

# Նորկորոնավիրուս (COVID-19)

## Լոս Անջելեսի շրջանի Հանրային առողջապահության Սննդի հաստատությունների ուղեցույց

Ի պատասխան COVID-19(նոր կորոնավիրուս) բռնկմանը և Կալիֆորնիայի Նահանգապետ Գեվին Նյուսոմի հայտարարությանը հանրային հավաքների մասին, հավելելով դրանք Հանրային առողջապահության վարչության Առողջապահական կարգադրություններով, որոնք անմիջապես տարածվում են բարերի, գինետների և մանրածախ սննդի հաստատությունների վրա, դրանք պետք է խստությամբ հետևեն հետևյալին.

### Հասարակական սննդի վայրեր

- Բոլոր ռեստորաններին և մանրածախ սննդի հաստատություններին արգելվում է օգտագործման պատրաստի սնունդ մատուցել բաց և փակ տարածքներում:
- Ռեստորանները և մանրածախ սննդի հաստատությունները կարող են շարունակել գործել՝ պատրաստելով և առաջարկելով սնունդ հաճախորդներին առաքման ծառայությունների միջոցով կամ նրանց կողմից տանելու պայմանով:
- Բարերը և գինետները, որոնք ունեն սննդային հաստատության թույլտվություն, կարող են բաց մնալ այն պայմանով, որ կշարունակեն պատրաստել և առաջարկել ուտելիք միայն առաքման ծառայությունների միջոցով կամ հաճախորդի տանելու դեպքում: Այն բարերին և գինետներին, որոնք չունեն սննդային հաստատության թույլտվություն, արգելվում է բացվել:
- Այն սննդային հաստատությունները, որոնք առաջարկում են սննդի առաքում կամ տանելու սնունդ, պետք է գործարկեն սոցիալական հեռավորության սովորությունը հերթում սպասող հաճախորդների համար:
- Մթերային խանութները և «հարմարավետ» խանութները, որոնք առաջարկում են չփաթեթավորված սնունդի (օրինակ՝ նաչոներ, աղցանների բարեր) ինքնասպասարկում, պետք է դադարեցնեն հաճախորդների ինքնասպասարկումը:

**Կաֆետերիաները և ռեստորանները, որոնք գործում են հիվանդանոցների, ծերանոցների և նման հաստատությունների ներսում, բացառություն են հանդիսանում:**  
**Այնուամենայնիվ, պետք է հետևեն, որ համապատասխան սոցիալական հեռավորության պայմանները կատարվեն (6 ֆութ այլ հաճախորդներից) տեղում սնվելու դեպքում:**

Պարենային խանութները, փոքր խանութները, [սեռտիֆիկացված գյուղական շուկաները](#) և տեղաշարժվող սննդի օբյեկտները (օրինակ՝ սննդի բեռնատարերը, սննդի սայլերը) բացառություն են կազմում այս կարգադրությունների համար

- Խորհուրդ է տրվում հետևել հաճախորդների սոցիալական հեռավորության պահպանման հնարավորություններին: Սա հատկապես կարևոր է այնպիսի հերթերի համար, ինչպիսին են սնունդ պատվիրելու և վճարելու հերթերը:
- Պարենային խանութները, որոնք ունեն տեղում սնվելու կետեր, չպետք է տրամադրեն տեղում ուտելու տարբերակներ, լինեն դա փակ կամ բացօթյա վայրեր, և պետք է հետևեն վերոնշյալ ուղեցույցին:

### Սննդի հաստատությունների լրացուցիչ հիշեցումներ

# Նորկորոնավիրուս (COVID-19)

## Լոս Անջելեսի շրջանի Հանրային առողջապահության Սննդի հաստատությունների ուղեցույց

### III Աշխատակիցներ

- Հիվանդ աշխատակիցներին խորհուրդ է տրվում մնալ տանը և չվերադառնալ աշխատանքի մինչև ջերմություն չունենալուց առնվազն 72 ժ հետո առանց ջերմ-իջեցնող դեղորայքի ընդունման:
- Պետք է անմիջապես տուն ուղարկել աշխատակցին, եթե պարզվում է, որ նա հիվանդ է աշխատանքի գալու պահին կամ հիվանդացել է օրվա ընթացքում:

### Հիվանդության նշաններ ցույց տվող հաճախորդներ

- Տեսանելի վայրերում տեղադրեք ցուցանակներ հաճախորդներին հորդորելով հիվանդ ժամանակ մնալ տանը, եթե նույնիսկ նրանց մոտ նկատվում են թույլ հիվանդություն նշաններ: <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- Հաճախորդներին տրամադրեք լրացուցիչ անձեռոցիկներ՝ հազալիս կամ փռտալիս օգտագործելու համար:
- Համոզվեք, որ սանհանգույցները ապահովված են օճառով, թղթե սրբիչներով /ձեռքերի չորացուցիչներով և առանց շփման աշխատող աղբարկղերով:
- Հաճախորդներին տրամադրեք առնվազն 60% սպիրտ պարունակող ախտահանիչ միջոց հանրային տարածքներում օգտագործելու համար, ինչպես օրինակ դուռը բանալիս:
- Հանձնարարեք սպասարկող անձնակազմին և վաճառատեղանի մոտ աշխատողներին հնարավորության դեպքում պահպանել առնվազն 6 ոտնաչափ հեռավորություն իրենց և հիվանդության նշաններ ունեցող հաճախորդների միջև:

### Ձեռքերը լվանալու ցուցմունքներ բոլոր աշխատակիցների համար

- Լվացեք ձեռքերն ու թևերը օճառով և տաք ջրով՝ առնվազն 20 վայրկյան, ինչպես նշված է [California Retail Food Code](#), բաժին 113953.3.
- Խորհուրդ է տրվում յուրաքանչյուր հերթափոխի մեկ աշխատակցին հանձնարարել հետևել, որպեսզի լվացարանները մշտապես ապահովված լինեն օճառով, թղթե սրբիչներով և այլ պարագաներով:
- Խորհուրդ է տրվում որպես լրացուցիչ պաշտպանիչ միջոց ձեռնոցներ օգտագործել, սակայն կարևոր է հիշել, որ ձեռնոցները չեն փոխարինում ձեռքերը լվանալուն ձեռքերի պատշաճ հիգիենան պահպանելու անհրաժեշտությունը:

### Հետևել սննդի անվտանգության հիմնական կանոններին

- Պահեք տաք կերակուրը տաք (135 °F և ավելի բարձր), իսկ սառը կերակուրը՝ սառը (41 °F կամ ավելի ցածր):
- Մանրակրկիտ եփեք կերակուրը, ինչպես որ պահանջվում է :
- Պահանջվող հաճախականությամբ լվացեք և ախտահանեք խոհանոցի սպասքն ու սարքավորումները:
- Հավատարիմ մնացեք աշխատակիցների առողջության և հիգիենայի կանոններին: Մի աշխատեք հիվանդ ժամանակ և, ինչպես վերը նշվեց, հաճախակի լվացեք ձեռքերը ըստ անհրաժեշտության:
- Համոզված եղեք, որ ողջ սնունդն ու սննդի բաղադրիչները ձեռք են բերված հաստատված սննդի աղբյուրներից:

# Նորկորոնավիրուս (COVID-19)

## Լոս Անջելեսի շրջանի Հանրային առողջապահության Սննդի հաստատությունների ուղեցույց

### Հատուկ նկատառում

- Արգելել հաճախորդներին օգտագործել նույն պարագաները (ամանեղենը) լրացուցիչ ուտելիք և ըմպելիք վերցնելու համար:
- Ինքնասպասարկման խմիչքի սարքավորումները, որոնք օգտագործվում են հաճախորդների կողմից, անհրաժեշտ է հաճախակի ախտահանել:
- Մեկանգամյա օգտագործման պարագաները, ինչպիսին են բաժակները, ափսեները, դանակ-պատառաքաղները և փաթեթավորված համեմունքները, պահել վաճառասեղանի հակառակ կողմում և տրամադրել ըստ պահանջի:
- Ցուրաքանչյուր հաճախորդից հետո ախտահանել համեմունքների պարագաները, ինչպիսին են աղը ու պղպեղը, կետչուպը և այլն :

### Ընդհանուր մաքրման աշխատանքներ

- Հաճախ մաքրել և ախտահանել բոլոր «հաճախ հպվող» մակերեսները, ինչպիսին են սեղանները, վաճառասեղանները, զուգարանների հարմարանքները, զուգարանները, դռների բռնակները, աղբարկղերը և հեռախոսները:
- Մաքրել և ախտահանել մեկյուկները, սեղանները և աթոռները ամեն օգտագործելուց հետո:
- Օգտագործել բնապահպանական գործակալության (EPA) կողմից գրանցված միջոց, որը մաքրում է (հեռացնում է մանրէները) և ախտահանում է (սպանում է մանրէները): Միշտ կատարեք միջոցների և ախտահանիչների պիտակների վրա նշված ցուցումները:

### Արդյունավետ ախտահանիչներ

- Զլորային լուծույթ պատրաստելու համար, խառնեք 1 ճաշի գդալ քլոր և 4 բաժակ ջուր: Ավելի մեծ քանակություն պատրաստելու համար, խառնեք ¼ բաժակ քլորը 1 գալլոն (16 բաժակ ջրի հետ): Օգտագործեք խառնուրդը 20 րոպեների ընթացքում: Զլորային լուծույթը փորձելու համար օգտագործեք թեստային ձողիկներ (100 ppm):
- Այլ EPA-հաստատված ախտահանիչները կարող են օգտագործվել, եթե դրանք արդյունավետ են կորոնավիրուսների դեմ: Հաճախորդը կարող է կապ հաստատել ապրանքի պիտակի վրայի “1-800” հեռախոսահամարով, ճշտելու համար դրա արդյունավետությունը “COVID-19” դեմ:

### Ախտահանիչների, իրերի և աղբի հետ ճիշտ աշխատանք

- Զիմիական նյութերը օգտագործեք միայն լավ օդափոխվող վայրերում:
- Խուսափեք անհամատեղելի քիմիական նյութերը խառնելուց (կարդացեք պիտակները):
- Կանխեք քիմիական նյութերի շփումը մթերքի հետ մաքրման աշխատանքներ իրականացնելիս:
- Աղբը հավաքեք զգուշությամբ և թափեք համապատասխան աղբամանի մեջ:

Սննդի հաստատություններում շփման արդյունքում հիվանդության փոխանցման կանխման մասին լրացուցիչ տեղեկությունների համար կապ հաստատեք Տեղեկատվական ծառայության հետ (888) 700-9995 հեռախոսահամարով: COVID-19 մասին լրացուցիչ տեղեկությունների համար, այցելեք <http://publichealth.lacounty.gov>