

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶县公共卫生局 慈善食物供给操作指南

最近更新信息:

2020年10月31日: 密切接触者的定义变为在24小时内, 距离感染者6英尺以内超过15分钟的个人。建议出现症状的个人去看医生, 并与他们讨论是否需要进行检测和隔离。

洛杉矶县公共卫生部 (Public Health) 现请求您的帮助, 共同减缓新型冠状病毒在洛杉矶县的传播。以下建议有助于确保员工和顾客的健康。

生病志愿者和员工

- 受感染的员工和义工留在家中, 并在症状首次出现后至少已经过去 10 天, 且在未使用退烧药物的情况下退烧, 以及症状 (例如咳嗽, 呼吸急促) 有所改善的 24 小时后, 再返回工作岗位。如果员工在达到上班场所时出现生病情况, 或在上班期间生病, 应立即将其送回家。COVID-19 检测呈阳性但未出现任何症状的员工必须在做完检测后的 10 天内留在家中。欲了解更多信息, 请登录: ph.lacounty.gov/covidisolation。
- 任何与受感染的员工有过密切接触的人士, 应该从与感染者有密切接触的最后一天起算, 开始 14 天的检疫期。密切接触者包括任何在 24 小时内, 在距离感染者 6 英尺范围内停留 15 分钟或更长时间的个人。此外, 密切接触者还包括任何接触过感染者体液和/或分泌物 (如被感染者向自己咳嗽/打喷嚏, 共用器具或唾液, 或在未穿戴个人防护设备的情况下为感染者提供护理服务) 的人士都应接受检疫。患有 COVID-19 的病人从他们的症状首次出现前的 2 天开始, 直到他们不再需要被隔离为止, 被认为具有传染性。COVID-19 检测结果呈阳性但没有出现症状的人士在接受检测前的 2 天至检测后的 10 天之间被视为具有传染性。欲了解更多信息, 请登录: ph.lacounty.gov/covidquarantine。

出现生病迹象的顾客

- 建议生病的顾客留在家中, 并向医生咨询自己是否需要进行检测和隔离。欲了解更多信息, 请登录 ph.lacounty.gov/covidcare。建议他们请求朋友或邻居帮忙送食物。他们还可以通过拨打 2-1-1, 或访问 [211LA 网站](http://211LA), 或 [公共卫生局的资源页面](#) (查看“帮助者”部分的选项) 来获取食物, 药品和其他必需品等资源。建议生病的顾客不要出门, 请求朋友或邻居帮忙送食物。
- 在显眼的地方张贴告示, 要求生病的顾客不要出门, 即使病状较轻。
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/StayHomeWhenSickCOVIDPoster.pdf>
- 当顾客咳嗽或打喷嚏时, 为他们提供额外的面巾纸或纸巾。
- 确保卫生间备有充足的皂液、一次性纸巾/干手器和非接触垃圾桶。
- 建议为顾客提供至少含有 60% 酒精的擦手液。
- 指示负责准备和提供食物的志愿者和员工, 尽量与出现患病症状的顾客保持 6 英尺的距离

洗手须知

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶县公共卫生局 慈善食物供给操作指南

- 在以下情况前，用皂液和温水洗手和手臂至少 20 秒：
 - 进食或饮水
 - 准备食物
 - 戴手套
 - 进行其他污染双手的活动后
- [张贴洗手标志](#)，提醒人们洗手。
- 建议适当使用手套作为附加工具，但请悉知，手套不能代替洗手，请保持良好的手部卫生。

接受捐赠食物

- 来自个人和私人家庭
 - 只接受来自个人或家庭未经烹饪且预先包装的食品（例如罐装食品、盒装麦片等）。
- 来自餐饮设施
 - 可以接受来自合格餐饮设施（如餐馆、酒店、食品杂货店、食品加工店、食品分销商和餐饮企业）的全部产品、准备食品、预包装食品和过期预包装食品（过期婴儿配方食品和婴儿食品除外）。
 - 需要温度控制的捐赠的食品在运输前，冷食必须保持不高于 41 华氏度，热食必须保持不低于 135 华氏度。
 - 在运送食物之前，要求食物捐赠者提供食物的温度以及以及测量食物温度的时间。
 - 接到食物后，接收机构的负责人负责检查食物的温度，并记录接收食物的时间。
 - 如果食物捐赠者或食品回收组织通过冷藏运输方式运送捐赠的食品，则在运输途中须将食品储存在 41 华氏度以下。
 - 如果捐赠者或食品回收组织未通过冷藏运输方式运送，食品应注明“立即处理”，且不可超过 2 小时无温度控制。
- 不接受过期的婴儿配方奶粉和过期的婴儿食品。

食品服务/食物选择

- 如果您的机构属于供顾客选择模式，请考虑转变成食品提前加袋模式。食品加袋后更加容易分发，且可以减少人们直接碰触食品本身。
- 如果您的机构决定保持顾客选择模式的食物储藏室，那么请要求您的顾客在选择食品之前洗手和戴手套。
- 延长工作时间或额外开放一天，以便顾客能够在空间或排队时保持社交距离。
- 限制食物储藏室的人数。如果您的食物储藏室是在室内，请根据实际的天气情况考虑将食物移至室外。
- 为所有员工提供布面遮盖物，并确保他们在与他人或顾客交流时始终戴着布面遮盖物。
- 尽量让服务员带手套为自助餐提供食物。
- 在顾客进行排队时，向他们提供消毒洗手液/湿巾。
- 定期擦拭表面溢出物。

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶县公共卫生局 慈善食物供给操作指南

- 经常更换餐具。

普通清洁

- 安排一名志愿者或工作人员专门全天负责清洁和消毒桌子、柜台、手推车、门把手、笔、电话、电脑工作站和其他“高接触频率”的表面。
- 使用环境保护署（EPA）注册的产品，清洁（去除细菌）和消毒（杀死细菌）。遵循清洁用品和消毒用品标签上的说明。

有效的消毒剂

- 若需配制漂白剂溶液，将 4 茶匙漂白剂混合到 1 夸脱（4 杯）水中。若有更大量的需求，将 1/3 杯漂白剂加到 1 加仑（16 杯）水中。请在 20 分钟内使用此溶液。
- 如果其他 EPA 批准的消毒剂对冠状病毒有效，则可以使用这些消毒剂。消费者可通过产品标签上的“1-800”的号码联系生产厂商，以了解该产品对“COVID-19”的有效性。

正确处理消毒剂、物品和废物

- 在通风良好的地方使用化学制品。
- 避免混合不相容的化学制品（请阅读产品标签）。
- 在清洁过程中防止食物接触化学物质。
- 妥善管理废物，并把废物弃置于安全的垃圾桶内。

更多信息，请联系咨询服务，电话：(888) 700-9995。更多关于COVID-19的信息，请访问网站：
<http://publichealth.lacounty.gov>。