

برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد کرونا ویروس جدید 2019، به وبسایت www.coronavirus-sd.com مراجعه نمایید. چنانچه سوال و یا نگرانی مرتبط با سلامتی دارید، با پزشک خود تماس بگیرید. برای سوالات کلی در مورد COVID-19 و یا اطلاعات در مورد منابع مفید با شماره 211



کرونا ویروس COVID-19 راهنمای مراکز تهیه غذا

کرونا ویروس COVID-19 چیست؟

بیماری کرونا ویروس 2019 (COVID-19) یک بیماری تنفسی است که می تواند از فردی به فرد دیگر منتقل شود. ویروسی که باعث بروز COVID-19 می شود یک کرونا ویروس جدید است که برای اولین بار طی تحقیقاتی در مورد یک شیوع در شهر ووهان چین شناسایی شد. بیماری کرونا ویروس 2019 (COVID-19) یک بیماری تنفسی است که می تواند از فردی به فرد دیگر منتقل شود. ویروسی که باعث بروز COVID-19 می شود یک کرونا ویروس جدید است که برای اولین بار طی تحقیقاتی در مورد یک شیوع در شهر ووهان چین شناسایی شد.

علائم این بیماری چیست؟



- تب
- سرفه
- تنگی نفس یا به شماره افتادن نفس

چگونه در مراکز تهیه غذا منتشر می شود؟

- در بین افرادی که در ارتباط نزدیک به یکدیگر قرار دارند (2 متر یا 6 فوت).
- از طریق قطرات تنفسی زمانیکه فرد مبتلا سرفه یا عطسه می کند.
- لمس اشیاء آلوده (مانند دستگیره درها، نمک پاش و فلفل پاش مشترک و غیره) و سپس لمس چشم، بینی و دهان خود با دستان شسته نشده.

چگونه می توانم از مشتریان خود محافظت کنم؟

- کارمندان خود را ترغیب کنید تا در صورت بیماری در خانه بمانند تا علائم بیماری برطرف شود.
- تمامی کارمندان بخش غذا میبایست شستشوی مداوم دست ها و نظافت شخصی را رعایت نمایند.
- برای جلوگیری از تماس مستقیم دست با غذا، از دستکش و یا ظروف مناسب استفاده نمایند.
- موارد مربوط به غذاهای سلف سرویس را محدود کنید.
- سطوح و اشیائی که مکررا لمس می شوند را حداقل هر 4 ساعت یک بار تمیز و ضدعفونی نمایید.
- چنانچه مرکز تهیه غذا به کرونا ویروس آلوده شد و یا اگر نگرانی در خصوص آلودگی آن دارید، فوراً راهنمای ضدعفونی مناسب را اجرا نمایید. برای اطلاعات بیشتر با 211 تماس حاصل نمایید.



شستشوی دست ها:

کارمندان بخش غذا میبایست مرتباً دستها و ساعد خود را با صابون و آب گرم حداقل به مدت 20 ثانیه بشویند، با آب جاری کاملاً آبکشی نمایند و سپس خشک کنند. از نصب پوستهای مربوط به شستشوی دستها در محل مناسب اطمینان حاصل کنید.

سطوحی که می بایست مرتبا ضد عفونی شوند:

- سطوح سرویس های بهداشتی
- کلید چراغ ها
- صندلی های پایه بلند
- سطوح آشپزخانه
- تلفن ها
- میز و صندلی ها
- دستگیره درها
- صفحه کلید کامپیوتر
- واکر و صندلی های چرخدار
- تجهیزات تفریحی
- نرده ها
- دستگاه های کنترل راه دور
- صندوق پرداخت
- ادویه جات سلف سرویس

حداقل هر 4 ساعت یک بار

ضد عفونی کردن موثر

از محصولات ثبت شده در پایگاه داده آژانس محافظت از محیط زیست (EPA) استفاده نمایید. اطمینان حاصل نمایید که از دستورالعمل تولید کننده جهت ضد عفونی صحیح و استفاده ایمن پیروی می کنید. برای مشاهده لیست ضد عفونی کننده های موثر در مورد کروناویروس به آدرس زیر مراجعه نمایید:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

چنانچه از سفیدکننده های کلردار خانگی استفاده می نمایید:

1. سطوح مسطح (دستگیره درها، پیشخوان ها و کانترها، سینک ها، سرویس های بهداشتی و غیره) را از قبل شستشو دهید.
2. محلول سفید کننده را با ترکیب کردن 3/1 (یک سوم) فنجان سفید کننده با یک گالن آب تهیه کنید.
3. سطح مورد نظر را با محلول سفید کننده پاک کنید. اجازه دهید محلول برای مدت زمان اعلام شده بر روی برجسب محصول با سطح در تماس باشد.
4. سطح را آبکشی نموده و اجازه دهید با جریان هوا خشک شود.

راهنمایی های بیشتر از مرکز کنترل بیماری ها CDC در مورد روش های ضد عفونی کردن را در آدرس زیر می توانید بیابید:

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

راهنمای سلامت کارمندان

فرد مسئول، موظف است موارد زیر را رعایت نماید:

- زمانیکه کارمند بخش غذا تشخیص به آلودگی به COVID-19, Salmonella, Norovirus, Shigella, Enterohemorrhagic یا Shiga-toxin producing E. Coli, Hepatitis A, Entamoeba Histolytica داده شد، این موضوع را به Department of Environmental Health (DEH) سن دیگو از طریق ایمیل: fhdepi@sdcounty.ca.gov و یا تلفن: (858) 6814-505 گزارش کند.
- اگر دو نفر یا بیشتر به بیماری حاد دستگاه گوارش (اسهال به تنهایی و یا همراه با استفراغ، تب و یا دردهای شکمی) مبتلا شدند، به DEH گزارش کند.
- اگر کارمند بخش غذا به COVID-19, Salmonella, Norovirus, Shigella, Enterohemorrhagic یا Shiga-toxin producing E. Coli, Hepatitis A, Entamoeba Histolytica آلوده تشخیص داده شد، او را از مرکز تهیه غذا خارج کنید. تنها آژانس بهداشت و خدمات انسانی سن دیگو و یا DEH می توانند اجازه دهند کارمند خارج شده، به کار باز گردد. (نامه از طرف پزشک کارمند مورد نظر برای بازگشت به کار او کافی نیست).
- چنانچه کارمند بخش غذا علائم بیماری حاد دستگاه گوارش دارد و یا به صورت مداوم سرفه و یا عطسه می کند یا آبریزش بینی دارد، او را از کار کردن با غذای آماده سرو، تجهیزات تمیز، دستمال سفره و رومیزی های تمیز، ظروف تمیز و ظروف یک بار مصرف غیر بسته بندی منع کنید. این ممنوعیت زمانی که کارمند مورد نظر اعلام کند دیگر علائم بیماری ندارد، می تواند توسط شخص مسئول رفع شود.