

有關2019年新型冠狀病毒的更多信息，請訪問 [www.coronavirus-sd.com](http://www.coronavirus-sd.com)。如果您有與健康相關的問題或疑慮，請與您的醫療保健提供者聯繫。對於有關COVID-19的一般問題或有關社區資源的信息，請致電2-1-1。



## 冠狀病毒COVID-19 食品處理中心指南

### 它是什麼？

冠狀病毒病2019 (COVID-19) 是一種呼吸系統疾病，能在人與人之間傳播。引起COVID-19的病毒是一種新型冠狀病毒，在中國武漢的一次暴發期間和調查中首次被發現。

### 有什麼症狀？

- 發燒
- 咳嗽
- 呼吸困難/呼吸急促



### 它如何在食品處理中心中傳播？

- 在彼此密切接觸的人之間（約6英尺內）。
- 通過被感染者咳嗽或打噴嚏時產生的呼吸飛沫。
- 觸摸被污染的物體（例如門把手，共用調味品等），然後用未洗的手觸摸眼睛，鼻子和嘴巴。

### 如何保護我的客戶？

- 鼓勵患病的員工待在家裡直到症狀消失。
- 所有食品處理中心員工應勤洗手並保持良好的個人衛生。
- 使用器皿或手套避免直接用裸露的手接觸即食食品。
- 限制自助食品。
- 至少每4小時清潔和消毒一次經常接觸的物體和表面。
- 如果食品工廠已經暴露于冠狀病毒或擔心暴露，請立即遵循適當的消毒準則。致電2-1-1了解更多信息。



### 洗手

食品處理中心員工應用肥皂和溫水徹底清洗雙手和手臂至少20秒鐘；用乾淨的自來水徹底沖洗，並適當乾燥其手和手臂。而且確保洗手標誌張貼在適當的位置。

## 有效消毒劑

請使用下面的環境保護署（EPA）註冊產品數據庫。請務必按照製造商的說明進行正確的消毒和安全處理。並在通風良好的地方使用消毒劑。

有關批准的對冠狀病毒有效的消毒劑，請訪問：  
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

如果使用家用氯漂白劑：

1. 先預洗無孔表面（門把手，櫃檯，水槽，馬桶等）。
2. 將1/3杯漂白劑混合到1加侖的水中來製造漂白劑溶液。
3. 用漂白劑溶液擦拭表面。按照產品標籤上的指示留出適當的接觸時間。
4. 用水沖洗，並讓它自然風乾。

CDC的其他消毒指南可在以下位置找到：

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

## 經常要消毒的表面

- 衛生間表面
- 燈開關板
- 高腳椅
- 廚房表面
- 手機
- 桌子和椅子
- 門把手
- 電腦鍵盤
- 輪椅/步行器
- 娛樂設備
- 欄杆
- 遙控器
- 寄存器
- 自助調味品

至少每4小時一次

## 員工健康指南

負責人負責滿足以下要求：

- 當食品僱員被診斷出產生COVID-19，沙門氏菌，志賀氏菌，腸出血性或志賀毒素的產大腸桿菌，甲型肝炎或溶腸變形蟲時，應向聖地亞哥縣報告。致電（858）505-6814 或發送電子郵件至fhdepi@sdcounty.ca.gov。
- 如果兩個或兩個以上的人患有急性胃腸道疾病（腹瀉，或伴隨嘔吐，發燒或腹部絞痛），請向DEH報告。
- 如果被診斷出產生COVID-19，沙門氏菌，志賀氏菌，產腸出血性或志賀毒素的大腸桿菌，甲型肝炎或溶血性變形桿菌，則將一名食品僱員從食品設施中排除。只有聖地亞哥縣衛生與公共服務局（DEH）才能允許被排斥的僱員重返工作崗位（該僱員的醫生發出的說明不足以讓被排斥的僱員重返工作崗位）。
- 如果食品僱員患有急性胃腸道疾病或持續咳嗽，打噴嚏或流鼻涕，則應限制其從事與裸露食品，清潔設備，清潔麻布，清潔用具和未包裝食品的工作。當食品員工聲明不再有疾病症狀時，負責人可以取消限制。