

Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa bagong 2019 Coronavirus, bisitahin ang www.coronavirus-sd.com. Kung mayroon kang katanungan o problemang pangkalusugan, mangyaring kontakin ang iyong healthcare provider. Para sa pangkalahatang tanong tungkol sa COVID-19 o impormasyon at karagdagang tulong galing sa komunidad, tumawag sa 2-1-1.



CORONAVIRUS COVID-19 GABAY SA MGA PASILIDAD NG PAGKAIN

Ano ito?

Ang sakit na Coronavirus 2019 (COVID-19), ay isang sakit sa paghinga na maaaring kumalat sa paghawa ng isang tao sa kapwa tao. Ang virus na nagdulot ng COVID-19 ay isang bagong coronavirus na unang natuklasan habang nag iimbestiga sa pagsiklab ng sakit sa Wuhan, China.

Ano ang mga sintomas?

- Lagnat
- Ubo
- Nahihirapang huminga o kinukulang sa paghinga



Paano ito kumakalat sa isang pasilidad ng pagkain?

- Sa pagitan ng mga taong malapit makipag-ugnayan sa isa't isa (sa loob ng 6 na talampakan).
- Sa pamamagitan ng respiratory droplets galing sa isang taong maysakit na umubo o bumahing.
- Paghawak ng kontiminadong bagay (halimbawa: hawakan ng pintuan, ibinihaging condiments, atbp.) at pagkatapos ihahawak sa mata, ilong, at bibig ng hindi naghugas ng kamay.

Paano ko mapoprotektahan ang aking mga kustomer?

- Himukin ang mga maysakit na empleyado na manatili sa bahay hanggang mawala ang sintomas.
- Lahat ng mga empleyadong naghahanda ng pagkain ay dapat magpraktis sa masigasig na paghuhugas ng mga kamay at mabuting personal na kalinisan.
- Gumamit ng mga kagamitan o guwantes para malimitahan ang paggamit ng lantad na kamay kapag nagsisilbi ng “handang-kaining” pagkain.
- Limitahin ang mga pagkain na may “sariling serbisyo.”
- Linisin at disimpektahin ang mga bagay na madalas na hawakan nang isang beses sa bawat 4 na oras.
- Kung ang isang pasilidad ng pagkain ay nakalantad sa Coronavirus o kung may pag-aalala ng pagkakalantad, kaagad sundin ang tamang mga gabay sa pagdidisimpekta. Tumawag sa 2-1-1 para sa karagdagang impormasyon.



Paghuhugas ng Kamay

Ang mga manggagawa na may kinalaman sa pagkain ay dapat maghugas ng kanilang mga kamay at braso gamit ang sabon at maligamgam na tubig na hindi bababa sa 20 segundo. Banlawang maigi ang mga kamay at braso gamit ang dumadaloy na malinis na tubig. Patuyuin ng maayos ang mga kamay at braso. Tiyakin na ang mga karatula tungkol sa paghuhugas ng kamay ay nakapaskil sa tamang lugar.

Epektibong Disimpektante

Gamitin ang mga produktong nakarehistro sa Environmental Protection Agency (EPA) na nakatala sa ibaba. Siguraduhing **sundin ang mga tagubilin** ng Tagagawa para sa tamang pagdidisimpekta at ligtas na paggamit. Gamitin ang disinfectants sa mga maaliwalas na lugar.

Para sa aprubadong epektibong pangdisimpektang laban sa coronavirus, mangyaring bisitahin ang:

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

Kung gagamit ng pambahay na chlorine bleach:

1. Linisan ang may mga makikinis ang ibabaw (hawakan ng pintuan, counters, lababo, kubeta, atbp.)
2. Gumawa ng bleach solution sa paghalo ng 1/3 tasa na bleach at 1-galon na tubig.
3. Punasan ang mga ibabaw gamit ang bleach solution. Bigyan ng tamang oras ang pag contact na naaayon sa label ng produkto.
4. Banlawan ng tubig at hayaang matuyo ng hangin.

Karagdagang gabay sa pagdidisimpekta mula sa CDC ay matatagpuan dito:

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

Mga madalas linisin:

- Mga ibabaw ng banyo
- Mga switch ng ilaw
- Mga matataas na upuan
- Ibabaw ng kusina
- Telepono
- Mga lamesa at upuan
- Mga hawakan ng pintuan
- Computer keyboards
- Wheelchairs/Walkers
- Kagamitan panglibangan
- Mga rehas
- Mga remote control
- Registers
- Condiments

**Hindi bababa sa isang beses
bawat 4 na oras**

Mga gabay sa kalusugan ng empleyado

Ang mga Tagapamahala ay responsable sa pagtugon sa mga sumusunod na pangangailangan:

- **IULAT** sa County ng San Diego – Department of Environmental Health (DEH) kapag ang isang empleyado ng pagkain ay nasuri na may COVID-19, Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic o Shiga-toxin na gumagawa ng E.coli, Hepatitis A, o Entamoeba Histolytica. Tumawag sa teleponong (858) 505-6814 o mag e-mail sa fhdepi@sdcounty.ca.gov.
- **IULAT** sa DEH kung **may dalawa o higit nakatao** na may acute gastrointestinal illness (pagtatae, meron o walang pagsusuka, lagnat, o pananakit ng tiyan).
- **IBUKOD** ang empleyado ng pagkain mula sa pasilidad ng pagkain kung nasuring may COVID-19, Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic o Shiga-toxin na gumagawa ng ng E.coli, Hepatitis A, o Entamoeba Histolytica. Ang County of San Diego Health and Human Services Agency o DEH lamang ang maaaring magbukod sa isang maysakit na empleyado na bumalik sa trabaho. (Ang sulat mula sa manggagamot ng isang empleyado ay **hindi sapat** upang payagan ang empleyado na bumalik sa trabaho).
- **PAGHIGPITAN** ang manggagawang magtrabaho na may kaugnayan sa paggawa ng “pagkain na nakalantad,” malinis na kagamitain, malinis na mga lino, malinis na mga kubyertos at hindi nakabalot na single service na mga gamit kung ang manggagawa ay mayroong mga sintomas ng acute gastrointestinal illness o nakakaranas ng patuloy na pag-ubo, pagbahin, o mayroong lumalabas mula sa ilong. Ang paghihigpit ay pwedeng tangalin ng Tagapamahala ang empleyado na maaari nang bumalik sa trabaho kung ito ay hindi na nagpapakita ng sintomas ng sakit.