25%) trên mỗi gallon nước]. Lưu ý: Hợp chất quaternary ammonia không phải là chất khử trùng hiệu quả để diệt nhóm virus Norovirus.
- Sử dụng dung dịch vệ sinh chứa chất tẩy để dọn sạch tất cả các bề mặt bị tiếp xúc với chất thải, để dung dịch này ướt ít nhất 10 phút, tự khô. Sau đó đổ bỏ dung dịch dư còn lại sau khi dọn sạch
- Vứt bỏ những bao tay, khẩu trang, áo choàng phủ (hoặc tạp dề) vào túi rác
- Cân nhắc việc vứt bỏ, làm sạch, và/ hay khử trùng những dụng cụ sau khi được sử dụng làm vệ sinh khu vực nhiễm bẩn



GARLAND

Cách thức làm vệ sinh nơi nhiễm bẩn sau khi trường hợp nôn mửa hay tiêu chảy xảy ra

- Rửa tay thật kỹ đúng cách
- Vứt bỏ những thực phẩm được phơi bày, có thể bị lây nhiễm
- Giảm tối đa nguy cơ lây truyền bệnh bằng cách không để những nhân viên thực phẩm, khách hàng, hay bất cứ nhân viên nào làm trong khu vực khác như bồi bàn, người làm trong nhà kho bị nhiễm bệnh, tiếp tục còn ở trong cơ sở.

Nguồn tham khảo thêm:

FDA 2013 Food Code

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm>

Trung tâm phòng ngừa dịch bệnh: cách ngăn chặn virus Norovirus lây truyền

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>