

السيطرة على عدوى الشيغيلا والوقاية منها



لمزيد من المعلومات عن عدوى الشيغيلا أو للإبلاغ عن إصابة أفراد بالقيء أو الإسهال أو الحمى المرتبطة بتناول الطعام أو الملامسة:
البريد الإلكتروني: fhdepi@sdcountry.ca.gov
الهاتف: (858) 505-6814
الموقع الإلكتروني: www.sdcdehq.org

تحدث الإصابة عادة ببدء الشيغيلات بطريقة مباشرة أو غير مباشرة من خلال تلوث الطريق البرازي الفموي. تنتشر معظم حالات عدوى الشيغيلا عن طريق البراز أو الأصابع الملوثة لشخص مصاب وتنتقل إلى شخص آخر عبر الملامسة المباشرة أو عبر تناول طعام ملوث من متعامل مع طعام مصاب بالعدوى، الذي ربما تظهر عليه أعراض أو لا تظهر عليه. نظرًا إلى إمكانية نقل الأشخاص للعدوى من دون أن تظهر عليهم أي أعراض، لذا فهم يأتون إلى العمل عن غير قصد أثناء حملهم للبكتريا.

تعد الطريقة الأهم في تجنب تلوث الطعام بالأمراض الفيروسية أو البكتيرية أو الطفيلية أو جميعهم هو أن يغسل جميع المتعاملين مع الطعام أيديهم بانتظام ويتبعوا التوجيه الوارد أدناه.

غسل اليدين

يتعين على موظفي قطاع الأغذية غسل أيديهم وأذرعهم جيدًا بالماء الدافئ والصابون لمدة لا تقل عن 10 إلى 15 ثانية، مع الاهتمام بشطفها جيدًا بالماء النظيف والجاري، وتجفيفها بعناية. يتعين على الموظفين إيلاء عناية خاصة بالأجزاء الموجودة تحت الأظافر وبين الأصابع. تأكد من وضع لافتات غسل اليدين في الأماكن الملائمة.

يتعين على الموظفين غسل أيديهم في جميع الحالات التالية (وأكثر):

- بعد لمس الوجه، أو مناطق أخرى ذات جلد مكشوف بما في ذلك الجروح أو التقرحات، وبعد لمس الشعر.
- بعد استخدام دورة المياه.
- بعد تنظيف دورة المياه.
- بعد لمس الحيوانات.
- بعد السعال، أو العطس، أو استخدام منديل قماشي، أو منديل ورقي.
- بعد استخدام التبغ أو تناول الطعام أو الشراب.
- بعد استعمال معدات أو أدوات متسخة.
- مباشرة قبل الانخراط في إعداد الطعام، بما في ذلك التعامل مع الأطعمة غير المعلبة، وتنظيف المعدات والأدوات، واستخدام حاويات وأدوات طعام للاستعمال لمرة واحدة غير مغلقة.
- أثناء إعداد الطعام، حسب القدر اللازم، للتخلص من القاذورات والتلوث.
- قبل تغيير المهام لمنع انتقال التلوث.
- قبل التبديل بين التعامل مع الأطعمة النيئة والتعامل مع الطعام الجاهز للأكل.
- بعد جمع القمامة وإخراجها.
- بعد لمس الملابس المتسخة وقطع قماش المسح المتسخة وغيرها.
- قبل ارتداء القفازات التي تُستخدم لمرة واحدة لبدء التعامل مع الطعام.
- قبل توزيع الطعام أو تقديمه أو التعامل مع أدوات المائدة وأواني التقديم النظيفة في منطقة تقديم الطعام.
- بعد الاشتراك في أنشطة أخرى تلوث اليدين.

الحد من انتشار المرض

- ينبغي أن يتبع جميع موظفي قطاع الأغذية عادات غسل اليدين الواجبة والنظافة الشخصية الجيدة (انظر ظهر الصفحة).
- استخدم أدوات أو قفازات لمنع الاتصال بأيدي مكشوفة مع الأطعمة الجاهزة للأكل. تجنب الاتصال بأيدي مكشوفة مع الأطعمة الجاهزة للأكل، لمدة أسبوعين على الأقل بعد الشفاء من المرض.
- نظف المنشأة ومناطق الطعام باستمرار وظهرهم وفقًا للتوجيهات (انظر ظهر الصفحة).
- استبعد موظفي قطاع الأغذية من التعامل مع الأطعمة والأدوات والمعدات لمدة لا تقل عن 48 ساعة بعد زوال الأعراض.

أساليب خاصة للتنظيف

تنظيف انسكابات الإسهال أو القيء أو البراز:

1. استخدم معدات الوقاية الشخصية (PPE) مثل القفازات والكمادات والألبسة من أجل حماية نفسك وملابسك من التلوث.
2. اغلق المنطقة على الفور.
3. نظف النفايات المرئية باستخدام مواد ماصة قابلة للتخلص منها (مناشف ورقية أو قطع قماش أخرى قابلة للتخلص منها) وقلل من البخاخات.
4. تخلص من المواد المتسخة بحذر في كيس بلاستيكي محكم.
5. نظف بعمق المنطقة والأشياء المحيطة بموضع التلوث وطهرهم باستخدام مطهر ملائم.
6. انزع بالترتيب القفازات ثم الألبسة ثم الكمادات، وتخلص منها قبل الخروج من منطقة التنظيف الملوثة.
7. ضع معدات الوقاية الشخصية المستخدمة في كيس بلاستيكي محكم.
8. ارتد قفازًا جديدًا وانقل الكيس إلى حاوية قمامة مغلقة، لا تدع الكيس يلمس ملابسك.
9. اغسل دائمًا يديك بعد التعامل مع أي مواد أو قمامة أو مخلفات تعرضت للتلوث.

أساليب أخرى لوقف عدوى الشيغيلا من

الدخول إلى مطبخك

- تأكد من غسل المنتج جيدًا قبل الاستخدام.
- نظف الأسطح الملامسة للطعام وطهرها.
- تجنب دخول الذباب المنزلي إلى المنشأة.
- اغلق المنشأة عند فيضان مياه الصرف. بمجرد اكتمال عمليات الإصلاح وتنظيف الأسطح وتعقيمها، يمكنك استئناف الأنشطة المعتادة في المطبخ.
- تأكد من أن جميع أدوات منع عودة فيضان الصرف تعمل بحالة جيدة.

تعقيم المعدات والأدوات

- ملاحظة: يجب غسل أسطح المعدات التي تلامس الطعام، علاوة على غسل الأدوات التي يعاد تقديم الطعام بها قبل خطوة التعقيم.
- استخدم واحدًا من الحلول التالية:
 - 1) استخدم محلول بتركيز 100 جزء لكل مليون من محلول الكلور المتوفر لمدة لا تقل عن 30 ثانية.
 - 2) استخدم محلول بتركيز 25 جزء لكل مليون من اليود المتوفر لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة.
 - 3) استخدم محلول بتركيز 200 جزء لكل مليون من الأمونيوم الرباعي لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة.
 - 4) استخدم أي معقم كيميائي يتوافق مع متطلبات البند 180.940 في الباب 40 من قانون اللوائح الفيدرالية، عندما يكون الاستخدام متوافقًا مع توجيهات الاستخدام الصادرة عن الجهة المصنعة.

التوجيهات الصحية الخاصة بالموظف

يجب على جميع موظفي قطاع الأغذية أن يكونوا على دراية بالعلاقة بين الصحة والنظافة الشخصية وسلامة الغذاء. يمكن العثور على معلومات عن هذا الموضوع في قانون كاليفورنيا لقطاع المواد الغذائية بالتجزئة، الفصل 3، المادة 3 - صحة الموظفين.

يتحمل الموظفون مسؤولية إخطار الشخص المسؤول

- قم بإخطار الشخص المسؤول (PIC)، في حالة تشخيص إصابتك بعدوى الشيغيلا. تجدر الإشارة إلى أن الموظف مطالب أيضًا بالإبلاغ عما يلي: السالمونيلا، أو الشيغيلا، أو النزف المعوي أو سم الشيغا المسببة للإشريكية القولونية، أو التهاب الكبد من النوع (أ)، أو المتحولة الحالة للنسج. تذكر أنه ينبغي عليك عدم التعامل مع الطعام أو الأدوات، إذا كنت مصابًا بأمراض الجهاز الهضمي، خاصة الإسهال وتقلصات البطن والحمى والقيء.

يتحمل الشخص المسؤول مسؤولية استيفاء المتطلبات التالية

- **إبلاغ** إدارة الصحة البيئية والجودة البيئية في مقاطعة سان دييغو، عندما يتم تشخيص أحد موظفي قطاع الأغذية بالشيغيلا، اتصل بالرقم 505-6814 (858). تذكر أنه يجب الإبلاغ عن الأمراض التالية: السالمونيلا، أو الشيغيلا، أو النزف المعوي أو سم الشيغا المسببة للإشريكية القولونية، أو التهاب الكبد من النوع (أ)، أو المتحولة الحالة للنسج.
- **إبلاغ** إدارة الصحة البيئية والجودة البيئية في مقاطعة سان دييغو، عند إصابة **فردين** أو أكثر بمرض حاد في الجهاز الهضمي، اتصل بالرقم 505-6814 (858). تتضمن أمراض الجهاز الهضمي الحادة الإسهال سواء كان بمفرده أو مصحوبًا بقيء أو حمى أو تقلصات في البطن.
- **استبعاد** أي موظف في قطاع الأغذية من منشأة العمل، في حالة تشخيصه بالسالمونيلا، أو التهاب الكبد من النوع أ، أو الشيغيلا، أو النزف المعوي أو سم الشيغا المسببة للإشريكية القولونية، أو الشيغيلا، أو المتحولة الحالة للنسج. لا يمكن لأي جهة باستثناء إدارة الصحة البيئية والجودة البيئية أو وكالة الصحة والخدمات الإنسانية في مقاطعة سان دييغو، السماح لأي موظف مستبعد بالعودة مرة أخرى إلى العمل.
- **حظر** أي موظف في قطاع الأغذية من التعامل مع الطعام المكتشف والمعدات النظيفة والأغطية النظيفة والأدوات النظيفة وأدوات تقديم الطعام لمرة واحدة غير المغلقة، إذا كان الموظف يعاني من أعراض أمراض الجهاز الهضمي الحادة أو يعاني بصورة مستمرة من سعال أو عطس أو سيلان الأنف. يمكن للشخص المسؤول رفع الحظر عندما يقر موظف قطاع الأغذية أنه لم يعد يعاني من أعراض المرض.