



# Quận hạt San Diego

## PHÒNG Y TẾ VÀ CHẤT LƯỢNG MÔI TRƯỜNG BỘ PHẬN THỰC PHẨM VÀ NHÀ Ở



### HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH - GIÁN: LÀM THẾ NÀO ĐỂ XỬ LÝ?

Bộ phận Thực phẩm và Nhà ở (Food and Housing Division - FHD) thuộc Phòng Y tế và Chất lượng Môi trường (Department of Environmental Health and Quality - DEHQ) là cơ quan địa phương chịu trách nhiệm giám sát các cơ sở bán lẻ thực phẩm. DEHQ-FHD bảo vệ sức khỏe và sự an toàn của cộng đồng bằng cách thực hiện chương trình An toàn Thực phẩm trên toàn Quận San Diego. Tạm dừng Giấy phép do có gián xuất hiện trong các khu vực quan trọng của cơ sở thực phẩm của quý vị là nghiêm trọng. Việc ra lệnh cho quý vị ngừng dịch vụ ăn uống là cần thiết để bảo vệ công chúng ngay lập tức khỏi những rủi ro sức khỏe sắp xảy ra do gián phá hoại. Việc ngừng cung cấp dịch vụ ăn uống cũng có thể bảo vệ quý vị, nhân viên điều hành, khỏi phải chịu trách nhiệm do gián có thể nhiễm vào thức ăn của khách hàng.

Tài liệu hướng dẫn này sẽ hỗ trợ Người Quản Lý Cơ Sở Thực Phẩm hoặc Người Phụ Trách thực hiện những thay đổi cần thiết để giảm thời gian cơ sở của quý vị phải đóng cửa do hoạt động của gián và đảm bảo rằng cơ sở có thể hoạt động trở lại một cách an toàn.

### **CÁC BƯỚC ĐỂ LOẠI BỎ HOẠT ĐỘNG GIÁN TẠI CƠ SỞ CỦA QUÝ VỊ**

#### **1. Kiểm Soát Dịch Hại - Loại Bỏ Hoạt Động Của Gián Một Cách An Toàn Và Nhanh Chóng**

Chúng tôi đặc biệt khuyên quý vị nên liên hệ với một công ty tiêu diệt / diệt trừ dịch hại được chứng nhận để diệt trừ sự lây nhiễm đã khiến giấy phép của quý vị bị đình chỉ. Mặc dù quý vị có thể thử tự mình loại bỏ vấn đề, nhưng các vấn đề phức tạp như hoạt động của gián tốt nhất nên để các chuyên gia có thể xử lý cơ sở của quý vị một cách nhanh chóng và quan trọng nhất là an toàn. Các hóa chất được sử dụng để đuổi gián trong cơ sở của quý vị là rất độc, vì vậy điều quan trọng là quý vị phải ký hợp đồng với một nhà điều hành kiểm soát dịch hại được chứng nhận được cấp phép bởi Tiểu bang California. Quý vị có thể tìm thấy danh sách các công ty kiểm soát dịch hại được chứng nhận trong danh bạ địa phương của mình.

Quý vị có thể tìm thấy danh sách các công ty kiểm soát dịch hại được chứng nhận trong danh bạ địa phương của mình. Một công ty kiểm soát dịch hại được chứng nhận sẽ thực hiện công việc tại cơ sở của quý vị, cung cấp tài liệu về dịch vụ và cho quý vị biết khi nào là an toàn để vào lại tòa nhà và bắt đầu quá trình dọn dẹp. Khi tái kiểm tra, Chuyên gia Y tế Môi trường (Thanh tra EHS - Environmental Health Specialist) của quý vị sẽ yêu cầu xem tài liệu này để đảm bảo rằng quý vị có thể vào cơ sở của mình một cách an toàn. Các thanh tra viên sẽ không tiến hành kiểm tra lại trước khi quý vị cung cấp thông tin này. Vui lòng lưu ý rằng giấy phép của quý vị sẽ không được phục hồi cho đến khi tất cả các hoạt động của gián còn sống đã bị loại bỏ hoàn toàn.

#### **2. Loại Bỏ Những Con Gián Đã Chết Và Sắp Chết, Làm Sạch Và Vệ Sinh**

Được công ty kiểm soát dịch hại được chứng nhận của quý vị xử lý hiệu quả bởi và làm giảm sự xâm nhập của gián. Sau khi vào lại cơ sở của quý vị một cách an toàn, đã đến lúc dọn dẹp. Đảm bảo loại bỏ tất cả những con gián chết và sắp chết, bao gồm cả vỏ trứng do những con gián cái trưởng thành mang theo. Việc không loại bỏ vỏ trứng có thể dẫn đến việc tái nhiễm nhiều tuần sau đó vì nhiều con gián có ấu trùng gián sống còn sống sót sau lần xử lý thuốc trừ sâu ban đầu có thể xuất hiện. Đảm bảo tất cả các bề mặt bị ảnh hưởng được rửa sạch và vệ sinh kỹ lưỡng. Giấy phép sức khỏe của quý vị chỉ có thể được phục hồi sau khi tất cả các bề mặt bị ảnh hưởng được làm sạch và vệ sinh đúng cách.

#### **3. Loại Bỏ Các Khu Vực Lưu Trữ Có Liên Quan Đến Sự Xâm Nhập Của Gián**

Bây giờ quý vị đã thành công trong việc loại bỏ tất cả các hoạt động của gián và loại bỏ bằng chứng lây nhiễm thông qua việc làm sạch và khử trùng, điều quan trọng là phải thực hiện các bước để ngăn chặn sự tái phát trở lại. Loại bỏ các khoảng trống trên tường, trần nhà, giá đỡ hoặc các bề mặt bị hư hỏng khác có thể là khu vực trú ẩn trong tương lai và tạo ra rào cản để kiểm soát dịch hại hiệu quả.

**ĐẢM BẢO THỰC HIỆN ĐIỀU NÀY TRƯỚC KHI yêu cầu kiểm tra lại.**

#### 4. Sử dụng danh sách kiểm tra này để theo dõi tiến trình của quý vị trước khi mở lại

##### **Không yêu cầu kiểm tra lại cho đến khi tất cả các mục sau đã được hoàn thành:**

- Loại bỏ gián sống bằng các phương pháp đã được phê duyệt**  
Sử dụng một nhà điều hành kiểm soát dịch hại được chứng nhận / được cấp phép. Đảm bảo loại bỏ tất cả các đồ đạc, bìa cứng và đồ đạc cá nhân thừa ra khỏi cơ sở. Điều này sẽ cho phép dịch vụ kiểm soát dịch hại hiệu quả và ngăn chặn sự ẩn náu của gián và các loài sâu bọ khác trong tương lai.
- Chỉ vào cơ sở của quý vị sau khi thấy an toàn; Làm sạch và khử trùng tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm** Điều này bao gồm tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đã tiếp xúc với đống, gián sống hoặc chết và bất kỳ loại thuốc trừ sâu nào được sử dụng. Điều quan trọng là phải loại bỏ vỏ trứng do gián chết / sắp chết để lại, vì mỗi hộp trứng có thể chứa tối đa 32 con gián "con" có khả năng sống sót sau công đoạn kiểm soát dịch hại ban đầu. Phá vỡ vòng đời sinh trưởng của gián.
- Loại bỏ hoàn toàn các khu vực / điểm khó làm vệ sinh**  
Thanh tra EHS được giao nhiệm vụ tiến hành thanh tra lại sẽ xem xét cụ thể khu vực trong cơ sở của quý vị, nơi xảy ra sự lây nhiễm ban đầu. Các khu vực khó làm vệ sinh phải được loại bỏ. Sau đó, một cuộc kiểm tra định kỳ đầy đủ sẽ được tiến hành và bất kỳ bằng chứng nào khác về hoạt động của gián sống sẽ khiến cơ sở của quý vị không được mở cửa trở lại.
- Chuẩn bị sẵn tài liệu về dịch vụ kiểm soát sinh vật gây hại của quý vị**  
Thanh tra EHS sẽ xem xét tài liệu này để đảm bảo rằng việc vào cơ sở để kiểm tra lại là an toàn. Quý vị phải có sẵn tài liệu để kiểm tra lại.

#### **TIẾT KIỆM THỜI GIAN VÀ TIỀN BẠC**

Nếu quý vị chưa hoàn thành danh sách kiểm tra trên, **ĐỪNG YÊU CẦU KIỂM TRA LẠI**. Thanh tra EHS được chỉ định sẽ không thể khôi phục Giấy phép Y tế của quý vị trừ khi tất cả các hành động được liệt kê ở trên đã được hoàn thành. Việc kiểm tra lặp lại sẽ phải trả phí kiểm tra lại.

#### **CÁC BƯỚC PHÒNG NGỪA SAU KHI XỬ LÝ**

Người Quản Lý Cơ Sở Thực Phẩm hoặc Người Phụ Trách chịu trách nhiệm thực hiện các đánh giá ban đầu và liên tục về cơ sở thực phẩm để đảm bảo tuân thủ nhất quán các yêu cầu về an toàn thực phẩm và đào tạo nhân viên để ngăn chặn sự xâm nhập của gián trong tương lai.

Để duy trì một cơ sở không có gián, điều quan trọng là quý vị phải đào tạo nhân viên để họ hoàn thành các quy trình sau:

- Kiểm tra tất cả các giao hàng và từ chối bất kỳ hoạt động nào có dấu hiệu gián
- Từ chối bất kỳ sản phẩm nào có dấu hiệu lây nhiễm để ngăn chặn hoạt động của gián trong tương lai
- Làm sạch thường xuyên và kỹ lưỡng cơ sở của quý vị để loại bỏ cặn và mảnh vụn thức ăn tích tụ
- Thường xuyên sửa chữa và bảo trì cơ sở của quý vị để loại bỏ nơi trú ẩn có thể cho gián
- Thường xuyên kiểm tra cơ sở của quý vị và tìm các dấu hiệu hoạt động của gián
- Hợp đồng và duy trì dịch vụ hàng tháng với người điều hành kiểm soát dịch hại được chứng nhận