

للمزيد من المعلومات حول مرض نوفل كورونا فيروس ٢٠١٩ قم
بزيارة الموقع الإلكتروني www.coronairus-sd.com
إذا كان لديك أسئلة متعلقة بالصحة، اتصل بمقدم الرعاية الصحية
الخاص بك. للأسئلة العامة حول كورونا فيروس او معلومات عامة تخص
موارد المجتمع، اتصل على 1-2-1.



COVID-19 كورونا فيروس توجيه المنشآت الغذائية

ما هو؟

مرض كورونا فيروس ٢٠١٩ هو مرض تنفسي يمكن أن ينتقل
من شخص لآخر، والفيروس الذي يسبب كورونا فيروس
٢٠١٩ هو فيروس جديد تم تحديده لأول مرة أثناء التحقيق
في تفشي المرض في ووهان، الصين

ما هي الاعراض؟

- حمى
- سعال
- صعوبة التنفس / ضيق التنفس



كيف يمكن أن تنتشر في منشأة غذائية؟

- بين الأشخاص الذين هم على اتصال وثيق ببعضهم البعض (في حدود 6 أقدام / 2 متر)
- من خلال قطرات الجهاز التنفسي التي تنتج عندما يسعل أو يعطس المصاب
- لمس الأشياء الملوثة (مثل مقابض الأبواب والتوابل المشتركة، وما إلى ذلك) ثم لمس عينيك وأنفك وفمك بأيدي غير مغسولة

كيف يمكنني حماية عملائي؟

- شجع الموظفين المرضى على البقاء في المنزل حتى ظهور الأعراض
- يجب على جميع العاملين في مجال الغذاء ممارسة غسل اليدين والنظافة الشخصية الجيدة
- استخدم الأواني أو القفازات للحد من ملامسة اليد العارية مع الطعام الجاهز للأكل
- الحد من المواد الغذائية بالخدمة الذاتية
- تنظيف وتطهير الأشياء والأسطح التي تلمسها بشكل متكرر مرة واحدة على الأقل كل 4 ساعات
- في حالة تعرض أحد مرافق الطعام لكورونا فيروس أو إذا كان هناك قلق من التعرض، اتبع على الفور إرشادات التطهير المناسبة. اتصل على 1-2-1 للحصول على معلومات إضافية.



غسل اليدين

يتوجب على العاملين في قطاع الغذاء على غسل أيديهم وأذرعهم جيدًا بالماء الدافئ والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل؛ شطف جيدًا بالماء الجاري النظيف وتجفيف اليدين والذراعين بشكل صحيح. تأكد من نشر لافتات غسل اليدين في المواقع المناسبة

المطهرات الفعالة

استخدم قاعدة بيانات المنتجات المسجلة لوكالة حماية البيئة أدناه. تأكد من اتباع تعليمات الشركة المصنعة للتطهير السليم والمناولة الآمنة استخدم المطهرات في مناطق جيدة التهوية

للمطهرات المعتمدة والفعالة ضد الكورونا فيروس، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

في حالة استخدام مبيض الكلور المنزلي:

1. اغسل الأسطح غير المسطحة (مقابض الأبواب والعدادات والأحواض (والمراحيض وما إلى ذلك).
2. اصنع محلول مبيض عن طريق خلط 1/3 كوب مبيض في 1 جالون من الماء
3. امسح السطح بمحلول التبييض. اسمح بوقت اتصال مناسب حسب توجيهات المنتج
4. شطف بالماء واترك الهواء يجف

يمكن العثور على إرشادات التطهير الإضافية من مركز السيطرة على الأمراض هنا

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/home/cleaning-disinfection.html>

الاسطح التي يتوجب تعقيمها باستمرار

- أسطح غرف المراحيض
- لوحات تشغيل الضوء
- كراسي الاطفال المرتفعة
- أسطح المطبخ
- الهواتف
- الطاوات والكراسي
- مقابض الأبواب
- لوحة مفاتيح الحاسوب
- الكراسي المتحركة/ المشايات
- معدات الاستحمام
- السور
- أجهزة التحكم
- اجهزة التسجيلات
- التوابل ذات الخدمة الذاتية

على الاقل كل اربع ساعات

إرشادات صحة الموظف

الشخص المسؤول مسؤول عن تلبية المتطلبات التالية:

- **تقرير إلى مقاطعة سان دييغو** – قسم الصحة البيئية. عندما يتم تشخيص موظف طعام مع أو Hepatitis A ، أو E.Coli ، أو سالمونيلا ، أو الشيغيلة ، أو النزيف المعوي ، أو التوكسينات الشيجا المنتجة COVID-19 ، أو Norovirus ، أو Entamoeba histolytica ، أو
- اتصل (٨٥٨) ٥٠٥-٦٨١٤ او ارسل البريد الإلكتروني fhdepi@sdcountry.ca.gov.
- **بلغ** قسم الصحة البيئية إذا كان شخصان أو أكثر مريضين ويعانون من مرض حاد في الجهاز الهضمي (الإسهال ، إما بمفرده أو (مع القيء أو الحمى أو تقلصات البطن).
- **استبعاد** موظف الطعام من منشأة الغذاء إذا تم تشخيصه بـ أو Hepatitis A ، أو E.Coli ، أو سالمونيلا ، أو الشيغيلة ، أو النزيف المعوي ، أو التوكسينات الشيجا المنتجة COVID-19 ، أو Norovirus ، أو Entamoeba histolytica ، أو
- يمكن فقط للخدمات الإنسانية التابعة لمقاطعة سان دييغو أو لوكالة الصحة للسماح للموظف المستبعد بالعودة إلى العمل (ملاحظة من طبيب الموظف ليست كافية للسماح للموظف المستبعد بالعودة إلى العمل)
- **منع** موظف الطعام من العمل مع طعام مكشوف ، ومعدات نظيفة ، وبياضات نظيفة ، وأواني نظيفة ، ومقالات خدمة واحدة غير مغلقة إذا كان موظف الطعام يعاني من أعراض أمراض الجهاز الهضمي الحادة أو يعاني من السعال المستمر أو العطس أو الإفرازات الأنفية. يمكن إزالة القيود من قبل الشخص المسؤول عندما يقول موظفو الطعام أنهم لم يعودوا يعانون من أعراض المرض.