

رهنمودهای ضد عفونی سازی هیپاتیت آ



برای کسب اطلاعات بیشتر درباره هیپاتیت آ یا برای گزارش درباره اشخاص دارای علائم استفراغ، اسهال یا تب مرتبط با مصرف مواد غذایی، از طریق زیر تماس بگیرید:

ایمیل: epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov

تلفن: (858) 505-6814

وب سایت: www.sdcdeh.org

هیپاتیت آ یک عفونت کبدی است که به سبب ویروس هیپاتیت آ ایجاد می شود. ویروس هیپاتیت آ که بسیار مسری است معمولاً از طریق مسیر مدفوعی-دهانی از طریق تماس فردی یا مصرف مواد غذایی یا آب آلوده منتقل می شود. آلوده شدن می تواند زمانی رخ دهد که افراد آلوده پس از رفتن به سرویس بهداشتی دستان خود را به خوبی نشویند و به اشیاء یا مواد غذایی دیگر دست بزنند. سطوحی که مکرراً با دست در تماس هستند باید اغلب اوقات تمیز و ضد عفونی شوند.

- | | | | |
|-----------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|
| ▪ سطوح سرویس بهداشتی | ▪ سطوح آشپزخانه | ▪ دستگیره های در | ▪ تجهیزات تفریحی |
| ▪ کلیدهای چراغ ها | ▪ تلفن ها | ▪ صفحه کلیدهای کامپیوتر | ▪ نرده ها |
| ▪ صندلی های پایه بلند | ▪ میزها و صندلی ها | ▪ صندلی های چرخ دار و واکرها | ▪ کنترل های از راه دور |

ضد عفونی مؤثر برای سطوحی که در معرض هیپاتیت آ هستند

سفیدکننده کلردار : محلول کلر را فوراً مخلوط و استفاده کنید. اجازه دهید 1 دقیقه روی سطح بماند و سپس با آب بشویید.

- 5000 قسمت در میلیون: 1 و 2/3 فنجان سفیدکننده در 1 گالن آب برای فولاد ضد زنگ، اقلام در تماس با مواد غذایی/دهان، کف های سرامیکی، سطوح بدون سوراخ، پیشخوان ها، سینک ها و توالت ها استفاده کنید.

مواد ضد عفونی کننده دیگر:

برای تعیین اینکه محصولی در برابر هیپاتیت آ مؤثر است، برچسب محصول یا برگه مشخصات آن را مرور کنید و مطمئن شوید که در آن نوشته باشد در برابر هیپاتیت آ مؤثر است (effective against Hepatitis A). همچنین می توانید نام محصول را در پایگاه داده محصولات ثبت شده نهاد حفاظت از محیط زیست جستجو کنید:

<https://iaspub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:1>

مراحل تمیز کردن لکه های استفراغ یا مدفوع

- از تجهیزات محافظ فردی از جمله دو مجموعه دستکش، ماسک و روپوش استفاده کنید.
- ورودی به محل را فوراً مسدود کنید.
- ذرات قابل مشاهده را با استفاده از ماده جاذب یکبار مصرف (حوله های کاغذی یا نوع دیگری از پارچه های یکبار مصرف) کاملاً تمیز کنید و ذره های معلق در هوا را به حداقل برسانید.
- اقلامی که کثیف شده است را با دقت در یک کیسه پلاستیکی نفوذناپذیر دور بریزید.
- ناحیه آلوده را کامل تمیز کنید
- ناحیه و اشیاء اطراف محل آلودگی را با ماده ضد عفونی کننده مناسب و مؤثر در برابر هیپاتیت آ ضد عفونی کنید. برای اطلاع از محلول ضد عفونی یا نسبت ترکیب 5000 قسمت در میلیون، به کادر سمت چپ با عنوان «ضد عفونی کننده های مؤثر» مراجعه کنید.
- دستکش های بیرونی، روپوش و ماسک را به ترتیبی که ذکر شد، در آورید و قبل از خارج شدن از محل تمیز کاری آلوده شده، آنها را دور بیاندازید.
- لطفاً PPE دورریز را در یک کیسه پلاستیکی غیرقابل نفوذ قرار دهید.
- با پوشیدن دستکش های داخلی، کیسه را به یک سطل زباله مطمئن انتقال دهید و اجازه ندهید کیسه با لباستان تماس پیدا کند.
- همیشه پس از حمل مواد آلوده، زباله یا پسماند، دستان خود را بشویید.

روش های تمیزکاری مخصوص

دستکش بپوشید و از لباستان محافظت کنید

سطوح سخت

سطح را با سفیدکننده یا ضد عفونی تأیید شده دیگری ضد عفونی کنید و مطمئن شوید که مدت زمان صحیحی روی سطح بماند. اگر سطح در فضای آماده سازی مواد غذایی بود، حتماً پس از آن سطح را با آب بشویید. برای سطوحی که با سفیدکننده خورده می شوند یا آسیب می بیند، از محصول دیگری استفاده کنید که در برابر هیپاتیت آ مؤثر است.



بکارگیری مناسب

- از مواد شیمیایی در محلی با تهویه مناسب استفاده کنید.
- اجازه ندهید مواد شیمیایی ناسازگار با هم تماس پیدا کنند.
- هنگام تمیزکاری از تماس پیدا کردن مواد شیمیایی با مواد غذایی جلوگیری کنید.
- مواد آلوده را تا آنجا که ممکن است به مقدار کم و با کمترین تکان جابجا کنید تا ذرات معلق در هوا به حداقل برسد.
- مواد پسماند را به طور ایمن مدیریت کنید و آنها را در سطل زباله مطمئن دور بیندازید.



LIVEWELLSD.ORG

پیشگیری از سرایت بیماری

- ✓ تمام کارکنانی که با مواد غذایی کار می کنند باید دستان خود را با دقت بشویند و بهداشت فردی مناسب را رعایت کنند (برای روال شستن دست، قسمت زیر را ملاحظه کنید).
- ✓ از قاشق و چنگال یا دستکش استفاده کنید تا پوست دست با مواد غذایی آماده خوردن تماس نداشته باشد.
- ✓ تأسیسات و محل های مواد غذایی را مطابق رهنمودهای موجود در پشت این سند به طور کامل و پیوسته ضدعفونی کنید.

شستن دست ها

- ✓ کارکنانی که با مواد غذایی سروکار دارند باید دستان خود را تا بالا با صابون و آب گرم برای حداقل 20 ثانیه بشویند؛ زیر آب روان و تمیز به طور کامل شستشو دهند و به طور صحیح دست هایشان را تا بالا خشک کنند.
- ✓ مطمئن شوید که علائم شستن دست در محل های مناسب نصب شوند.

کارکنان باید دستان خود را در تمام موارد زیر بشویند:

- درست قبل از اقدام به آماده سازی مواد غذایی، از جمله کار با مواد غذایی بسته بندی نشده، تجهیزات و قاشق و چنگال تمیز، و نیز ظروف و قاشق و چنگال یکبار مصرف بدون بسته بندی.
- پس از لمس کردن قسمت های بدون پوشش بدن به غیر از دست های تمیز و قسمت بالای مچ دست اگر تمیز و بدون پوشش بوده است.
- پس از استفاده از سرویس بهداشتی.
- پس از مراقبت از حیوانی که مجاز به حضور در مرکز غذایی است یا دست زدن به آن.
- پس از سرفه کردن، عطسه کردن، استفاده از دستمال یا دستمال کاغذی یکبار مصرف، استفاده از دخانیات، خوردن و آشامیدن.
- پس از جابجایی تجهیزات یا قاشق و چنگال کثیف.
- قبل از پوشیدن دستکش های یکبار مصرف برای شروع کار با مواد غذایی.
- در هنگام آماده سازی مواد غذایی در اکثر اوقات برحسب لزوم به منظور رفع کثیفی و آلودگی و همچنین هنگام تغییر کار برای پیشگیری از انتشار آلودگی.
- هنگام تغییر بین کار با غذای خام و کار با مواد غذایی آماده.
- قبل از توزیع و سرو غذا یا جابجایی ظروف غذاخوری تمیز و توزیع کردن قاشق و چنگال در محل سرویس غذاخوری.
- پس از اقدام به فعالیت هایی که دست ها را آلوده می کند.

رهنمودهای سلامت کارکنان

تمام کارکنانی که با مواد غذایی کار می کنند باید از ارتباط بین سلامت فردی، بهداشت و ایمنی غذا آگاه باشند. اطلاعات مربوط به این موضوع را می توان در ماده 3 از فصل 3 قانون خرده فروشان مواد غذایی کالیفرنیا (California Retail Food Code) - با عنوان سلامت کارکنان (Employee Health) - یافت.

کارکنان باید به فرد مسئول اطلاع دهند

- اگر عفونت هپاتیت آ در شما تشخیص داده شده است به فرد مسئول اطلاع دهید. به یاد داشته باشید که کارکنان نیز موظف به گزارش دهی موارد زیر هستند: سالمونلا، شیگلا، اشرشیاکولی تولیدکننده سم شیگا یا انتروهموراژیک، نوروویروس و انتاموبا هیستولیتیکا.
- به یاد داشته باشید که اگر مریض باشید و بیماری های گوارشی حاد داشته باشید، نباید با مواد غذایی یا قاشق و چنگال کار کنید. بیماری گوارشی حاد شامل اسهال، به تهایی یا به همراه استفراغ، تب یا دل درد است.

شخص مسئول در قبال عمل به الزامات زیر مسئول است

- گزارش به کانتی San Diego - اداره سلامت زیست محیطی (DEH) در صورتی که هپاتیت آ در یکی از کارکنان مرتبط با مواد غذایی تشخیص داده شده است، با 505-6814 (858) تماس بگیرید. به یاد داشته باشید که بیماری های زیر نیز باید گزارش شوند: سالمونلا، شیگلا، اشرشیاکولی تولیدکننده سم شیگا یا انتروهموراژیک، نوروویروس و انتاموبا هیستولیتیکا.
- اگر دو یا چند نفر از کارکنان بیماری گوارشی حاد دارند به DEH گزارش دهید؛ با شماره 505-6814 (858) تماس بگیرید. بیماری گوارشی حاد شامل اسهال، به تهایی یا به همراه استفراغ، تب یا دل درد است.
- اگر برای کارمندی که با مواد غذایی کار می کند تشخیص سالمونلا، هپاتیت آ، نوروویروس، شیگلا، اشرشیاکولی تولیدکننده سم شیگا یا انتروهموراژیک، یا انتاموبا هیستولیتیکا داده شده است، او را از مرکز غذایی جدا کنید. فقط اداره سلامت زیست محیطی کانتی San Diego یا سازمان بهداشت و خدمات انسانی (Health and Human Services Agency) می تواند کارکنان تفکیک شده را مبرا دانسته و به کار بازگرداند.
- اگر کارمندی که با مواد غذایی کار می کند دچار علائم حاد بیماری گوارشی باشد یا سرفه، عطسه یا آبریزش بینی مداوم دارد، کار کردن او با مواد غذایی بدون حفاظ، تمیز کردن تجهیزات تمیز، ملحفه تمیز، قاشق و چنگال تمیز و ظروف یکبار مصرف بدون بسته بندی را محدود کنید. اگر کارمندی که با مواد غذایی کار می کند بگوید که دیگر علائم بیماری ندارد، فرد مسئول می تواند محدودیت ها را بردارد.



LIVEWELLSD.ORG