

Để biết thêm thông tin về Novel Coronavirus 2019, hãy truy cập [www.coronavirus-sd.com](http://www.coronavirus-sd.com). Nếu bạn có thắc mắc hoặc lo ngại liên quan đến sức khỏe, hãy liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe của bạn. Đối với các câu hỏi chung về COVID-19 hoặc thông tin về các tài nguyên cộng đồng, hãy gọi 2-1-1.



## CORONAVIRUS COVID-19 HƯỚNG DẪN CHO CƠ SỞ THỰC PHẨM

### Nó là gì?

Bệnh coronavirus 2019 (COVID-19) là một bệnh về đường hô hấp có thể lây từ người sang người. Virus gây ra COVID-19 là một loại coronavirus mới được xác định lần đầu tiên trong quá trình và điều tra một ổ dịch ở Vũ Hán, Trung Quốc.

### Các triệu chứng như thế nào?

- Sốt
- Ho
- Khó thở



### Làm thế nào mà vi khuẩn có thể lây lan trong cơ sở thực phẩm?

- Giữ những người tiếp xúc gần gũi với nhau (trong khoảng 6 feet).
- Thông qua các hơi nước từ đường hô hấp được tạo ra khi người nhiễm bệnh ho hoặc hắt hơi.
- Chạm vào các đồ vật đã bị ô nhiễm (ví dụ: tay nắm cửa, đồ gia vị dùng chung, v.v.) và sau đó chạm vào mắt, mũi và miệng của bạn bằng tay không rửa sạch.

### Làm thế nào tôi có thể bảo vệ khách hàng của mình?

- Khuyến khích nhân viên bị bệnh ở nhà cho đến khi hết triệu chứng.
- Tất cả nhân viên thực phẩm nên thực hành rửa tay siêng năng và vệ sinh cá nhân tốt.
- Sử dụng dụng cụ hoặc găng tay để hạn chế tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền.
- Hạn chế các mặt hàng thực phẩm tự phục vụ.
- Làm sạch và khử trùng các vật và bề mặt thường xuyên chạm vào ít nhất 4 giờ một lần.
- Nếu một cơ sở thực phẩm đã tiếp xúc với coronavirus hoặc nếu có lo ngại phơi nhiễm, hãy lập tức tuân theo các hướng dẫn khử trùng thích hợp. Gọi 2-1-1 để biết thêm thông tin.



### Rửa tay

Nhân viên thực phẩm phải rửa kỹ tay bằng xà phòng và nước ấm trong ít nhất 20 giây; rửa kỹ bằng nước sạch và lau khô tay và cánh tay đúng cách. Đảm bảo các dấu hiệu rửa tay được dán ở các vị trí thích hợp.

## Chất khử trùng hiệu quả

Sử dụng cơ sở dữ liệu sản phẩm đã đăng ký của Cơ quan bảo vệ môi trường (EPA) bên dưới. Hãy chắc chắn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất để khử trùng đúng cách và xử lý an toàn. Sử dụng chất khử trùng ở những nơi thông thoáng.

Để các chất khử trùng được phê duyệt có hiệu quả chống lại coronavirus, vui lòng truy cập:

<https://www.epa.gov/paturalide-registration/list-n-disininfants-use-against-sars-cov-2>

### Nếu sử dụng thuốc tẩy (Chlorine bleach) gia dụng::

1. Rửa trước các bề mặt không thấm nước (tay nắm cửa, quày, bồn rửa, nhà vệ sinh, v.v.).
2. Tạo dung dịch thuốc tẩy bằng cách trộn 1/3 chén thuốc tẩy vào 1 gallon nước.
3. Lau bề mặt bằng dung dịch thuốc tẩy. Cho phép thời gian liên lạc thích hợp theo chỉ dẫn trên nhãn sản phẩm.
4. Rửa sạch với nước và để khô..

Hướng dẫn khử trùng bổ sung từ CDC có thể được tìm thấy ở đây: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/home/cleaning-disinfection.html>

## Mặt trên để vệ sinh thường xuyên

- Bề mặt phòng vệ sinh
  - Tấm chuyển đổi ánh sáng
  - Ghế cao
  - Bề mặt bếp
  - Những cái điện thoại
  - Bàn ghế
  - Tay nắm cửa
  - Bàn phím máy tính
  - Xe lăn / Xe tập đi
  - Thiết bị giải trí
  - Lan can
  - Máy Điều khiển từ xa
  - Máy tính tiền
  - Gia vị tự phục vụ
- Ít nhất một lần  
cứ sau 4 giờ

## Hướng dẫn sức khỏe nhân viên

Người phụ trách có trách nhiệm đáp ứng các yêu cầu sau:

- **Báo cáo** cho Hạt San Diego - Bộ Y tế Môi trường (DEH) khi một nhân viên thực phẩm được chẩn đoán mắc COVID-19, Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic hoặc Shiga-toxin sản xuất E. Coli, Norovirus, Viêm gan A hoặc Entamoeba Histolytica. Gọi (858) 505-6814 hoặc gửi email [fhdepi@sdcountry.ca.gov](mailto:fhdepi@sdcountry.ca.gov).
- **Báo cáo** với DEH nếu hai hoặc nhiều người bị bệnh đường tiêu hóa cấp tính (tiêu chảy, đơn độc hoặc nôn mửa, sốt hoặc chuột rút bụng).
- **Cách ly** nhân viên thực phẩm khỏi cơ sở thực phẩm nếu được chẩn đoán mắc COVID-19, Salmonella, Shigella, Enterohemorrhagic hoặc Shiga-toxin sản sinh E. Coli, Norovirus, Viêm gan A hoặc Entamoeba Histolytica. Chỉ Cơ quan Dịch vụ Nhân sinh và Sức khỏe của Hạt San Diego, hoặc DEH mới có thể cho phép một nhân viên bị loại trừ quay trở lại làm việc (một lưu ý từ một nhân viên bác sĩ của bác sĩ là không đủ để cho phép một nhân viên bị loại trừ trở lại làm việc).
- **Hạn chế** nhân viên thực phẩm làm việc với thực phẩm tiếp xúc, thiết bị sạch, khăn sạch, dụng cụ sạch và đồ dùng đơn lẻ nếu nhân viên thực phẩm bị các triệu chứng của bệnh đường tiêu hóa cấp tính hoặc bị ho dai dẳng, hắt hơi hoặc chảy nước mũi. Những hạn chế có thể được gỡ bỏ bởi Người chịu trách nhiệm khi nhân viên thực phẩm nói rằng họ không còn có triệu chứng bệnh.