

Muốn biết thêm chi tiết về Viêm Gan A hoặc báo cáo về người bị nôn mửa, tiêu chảy hoặc lên cơn sốt có liên quan đến thức ăn, hãy liên lạc:

Email: epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov

Điện Thoại: (858) 505-6814

Website: www.sdcdeh.org



NGĂN NGỪA & KIỂM SOÁT BỆNH VIÊM GAN A

Viêm Gan A là chứng bệnh nhiễm trùng gan do virút Viêm Gan A gây ra. Rất dễ lây, virút Viêm Gan A thường truyền đi qua đường phân-vào-miệng, qua sự tiếp xúc giữa người với người hoặc khi ăn thức ăn hay uống nước bị ô nhiễm. Tình trạng ô nhiễm có thể xảy ra khi người bị nhiễm bệnh không rửa tay đúng cách sau khi đi vệ sinh và rời va chạm đến những vật dụng khác hoặc thức ăn. Các mặt bằng hay bị va chạm cần phải được lau chùi và khử trùng thường xuyên.

- Các Mặt Bằng Trong Phòng Vệ Sinh
- Các Mặt Bằng Trong Nhà Bếp
- Núm Cửa
- Dụng Cụ Giải Trí
- Bảng Công Tắc Đèn
- Điện Thoại
- Bàn Phím Máy Điện Toán
- Chấn Song
- Ghế Cao Cho Trẻ Em
- Bàn Ghế
- Xe Lăn Tay và Khung Đi Bộ
- Bộ Điều Khiển Từ Xa

Cách Khử Trùng Hữu Hiệu

Thuốc Tẩy Chlorine: Trộn và sử dụng dung dịch chlorine trong vòng 20 phút. Để cho thời gian tiếp xúc được 1 phút rồi rửa bằng nước.

- **5000 ppm:** 1 và 2/3 chén thuốc tẩy trong 1 galông nước. Dùng cho các đồ vật làm bằng thép không gỉ, tiếp xúc với thức ăn/miệng, sàn gạch, mặt phẳng không xốp, quày kệ, bồn rửa tay và bồn cầu.

Những Thuốc Tẩy Uế Khác:

Những loại thuốc khử trùng khác có thể được phê chuẩn để sử dụng nếu chúng có hiệu lực chống lại Viêm Gan A. Điều này phải được ghi rõ trong bản ghi chi tiết kỹ thuật hoặc nhãn hiệu của sản phẩm.

Lưu Ý: Đa số thuốc khử trùng Quaternary Amonium đều **không có hiệu lực** chống lại Viêm Gan A. Chúng chỉ có thể được sử dụng nếu trên nhãn hiệu hoặc bản ghi kỹ thuật của chúng có ghi thật rõ là chúng có hiệu lực chống lại Viêm Gan A.

Phương Pháp Lau Chùi Cụ Thể

Mang Găng Tay và Bảo Vệ Quần Áo Của Quý Vị

- **Các Mặt Cứng**
 - Khử trùng mặt cứng bằng thuốc tẩy, hoặc một loại thuốc khử trùng được phê chuẩn khác và bảo đảm khoảng thời gian tiếp xúc 1 phút. Nếu mặt cứng đó ở trong khu vực chuẩn bị thức ăn, nhớ phải rửa bằng nước sau đó.
- **Những Mặt Có Thể Bị Hao Mòn hoặc Có Thể Bị Hư Hỏng vì Thuốc Tẩy**
 - Dùng các sản phẩm đã đăng ký có hiệu lực chống Viêm Gan A.



Những Bước để Chùi Sạch Chỗ Nôn Mửa hoặc Phân

- Dùng những dụng cụ bảo vệ cá nhân như găng tay, mặt nạ và áo choàng.
- Ngăn chặn khu vực đó ngay.
- Dùng vật liệu thấm nước có thể vứt bỏ sau khi sử dụng để chùi sạch những vết dơ có thể thấy được (như khăn giấy hoặc một loại khăn vải khác có thể vứt bỏ) và giảm đến mức tối thiểu chất thải trong không khí.
- Vứt bỏ những đồ vật dơ bẩn một cách cẩn thận trong một bao nhựa không thấm nước.
- Chùi sạch hoàn toàn khu vực bị ảnh hưởng.
- Khử trùng khu vực và những đồ vật xung quanh chỗ bị ô nhiễm bằng thuốc khử trùng thích hợp có hiệu lực chống lại Viêm Gan A. Xem ô "Cách Khử Trùng Hữu Hiệu" ở bên trái để biết về dung dịch giữ vệ sinh 5000 ppm.
- Cởi găng tay, áo choàng và mặt nạ, theo thứ tự đó, và vứt bỏ trước khi rời khỏi khu vực bị ô nhiễm được chùi sạch.
- Bỏ những dụng cụ bảo vệ cá nhân (PPE) được vứt bỏ vào một bao nhựa không thấm nước.
- Mang găng tay khác và chuyển bao đó sang một thùng rác an toàn; đừng để cho bao đó chạm vào quần áo.
- Luôn luôn rửa tay của quý vị sau khi cầm nắm bất cứ một chất liệu, rác hay chất thải nào đã bị ô nhiễm.

Giải Quyết Đúng Cách

- Dùng hóa chất trong những chỗ thoáng khí.
- Tránh để những hóa chất xung khắc tiếp xúc với nhau.
- Ngăn ngừa sự tiếp xúc giữa hóa chất với thức ăn trong lúc đang lau chùi.
- Cầm nắm chất liệu bị ô nhiễm càng ít càng tốt và khuấy động ở mức tối thiểu để giảm bớt chất thải trong không khí.
- Giải quyết chất thải một cách an toàn và vứt bỏ trong một thùng rác an toàn.

Ngăn Chặn Bệnh Tật Lan Truyền

- ✓ Tất cả những nhân viên phục vụ thức ăn đều phải thực hành nghiêm túc việc rửa tay và giữ vệ sinh cá nhân tốt đẹp (xem thể thức rửa tay dưới đây).
- ✓ Sử dụng đồ dùng hoặc găng tay để tránh tình trạng tay trần tiếp xúc với thức ăn đã sẵn sàng để ăn.
- ✓ Khử trùng một cách triệt để và liên tục cơ sở và khu vực ăn uống bằng cách làm theo những hướng dẫn ở mặt sau của tài liệu này.

Rửa Tay

- ✓ Nhân viên phục vụ thức ăn phải rửa thật kỹ bàn tay và cánh tay của mình bằng xà phòng và nước ít nhất từ 20 giây; rửa thật kỹ bằng nước sạch đang chảy từ vòi nước và làm khô bàn tay và cánh tay đúng cách.
- ✓ Bảo đảm các biển báo về việc rửa tay phải được dán ở những vị trí thích hợp.

Nhân viên phải rửa tay trong tất cả những trường hợp sau đây:

- Ngay trước khi tham gia vào việc chuẩn bị thức ăn, gồm cả làm việc với thực phẩm không đóng gói sẵn, dụng cụ và đồ dùng sạch, và đồ đựng và đồ dùng một lần không được bọc lại.
- Sau khi đụng chạm vào các bộ phận cơ thể trên người không kể bàn tay sạch sẽ và cánh tay sạch sẽ.
- Sau khi sử dụng phòng vệ sinh.
- Sau khi chăm sóc, va chạm bất cứ động vật nào được cho phép trong một cơ sở thực phẩm.
- Sau khi ho, hắt hơi, dùng khăn tay hoặc khăn giấy có thể vứt bỏ sau khi dùng, hút thuốc lá, ăn hoặc uống.
- Sau khi sử dụng những dụng cụ hoặc đồ dùng dơ bẩn.
- Trước khi mặc găng tay có thể vứt bỏ sau khi dùng để bắt đầu làm việc với thực phẩm.
- Trong lúc đang chuẩn bị thức ăn, phải rửa tay thường xuyên khi cần để loại bỏ chất bẩn và chất ô nhiễm; và khi thay đổi công tác để ngăn ngừa tình trạng lây nhiễm chéo.
- Khi chuyển đổi giữa làm việc với thực phẩm sống và làm việc với thức ăn đã sẵn sàng để ăn.
- Trước khi phân phối hoặc phục vụ thức ăn, hoặc cầm nắm muỗng nĩa sạch và đồ dùng để phục vụ thức ăn trong khu vực phục vụ thức ăn.
- Sau khi tham gia vào những hoạt động khác làm ô nhiễm bàn tay.

Hướng Dẫn về Sức Khỏe Nhân Viên

Tất cả nhân viên phục vụ thức ăn đều phải am hiểu về mối liên hệ giữa sức khỏe cá nhân, vệ sinh và an toàn thực phẩm. Thông tin về chủ đề này có thể được tìm thấy trong Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ California, Chương 3 Điều 3–Sức Khỏe Nhân Viên.

Nhân Viên Có Trách Nhiệm Thông Báo cho Người Phụ Trách

- Thông Báo cho Người Phụ Trách nếu quý vị đã được chẩn đoán là bị nhiễm Viêm Gan A. Lưu ý rằng nhân viên cũng phải báo cáo những trường hợp sau đây: Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic hoặc vi khuẩn đại tràng sản sinh độc tố shiga, Norovirus và Entamoeba histolytica.
- Nên nhớ, quý vị không được làm việc với thực phẩm hoặc đồ dùng nếu đang bị bệnh tiêu hóa cấp tính. **Bệnh tiêu hóa cấp tính là tiêu chảy, chỉ tiêu chảy hay có nôn mửa, sốt hoặc chuột rút ở bụng.**

Người Phụ Trách Chịu Trách Nhiệm Đáp Ứng Những Đòi Hỏi Sau Đây

- **BÁO CÁO** cho Quận San Diego - Sở Y Tế Môi Trường (DEH) khi một nhân viên phục vụ thức ăn bị chẩn đoán là nhiễm Viêm Gan A. Gọi số (858) 505-6814. Hãy nhớ rằng các bệnh sau đây cũng phải được báo cáo: Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic hoặc vi khuẩn đại tràng sản sinh độc tố shiga, Norovirus, và Entamoeba histolytica.
- **BÁO CÁO** cho DEH nếu có từ hai người trở lên bị bệnh tiêu chảy cấp tính; gọi số **(858) 505-6814**. **Bệnh tiêu hóa cấp tính là tiêu chảy, chỉ tiêu chảy hay có nôn mửa, sốt hoặc chuột rút ở bụng.**
- **LOẠI TRỪ** một nhân viên phục vụ thức ăn ra khỏi cơ sở thực phẩm nếu bị chẩn đoán là nhiễm Salmonella, Viêm Gan A, Norovirus, Shigella, Enterohemorrhagic hoặc vi khuẩn đại tràng sản sinh độc tố shiga, hay Entamoeba histolytica. Chỉ có DEH của Quận San Diego hoặc Cơ Quan Dịch Vụ Y Tế và Nhân Vụ mới có thể cho phép một nhân viên đã bị loại trừ được trở lại làm việc.
- **HẠN CHẾ** một nhân viên phục vụ thức ăn không được làm việc với thức ăn, dụng cụ sạch, khăn sạch, đồ dùng sạch và các đồ dùng để phục vụ một lần không được bọc lại nếu nhân viên phục vụ thức ăn đang có các triệu chứng của bệnh tiêu hóa cấp tính hoặc đang ho, hắt hơi, chảy mũi liên tục. Người Phụ Trách có thể hủy bỏ những hạn chế này khi nhân viên phục vụ thức ăn cho biết rằng họ không còn các triệu chứng bệnh này nữa.