

ویروس کرونای جدید (کووید-19)

اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای مجموعه‌های خدمات غذایی

پیرو شیوع کووید-19 (ویروس کرونای جدید) و اطلاعیه فرماندار کالیفرنیا، Gavin Newsom، در خصوص تجمع‌های عمومی، علاوه بر دستورات بهداشتی صادر شده توسط اداره بهداشت عمومی، از این لحظه، بارها، میخانه‌ها و مجموعه‌های خرده‌فروشی مواد غذایی باید از مورد ذکر شده در ذیل پیروی نمایند:

مجموعه‌های غذایی دارای غذاخوری

- در تمامی رستوران‌ها و خرده‌فروشی‌های مواد غذایی سرو غذا جهت مصرف در فضای داخلی یا بیرونی مجموعه ممنوع می‌باشد.
- رستوران‌ها و مجموعه‌های خرده‌فروشی مواد غذایی می‌توانند به فعالیت خود با هدف آماده‌سازی و ارائه غذا به مشتریان از طریق خدمات ارسال، بیرون‌بر، یا خرید بدون پیاده شدن از خودرو ادامه دهند.
- بارها و میخانه‌هایی که دارای مجوز ارائه غذا هستند می‌توانند با هدف ادامه خدمات آماده‌سازی و ارائه غذا به مشتریان از طریق ارسال یا بیرون‌بر به فعالیت خود ادامه دهند. بارها و میخانه‌هایی که مجاز به ارائه غذا نیستند اجازه ندارند باز بمانند.
- در خصوص مجموعه‌هایی که عملیات بیرون‌بر یا ارسال غذا را ارائه می‌نمایند، کاربران مجموعه غذایی جهت مشخص‌سازی اقدامات لازم برای ایجاد فاصله اجتماعی بین مراجعینی که در صف سفارش غذا یا دریافت غذا بیرون‌بر هستند فعالیت می‌نمایند.

کافه‌تریاها، خواروبار فروش‌ها، و رستوران‌هایی که در بیمارستان‌ها، آسایشگاه‌ها یا مجموعه‌های مشابه قرار دارند از این موضوع مستثنی هستند؛ با این حال، توصیه می‌شود جهت مصرف مواد غذایی در این مکان‌ها فاصله اجتماعی مناسب (6 فوت از سایر مشتریان) حفظ شود.

فروشگاه‌های خواروبار **بازارهای مجاز کشاورزان** و ارائه‌دهندگان خدمات غذایی سیار (برای مثال کامیون‌های ارائه غذا، ماشین‌های ارائه غذا) از این دستور مستثنی می‌باشند

- توصیه می‌شود ظرفیت مشتری جهت تامین فاصله اجتماعی بین مشتریان کاهش شود. این امر مخصوصاً در مورد صفوف انتظار و کانترهای پرداخت یا صفوف کانتر سفارش دارای اهمیت می‌باشد.
- فروشگاه‌های خواروباری که محل مصرف مواد غذایی دارند مجاز نیستند که هیچ‌گزینه‌ای برای صرف مواد غذایی چه در ساختمان‌شان و چه در بیرون از ساختمان داشته باشند و باید از دستورالعمل ارائه شده در بالا پیروی نمایند.
- فروشگاه‌های خواروباری که خدمات سلف سرویس را در خصوص غذاهای غیر بسته‌بندی شده (مانند ناچو و سالاد بار) ارائه می‌دهند باید ارائه خدمات سلف سرویس به مشتریان را متوقف نمایند.

یادآورهای تکمیلی در مورد مجموعه‌های غذایی

کارکنان

- به کارکنان بیمار توصیه می‌شود در خانه بمانند و حداقل تا 72 ساعت بعد از اینکه تب ایشان بدون استفاده از داروهای تب‌بر قطع شد در سرکار حاضر نشوند.
- کارکنانی که در هنگام حاضر شدن در سرکار یا در طی روز بیمار بنظر می‌رسند باید سریعاً به خانه فرستاده شوند.

مشتریانی که علائم بیماری را نشان می‌دهند

- تابلوهایی را در مکان‌های قابل رویت نصب نمایید که از مشتریان بخواهند در صورتیکه بیمار هستند در خانه بمانند، حتی اگر این بیماری خفیف است. <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- برای مشتریان دستمال اضافه فراهم نمایید تا در هنگام سرفه یا عطسه کردن از آن استفاده کنند.
- اطمینان حاصل نمایید توالتهای آنها به میزان کافی ذخیره صابون، حوله یکبار مصرف/دست خشک کن و سطل زباله بدون نیاز به لمس کردن دارند.

- توصیه می‌شود برای مشتریان ماده ضد عفونی کننده دست پایه الکلی با حداقل 60% الکل تهیه شود تا در مکان‌های متداول از جمله در ورودی مجموعه مورد استفاده ایشان قرار گیرد.

ویروس کرونای جدید (کووید-19)

اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای مجموعه‌های خدمات غذایی

- مقرر نمایید پیشخدمت‌ها و کارکنان پشت پیشخوان تا حد امکان، بین خود و مشتریانی که بیمار بنظر می‌رسند 6 فوت فاصله را حفظ نمایند.

دستورالعمل شستشوی دست برای کلیه کارکنان

- دست و بازوها را با صابون و آب گرم برای حداقل 20 ثانیه مطابق با روش ارائه شده در بخش 113953.3 لینک زیر بشویید.
[California Retail Food Code](#).
- توصیه می‌شود یکی از کارکنان در هر شیفت موظف گردد تا در تمام اوقات از وجود ذخیره کافی صابون و دستمال توالیت روی سینک‌های دستشویی اطمینان حاصل نماید.
- توصیه می‌شود دستکش بصورت مناسبی بعنوان یک ابزار تکمیلی مورد استفاده قرار گیرد، اما این امر دارای اهمیت است که به یاد داشته باشید دستکش جایگزین نیاز به شستن دست‌ها و رعایت نظافت مناسب آنها نمی‌گردد.

از اقدامات پایه در خصوص ایمنی غذایی پیروی نمایید

- غذاهای گرم را گرم (135 درجه فارنهایت یا بیشتر) و غذاهای سرد را سرد (41 درجه فارنهایت یا کمتر) نگاه دارید.
- همانگونه که لازم است غذاها را به صورت کامل بپزید.
- در بازه‌های زمانی لازم ظروف و وسایل را تمیز و ضدعفونی نمایید.
- به اقدامات لازم در خصوص سلامت و بهداشت کارکنان پایبند باشید—در هنگام بیماری کار نکنید و به صورت مستمر و هرگاه لازم است با توجه به موارد ذکر شده در بالا دست‌ها را بشویید.
- اطمینان حاصل نمایید تمامی غذاها و مواد اولیه از منابع مورد تایید تامین شده باشند.

ملاحظات اجتماعی

- استفاده از ظروف چندبار مصرفی که توسط مشتریان برای دریافت نوشیدنی یا غذا آورده می‌شوند را محدود سازید.
- دیسپنسرهای نوشیدنی که جهت پرکردن مجدد نوشیدنی به صورت سلف سرویس کار می‌کنند باید به صورت مستمر تمیز و ضدعفونی شوند.
- اقلام یکبار مصرف مانند فنجان، کارد و چنگال، بشقاب، و چاشنی‌های بسته بندی شده را پشت پیشخوان قرار دهید و در صورت درخواست ارائه فرمایید.
- بین مشتریان ظرف قرارگیری چاشنی‌هایی مانند کچاپ، نمک، فلفل و غیره را با دستمال تمیز کنید.

نظافت عمومی

- تمامی سطوحی که خیلی لمس می‌شوند از جمله کانترهای سرو غذا، روی میزها، در یخچال‌ها، کانترهای دریافت وجه، لوازم نصب شده در دستشویی‌ها، توالیت‌ها، دستگیره درها، سطل‌ها زباله و تلفن‌ها را به صورت مکرر تمیز نمایید.
- بعد از هر نوبت استفاده منوها، میزها و صندلی‌ها را تمیز و ضدعفونی نمایید.
- از یک محصول ثبت شده آژانس محافظت از محیط زیست (Environmental Protection Agency - EPA) که تمیز کردن (زدودن میکروب‌ها) و ضدعفونی نمودن (کشتن میکروب‌ها) را انجام می‌دهد استفاده کنید. همواره از دستورالعمل درج شده بر روی برچسب محصولات نظافت و ضدعفونی کننده تبعیت نمایید.

ضدعفونی کننده‌های کارآمد

- جهت تهیه محلول سفید کننده، 1 قاشق غذاخوری سفیدکننده را با یک چهارم گالن (4 پیمانه) آب مخلوط نمایید. برای تهیه مقادیر زیاد، 1/4 پیمانه سفیدکننده را به 1 گالن (16 پیمانه) آب اضافه نمایید. محلول را طی 20 دقیقه استفاده کنید. برای تست محلول کلر

ویروس کرونای جدید (کووید-19)

اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای مجموعه‌های خدمات غذایی

(ppm 100) از نوار تست استفاده کنید.

- سایر ضد عفونی کننده‌های مورد تایید EPA در صورتیکه در برابر کروناویروس‌ها کارایی داشته باشند قابل استفاده می‌باشند. مصرف‌کنندگان می‌توانند جهت کسب اطلاع در خصوص تاثیر محصول بر "کووید-19" با شماره "1-800" درج شده بر روی برچسب محصول تماس بگیرند.

بکارگیری مناسب ضد عفونی کننده‌ها، اقلام و ضایعات

- از مواد شیمیایی در شرایط مناسب تهویه هوا استفاده نمایید.
- از مخلوط نمودن مواد شیمیایی ناسازگار اجتناب کنید (برچسب را مطالعه نمایید).
- از تماس مواد شیمیایی با غذا در حین نظافت جلوگیری فرمایید.
- ضایعات را با ایمنی مدیریت نمایید و در یک ظرف زباله مطمئن دور بریزید.

جهت کسب اطلاعات بیشتر در خصوص پیشگیری از گسترش یک بیماری مسری در مجموعه های غذایی، از طریق شماره 700-9995 (800) با خدمات مشاوره تماس حاصل فرمایید. برای دریافت اطلاعات بیشتر در مورد کووید-19 به این آدرس مراجعه فرمایید.

<http://publichealth.lacounty.gov>.