

如需获取有关甲型肝炎的更多信息或报告因进食而出现呕吐、腹泻或发烧症状的个人，请通过以下方式联系我们：

电子邮箱：[epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov](mailto:epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov)

电话：(858) 505-6814

网站：[www.sdcdeh.org](http://www.sdcdeh.org)



## 甲型肝炎消毒建议指南

甲型肝炎指由甲型肝炎病毒引起的肝脏感染。甲型肝炎病毒具有高度传染性，主要通过粪口途径传播，传播方式以人与人的接触或食用受污染的食物或水为主。当感染者如厕后未正确洗手，然后再接触其他物体或食物时，就会造成污染。经常接触的表面应经常清洁和消毒。

- 卫生间表面
- 电灯开关板
- 高脚椅
- 厨房表面
- 手机
- 桌椅
- 门把手
- 电脑键盘
- 轮椅和助行器
- 娱乐设备
- 栏杆
- 遥控器

### 甲型肝炎接触表面的有效消毒方式

**氯漂白剂：**及时混合使用氯溶液。在溶液与表面接触1分钟后，用水冲洗。

- **5000 ppm：**1加仑水中加入1又2/3杯漂白剂。适用于不锈钢、食物/口腔接触物品、瓷砖地板、无孔表面、柜台、水槽和洗手间。

#### 其他消毒剂：

要确定产品是否对甲型肝炎有效，请查看产品标签或产品规格表，以确保其已说明**对甲型肝炎有效**。您还可以在美国国家环境保护局 (Environmental Protection Agency) 的注册产品数据库中搜索产品名称查看产品是否有效，网址为：

<https://iaspub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:1>

### 呕吐物或粪便的清理步骤

- 穿戴个人防护装备，包括两副手套、口罩和防护服。
- 立即封锁此区域。
- 使用一次性吸水材料（纸巾或其他类型的一次性布）清理可见的杂物，并尽量清除气溶胶。
- 小心地将弄脏的物品丢入防水塑料袋中。
- 彻底清洁污染区域。
- 适量使用对甲型肝炎有效的消毒剂对污染区域和周围的物体进行消毒。有关 5000 ppm 消毒液，请参见左栏“Effective Disinfectants”（有效消毒剂）。
- 依次脱下外层手套、防护服和口罩，并在离开污染清理区前丢弃。
- 将丢弃的个人防护装备 (Personal Protective Equipment, PPE) 放入防水塑料袋中。
- 继续佩戴内层手套，然后将袋子丢至安全的垃圾箱；请勿让袋子接触到衣物。
- 处理受污染的材料、垃圾或废物后，请务必洗手。

### 具体清洗方法

#### 佩戴手套并做好衣物防护

#### 硬表面

使用漂白剂或其他经批准的消毒剂对表面进行消毒，确保达到正确作用时间。如果消毒表面为食品制备区域，请务必在消毒后用水冲洗。被漂白剂腐蚀或损坏的表面，请更换其他对甲型肝炎有消毒作用的产品。



### 正确处理

- 在通风良好的地方使用化学制品。
- 避免不相容的化学制品互相接触。
- 清洁时防止化学制品接触食品。
- 尽量少移动或搅动受污染材料，这样有利于清理气溶胶。
- 妥善管理废物物品，并将其丢弃在安全的垃圾箱中。



LIVEWELLSD.ORG

# 防止疾病传播

- ✓ 餐饮业的所有员工必须勤洗手并保持良好的个人卫生习惯（洗手流程见下文）。
- ✓ 使用器具或佩戴手套，以避免裸手接触即食食品。
- ✓ 根据本文件背面的指南，对设施和食品区域持续进行彻底消毒。

## 洗手

- ✓ 餐饮业的员工应使用肥皂和温水彻底清洗双手和手臂至少 20 秒；然后用清水冲洗干净，并适当擦干双手和手臂。
- ✓ 确保在合适的位置张贴洗手标志。

### 员工在以下所有情况中均应洗手：

- 开始食品制备之前，包括使用非预先包装的食品、干净的设备和器具，以及未包装的一次性食品容器和器具。
- 触碰到裸露的人体部位后，不包括干净的手和干净裸露的手臂。
- 使用卫生间后。
- 在照顾或驯养任何允许进入食品设施的动物之后。
- 咳嗽、打喷嚏、使用手帕或一次性纸巾、吸烟、进食或饮水后。
- 处理弄脏的设备或器具之后。
- 佩戴一次性手套开始处理食品之前。
- 在食品制备过程中，根据需要经常清除污垢和污染物；以及在更换工作时防止交叉污染。
- 在处理生食和即食食品之间切换时。
- 在配菜或上菜之前，或在餐饮服务区处理干净的餐具和上菜用具之前。
- 从事其他会弄脏双手的活动后。

# 员工健康指南

餐饮业的所有员工均必须了解个人健康、卫生和食品安全之间的关系。请阅读《加州零售食品法典》(California Retail Food Code) 第 3 章第 3 条 - 员工健康，以了解有关此主题的信息。

### 如有以下情况，员工有责任通知负责人

- 如果您被诊断出感染甲型肝炎，请通知负责人。请注意，员工还需报告以下病症：沙门氏菌、志贺菌、肠出血性或产志贺毒素大肠杆菌、诺如病毒和溶组织内阿米巴。
- 请记住，如果您患有急性胃肠道疾病，则不应从事处理食品的工作或使用相关器具。**急性胃肠道疾病具有腹泻症状，这种症状有时会单独出现，有时会伴有呕吐、发烧或腹部绞痛等病症。**

### 如有以下情况，负责人有责任进行以下操作

- 当餐饮业的员工被诊断出患有甲型肝炎时，请向圣地亚哥县 - 环境卫生部 (Department of Environmental Health, DEH) **报告**。请致电 (858) 505-6814。请记住，以下疾病也必须报告：沙门氏菌、志贺菌、肠出血性或产志贺毒素大肠杆菌、诺如病毒和溶组织内阿米巴。
- 如有**两人或更多人**患有急性胃肠道疾病，请向 DEH **报告**。请致电 (858) 505-6814。**急性胃肠道疾病具有腹泻症状，这种症状有时会单独出现，有时会伴有呕吐、发烧或腹部绞痛等病症。**
- 如果餐饮业的员工被诊断出患有沙门氏菌、甲型肝炎、诺如病毒、志贺菌、肠出血性大肠杆菌或产志贺毒素大肠杆菌或溶组织内阿米巴，则需安排此员工**离开**食品设施。仅限圣地亚哥县 DEH 或卫生及公众服务部 (Health and Human Services Agency) 有权安排离开的员工重返工作岗位。
- 如果餐饮业的员工出现急性胃肠道疾病症状或持续咳嗽、打喷嚏或流鼻涕，则**限制**此员工接触暴露的食品、干净的设备、亚麻织物及器具和未包装的一次性用品。当这类餐饮业的员工表示其疾病症状已痊愈时，负责人可以取消对其作出的限制。



LIVEWELLSD.ORG