

有關志賀氏菌的更多資訊或欲報告個人與食品消費相關的嘔吐、腹瀉或發燒情況，請聯絡：  
電子郵件：[fhdepi@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdepi@sdcounty.ca.gov)  
電話：(858) 505-6814  
網站：[www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)



## 志賀氏菌感染預防與控制

志賀氏菌病通常由糞口污染直接或間接發生。大多數志賀氏菌感染通過感染者的糞便或臟手指通過直接接觸傳播給另一個人，或者通過食用已感染食品處理人員（可能有也可能沒有症狀）導致的污染食品傳播給另一個人。由於感染後可能並不會出現任何症狀，因此可能會帶病上班而排出細菌。

要避免食品被病毒、細菌和/或寄生蟲病污染，最重要的方法就是讓所有食品處理人員定期洗手並遵循以下指導。

### 洗手

食品員工應用肥皂和溫水徹底洗手和手臂至少 10 至 15 秒，用乾淨的流水徹底沖洗，並適當擦乾手和手臂。這些員工應特別注意指甲下面和手指之間的地方。

務必在適當的位置張貼洗手標牌。

在以下所有（及更多）情況下，員工都應洗手：

- 觸摸面部或其他裸露皮膚部位（包括割傷或痛處）及觸摸頭髮後。
- 上完衛生間後。
- 打掃完衛生間後。
- 觸摸動物後。
- 咳嗽、打噴嚏、使用手帕或一次性紙巾後。
- 使用煙草、進食或喝東西後。
- 處理臟的設備或器具後。
- 在馬上要準備食品之前，包括處理非預包裝食品、乾淨的設備和器具及未包裝的一次性食品容器和器具。
- 在準備食品期間，根據需要經常去除污垢和污染。
- 在變換任務之前，以防止交叉污染。
- 在處理生食和處理即食食品之間變換時。
- 收集及倒垃圾後。
- 接觸髒衣服、臟抹布等後。
- 在戴上一次性手套開始處理食品之前。
- 在食品服務區分配或供應食品或處理乾淨餐具和供應餐具之前。
- 從事其他會污染雙手的活動後。

### 預防疾病傳播

- 所有食品員工都應勤洗手並保持良好的個人衛生（見背面）。
- 使用餐具或手套，避免赤手接觸即食食品。病後至少兩週內應避免赤手接觸即食食品。
- 根據指引經常清潔和消毒設施和食品區（見背面）。
- 在症狀停止後至少 48 小時內，禁止食品員工處理食品、餐具和設備。

## 具體清潔方法

### 清潔溢出的腹瀉、嘔吐物或糞便：

1. 使用個人防護裝備 (PPE) (如手套、口罩和防護服)，保護自己和衣服免受污染。
2. 馬上封閉污染區。
3. 用一次性吸收材料 (紙巾或其他一次性布) 清理可見殘碎，儘量減少氣溶膠。
4. 小心地將弄髒的物品丟棄在不滲透塑料袋中。
5. 使用適當的消毒劑，徹底清洗和消毒污染區和污染周圍的物體。
6. 依次脫下手套、防護服和口罩，並在離開受污染的清理區之前丟棄。
7. 將丟棄的個人防護裝備放入不滲透塑料袋中。
8. 重新戴上手套，將袋子送到安全的垃圾箱，不要讓袋子接觸衣服。
9. 處理任何受污染的材料、垃圾或廢物後，務必洗手。

## 消毒設備與器具

- 註：設備食品接觸表面和多功能器具必須在消毒步驟之前清洗。
- 使用以下解決方案之一：
  - 1) 與 100 百萬分率 (ppm) 有效氯溶液接觸至少 30 秒。
  - 2) 與 25 百萬分率 (ppm) 有效碘溶液接觸至少 1 分鐘。
  - 3) 與 200 百萬分率 (ppm) 季銨溶液接觸至少 1 分鐘。
  - 4) 在按照製造商的使用說明使用時，與任何符合《聯邦法規》第 40 篇第 180.940 節要求的化學消毒劑接觸。

## 阻止志賀氏菌進入廚房的其他方法

- 確保用前正確清洗農產品。
- 清洗和消毒食品接觸面。
- 防止家蠅進入設施。
- 污水倒流時關閉設施。完成維修且清洗和消毒表面後，即可恢復正常廚房活動。
- 確保所有防回流裝置都處於良好維修狀態。

## 員工健康指引

所有食品員工都必須了解個人健康和衛生與食品安全之間的關係。有關這個主題的資訊，請查閱《加州零售食品法典》第 3 章第 3 條 - 員工健康。

### 員工有責任通知負責人

- 如果確診感染了志賀氏菌，務必通知負責人。請注意，員工還需報告以下各項：沙門氏菌、志賀氏菌、產生大腸桿菌的腸出血性或志賀毒素、甲型肝炎或溶組織內阿米巴。切記：如有胃腸道疾病，尤其是腹瀉、腹部絞痛、發燒和嘔吐，則不應處理食品或餐具。

### 負責人應負責滿足以下要求

- **報告**食品員工確診志賀氏菌情況給聖地亞哥縣環境健康與品質局，致電 (858) 505-6814。切記：還須報告以下疾病：沙門氏菌、志賀氏菌、產生大腸桿菌的腸出血性或志賀毒素、甲型肝炎或溶組織內阿米巴。
- **報告至少兩個**急性胃腸道疾病患者情況給環境健康與品質局，致電 (858) 505-6814。急性胃腸道疾病包括腹瀉，單獨或伴有嘔吐、發燒或腹部絞痛。
- **不許**確診有以下病症的員工來食品設施上班：沙門氏菌、甲型肝炎、志賀氏菌、產生大腸桿菌的腸出血性或志賀毒素或溶組織內阿米巴。只有聖地亞哥縣環境健康與品質局或健康與公眾服務局才能批准不許上班的員工重返工作崗位。
- **限制**出現以下情況食品員工的工作，不要處理暴露的食品、乾淨的設備、乾淨的亞麻織物、乾淨的餐具和未包裝的一次性服務物品：患有急性胃腸道疾病症狀或持續咳嗽、打噴嚏或流鼻涕。食品員工表示不再有疾病症狀時，可由負責人取消限制。