

Նոր տիպի Կորոնավիրուս (COVID-19)

Լոս Անջելես շրջանի հանրային առողջապահության վարչություն Ուղեցույց սննդի օբյեկտների համար

COVID-19 (նոր տիպի կորոնավիրուսի) բռնկմանը պատշաճ կերպով արձագանքելու նպատակով՝ Լոս Անջելեսի առողջապահության նախարարը մարտի 21-ին տվեց «Ավելի անվտանգ՝ տանը» հրամանը: Հանրային առողջապահության վարչության կողմից տրված այս հրամանը նոր պահանջներ է պարունակում մանրածախ սննդի օբյեկտների, այդ թվում՝ մթերային խանութների և ռեստորանների համար: Հանրային առողջապահության վարչությունը հրապարակում է սույն ուղեցույցը մանրածախ սննդի օբյեկտներին օգնելու համար, որպեսզի հետևեն հրամանի պայմաններին և նվազեցնեն ինչպես հաճախորդների, այնպես էլ աշխատողների վարակման ռիսկը:

Հրամանը պահանջում է, որ մանրածախ սննդի օբյեկտները իրականացնեն հետևյալ գործողությունները.

Սոցիալական հեռավորություն / ռիսկերի նվազեցում

- Պահել սոցիալական հեռավորություն՝ բոլորից պահանջելով, որ իրարից հեռու մնան առնվազն վեց (6) ոտնաչափ հեռավորության վրա: Այն անձինք, ովքեր մի ընտանիքի անդամներ են կամ նույն տնից են եկել, կարող են կանգնել կամ շարժվել միասին, բայց պետք է մյուսներից առնվազն վեց (6) ոտնաչափ հեռավորության վրա մնան:
- Համոզվել, որ բոլորը հնարավորություն ունեն ձեռքերը լվանալ օձառով և ջրով, կամ առնվազն 60 տոկոս սպիրտ պարունակող ձեռքի ախտահանիչով:
- [Նշան տեղադրել](#) տեսանելի վայրում բոլոր մուտքերի մոտ, որը հրահանգում է մարդկանց չմտնել, եթե նրանք ունեն շնչառական հիվանդության ախտանիշներ, ներառյալ՝ բարձր ջերմությունը կամ հազը:
- Հետևել Լոս Անջելեսի շրջանի հանրային առողջապահության վարչության կողմից տրամադրված վարակիչ հիվանդությունների վերահսկման վերաբերյալ խորհուրդներին, ներառյալ՝ Ձեր տարածքի մաքրման և ախտահանման վերաբերյալ ուղեցույցը: Տեսեք www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/ կայքում տեղակայված ուղեցույցը:

Սննդի օբյեկտներ առաքումով տուն

- Բոլոր ռեստորաններում և մանրածախ սննդի օբյեկտներում այժմ արգելվում է ուտելիք մատուցել ներսը և դրսում: Սեղանների սպասարկումը նույնպես արգելված է:
- Ռեստորանները և մանրածախ սննդի օբյեկտները կարող են շարունակել գործել՝ առաքման ծառայության միջոցով հաճախորդների համար սնունդ պատրաստելու և առաջարկելու նպատակով: Գարեկի է դրանք ինքնուրույն վերցնել կամ «drive-thru» տարբերակով, այսինքն՝ պատվիրել և պատվերը վերցնել ավտոմեքենայում նստած:
- Բարերը, որոնք չունեն սննդի օբյեկտի թույլտվություն, չեն կարող բաց մնալ:
- Գարեջրի գործարանները կամ գինու գործարանները, որոնք ունեն նաև սննդի օբյեկտների թույլտվություն, կարող են բաց մնալ՝ նպատակ ունենալով շարունակել պատրաստել և առաջարկել սնունդ հաճախորդներին առաքման ծառայության կամ ինքնուրույն վերցնելու միջոցով: Գինեգործներն ու գարեջրագործները այլևս չեն կարող համտեսումներ անցկացնել, բայց կարող են շարունակել ոչ հանրային մեծածախ և արտադրական գործունեությունը:

Նոր տիպի Կորոնավիրուս (COVID-19)

Լոս Անջելես շրջանի հանրային առողջապահության վարչություն Ուղեցույց սննդի օբյեկտների համար

- Այն սննդի օբյեկտներում, որոնք առաջարկում են ինքնասպասարկման կամ առաքման ծառայություններ, սննդի օբյեկտների օպերատորները պետք է պահպանեն սոցիալական հեռավորության պայմանները հերթում գտնվող այդ հաճախորդների համար՝ պատվեր անելու կամ այն վերցնելու ժամանակ:
- Մանրածախ վաճառքի համար մթերային տիպի ապրանքներ (օրինակ՝ հումքի բաղադրամասեր, ապրանքներ և այլն) առաջարկող ռեստորանները կարող են ներառել դրանք միայն իրենց ճաշացանկում առաքման կամ դուրս պատվիրելու համար: Նրանց արգելված է իրենց ճաշասենյակում ստեղծել մթերային խանութ հաճախորդների ինքնուրույն ընտրության համար, քանի որ այդ դեպքում անիմաստ է դառնում հաճախորդների համար ճաշասենյակները փակելը և այդ գործունեությունը չի մտնում իրենց գործող թույլտվության մեջ:
 - Հանրային առողջապահությունը չի պարտադրի փաթեթավորված ապրանքների պիտակավորումը, որոնք փաթեթավորված են հարմարավետության համար, բայց միայն այն պայմանով, որ նրանք կարող են ըստ պահանջի բաղադրիչներ տրամադրել հաճախորդներին:
 - Ռեստորաններին խստիվ արգելվում է զբաղվել բարձր ռիսկային փաթեթավորմամբ:
 - Նվազեցված թթվածնով փաթեթավորում, որը չի հաստատվել ԿՀԱՎ-ի (CDPH) կողմից:
 - Ախտահանիչ լուծույթի շշերը վաճառել առանց ՇՄՊԳ-ի (EPA) պահանջվող պիտակավորման:
 - Եթե ռեստորանը օգտագործում է իր ճաշասենյակի մի մասը՝ որպես ոչ մթերային ապրանքների պահեստ, ապա նրանք պետք է արգելեն այդ ապրանքների համար հաճախորդների ինքնուրույն ընտրությունը: Այս ապրանքները պետք է տրամադրվեն որպես առաքման կամ օբյեկտից դուրս պատվերի գնումների մաս:

Սրճարանները, մթերային խանութները և ռեստորանները, որոնք տեղակայված են հիվանդանոցներում, ծերանոցներում կամ նմանատիպ հաստատություններում, ազատվում են տեղում սպառման արգելքից. այնուամենայնիվ, Հանրային առողջապահության վարչությունը խստորեն կոչ է անում, որ այդ հաստատությունները հետևեն որ նման ճաշասենյակներում, քանի դեռ դրանք կան, կատարեն սոցիալական հեռավորության համապատասխան պահանջները (այլ հաճախորդներից 6 ոտնաչափ հեռու մնալ):

Մթերային խանութներ և մինիմարկետներ

- Համոզվեք, որ կա զամբյուղի և զամբյուղի բռնակները ախտահանելու հնարավորություն՝ կամ հաճախորդներին անձեռոցիկներ տրամադրելով, կամ մ աշխատողներին կարգադրելով, որ յուրաքանչյուր հաճախորդից հետո ախտահանեն զամբյուղերը:
- Հետևեք հաճախորդների շարժին՝ հաճախորդների սոցիալական հեռավորությունն ապահովելու համար: Մա հատկապես կարևոր է հերթերում կանգնելու ժամանակ, օրինակ կասսաների մոտ: Մարդաշատ տեղերում օգտագործեք հեռավորության ստուգման գործիքներ: Դրեք ժապավենը հատակին, որպեսզի հաճախորդները իրարից հեռու մնան:
- Տեղում սպառման տարածք ունեցող մթերային խանութները իրավունք չունեն տրամադրել որևէ սեղաններ՝ ներսում և դրսում:

Նոր տիպի Կորոնավիրուս (COVID-19)

Լոս Անջելես շրջանի հանրային առողջապահության վարչություն Ուղեցույց սննդի օբյեկտների համար

- Մթերային խանութները և մինիմարկետները, որոնք առաջարկում են չփաթեթավորված սննդի ինքնասպասարկում (օրինակ՝ աղցան բար, ապուր-բար, սննդի մեծ տարաներ), պետք է դադարեցնեն հաճախորդների ինքնասպասարկումը:
- Արգելեք մթերքի համտեսումը:

Սննդի շարժական օբյեկտներ (օր.՝ սննդի շարժական սայլեր և ռեստորաններ)

- Միայն վավեր սանիտարական գրքույկ ունեցող շարժական սննդի օբյեկտները կարող են սնունդ առաջարկել օբյեկտից դուրս սպառման կամ դուրս տանելու համար:
- Հետևեք հաճախորդների շարժին՝ հաճախորդների սոցիալական հեռավորությունն ապահովելու համար: Սա հատկապես կարևոր է հերթերում կանգնելու ժամանակ, օրինակ պատվերների կասսաների մոտ:

Հաճախորդների սպասարկման պայմաններ

- Առաջարկեք այնպիսի աշխատող նշանակել, որը կապահովի սոցիալական հեռավորության պահանջները ցանկացած հերթի համար, որը առաջանում է խանութի ներսում կամ դրսում: Մարդաշատ տեղերում օգտագործեք հեռավորության ստուգման գործիքներ: Դրեք ժապավենը հատակին, որպեսզի հաճախորդները իրարից հեռու մնան:
- Առաջարկեք հաճախորդներին լրացուցիչ անձեռոցիկներ օգտագործել, երբ նրանք հագում են կամ փոշտում:
- Համոզվեք, որ զուգարաններում կան օձառ, միանգամյա օգտագործման սրբիչներ / ձեռքի չորանոցներ և աղբարկղեր, որոնք կարելի է օգտագործել առանց դրանց դիպչելու:
- Առաջարկեք սպիրտի վրա հիմնված ձեռքի ախտահանիչ՝ առնվազն 60% սպիրտով, որպեսզի հաճախորդները օգտագործեն ընդհանուր տարածքներում, օրինակ՝ խանութ ներս մտնելիս:
- Մտածեք բարձր ռիսկայնության հաճախորդներին անվճար առաքման ծառայություններ առաջարկելու մասին, որպեսզի նրանք չայցելեն մթերային խանութներ:
- Առաջարկեք սահմանափակել խոսակցությունները սննդի օբյեկտների աշխատողների և հաճախորդների միջև պատվերներ անելու կամ կասսաների մոտ գտնվելու ժամանակ:

Սննդի օբյեկտների աշխատողներ

- Ամեն օր ստուգեք աշխատողների առողջական վիճակը (ինքնուրույն ստուգում կամ գործատուի կողմից ստուգում) և հետևեք, որ հիվանդ աշխատողները մնան տանը:
- Բարձր ջերմություն ունեցող կամ շնչառական հիվանդությամբ տառապող աշխատողներին խորհուրդ է տրվում մնալ տանը և առողջանալուց հետո առնվազն 3 օր (72 ժամ) չվերադառնալ աշխատանքի, ինչը նշանակում է, որ ջերմությունը իջել է առանց ջերմիջեցնող դեղերի օգտագործման և շնչառական ախտանիշները նույնպես դեպի լավն են գնում (օրինակ՝ հազ, դժվարացած շնչառություն), ԵՎ առնվազն 7 օր է անցել առաջին ախտանիշների հայտնվելուց:
- Այն աշխատողները, որոնք հիվանդ տեսք ունեն աշխատանքի գալու պահին կամ հիվանդանում են օրվա ընթացքում, անմիջապես պետք է ուղարկվեն տուն:
- Առաջարկեք աշխատողներին նույն հերթով աշխատանքի կանչել, այլ ոչ թե փոխել հերթերի

Նոր տիպի Կորոնավիրուս (COVID-19)

Լոս Անջելես շրջանի հանրային առողջապահության վարչություն Ուղեցույց սննդի օբյեկտների համար

միջև՝ նվազագույնի հասցնելու տարածումը այն դեպքում, երբ աշխատողի մոտ հայտնաբերվել է COVID-19:

- Մտածեք COVID-19-ի պատճառով լուրջ հիվանդության բարձր ռիսկայնության աշխատողներին ժամանակավորապես այլ աշխատանքի տեղափոխել, որտեղ սահմանափակված կլինի նրանց շփումը այլ մարդկանց հետ: Բարձր ռիսկը վերաբերում է տարեց մարդկանց, հղի կանանց և նրանց, ովքեր ունեն իմունոդեֆիցիտ կամ այլ ուղեկցող առողջական խնդիրներ:
- Հանձնարարեք կասսաները և վաճառասեղանները սպասարկող աշխատողներին ըստ հնարավորության պահել 6-ոտնաչափ հեռավորությունը՝ ինչպես իրար միջև, այնպես էլ հաճախորդների միջև:

Հաստատված COVID-19 դեպքերի նկատմամբ պահանջները

Այն դեպքում, եթե սննդի օբյեկտի աշխատողի մոտ հայտնաբերվել են COVID-19 կամ ենթադրվում է, որ նրա մոտ պատասխանը դրական է COVID-19-ի հետ կապված ախտանիշների հիման վրա, սննդի օպերատորից պահանջվում է հետևյալը.

1. Ապահովել, որ հիվանդ աշխատողը հեռացվի սննդի օբյեկտից և հետևի COVID-19-ի վերահսկման համար Առողջապահության նախարարի հրամաններին (ԱՆՀ).
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
⇒ Լրացուցիչ խորհուրդներ COVID-19-ով վարակվածների համար կարող եք գտնել այստեղ
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. Պարզել բոլոր հնարավոր «սերտ կապերը» և պահանջել, որ նրանք նույնպես հետևեն ԱՆՀ կարանտինի պայմաններին. «սերտ կապերը» ներառում են տան բոլոր անդամներին, ցանկացած սեռական կապեր և բոլոր այն անհատներին, ովքեր ավելի քան 10 րոպե գտնվում էին հիվանդ աշխատողից 6 ոտնաչափի սահմաններում՝ աշխատողի ախտանիշների դրսևորումից 48 ժամ առաջ սկսած և մինչև ավարտվի նրանց մեկուսացման շրջանը: Բացի այդ, յուրաքանչյուր ոք, ով կապ է ունեցել աշխատողի արտաթորումների և/ կամ սեկրեցիաների հետ (օրինակ, հազի կամ փռչտոցի, ընդհանուր սպասքի կամ թուքի հետ), պետք է լինի կարանտինում:
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf
⇒ Սերտ կապերի համար լրացուցիչ խորհուրդներ կարելի է գտնել այստեղ
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
3. Մաքրեք և ախտահանեք օբյեկտը՝ համաձայն ՀՎԿ-ի (CDC) ցուցումների
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
⇒ Սննդամթերքի հետ շփման մակերեսների մաքրման և ախտահանման առկա պահանջները արդյունավետ են
4. Մանրածախ սննդի օբյեկտները չպետք է պահանջեն հիվանդաթերթիկ այն անձանց համար, ովքեր նշված են որպես COVID-19-ով վարակված աշխատողի սերտ կապեր, քանի որ այդ վարակված անձը պարտավոր է ինքնամեկուսանալ 14 օրով վերջին շփման պահից՝ համապատասխան հրամանի:

Նոր տիպի Կորոնավիրուս (COVID-19)

Լոս Անջելես շրջանի հանրային առողջապահության վարչություն Ուղեցույց սննդի օբյեկտների համար

Հանրային առողջապահության վարչության բնապահպանական առողջապահության ստորաբաժանումը կաշխատի սննդի օպերատորի հետ՝ օգնելով և հետևելով, որ բոլոր անհրաժեշտ գործողությունները կատարվեն:

Ձեռքերը լվանալու ցուցումներ բոլոր աշխատողների համար

- Հետևեք, որ աշխատողները լվանան ձեռքերը օձառով և տաք ջրով առնվազն 20 վայրկյան աշխատանքի գալու ժամանակ, զուգարան գնալուց հետո, ուտելուց առաջ և հետո, հաճախակի օրվա ընթացքում և ինչպես նշված է [Կալիֆորնիայի մանրածախ սննդի օբյեկտների \(CRFC\)](#), 113953.3 բաժնում: Խուսափեք ձեր աչքերը, քիթը կամ բերանը ձեռք տալուց:
- Առաջարկեք յուրաքանչյուր հերթի համար աշխատող նշանակել, որպեսզի ձեռքի լվացարանների մոտ միշտ օձառ և թղթյա սրբիչներ լինեն:
- Առաջարկեք ձեռնոցները պատշաճ կերպով օգտագործել որպես լրացուցիչ գործիք, բայց պետք է հիշել, որ ձեռնոցները չեն փոխարինում ձեռքերը լվանալու կարիքը և ձեռքերի հիգիենայի լավ միջոց են:

Հետևեք սննդի անվտանգության հիմնական պայմաններին

- Պահպանեք տաք կերակուրը տաք (135 ° F կամ ավելի բարձր) և սառը սնունդը սառը (41 ° F կամ ցածր):
- Պատրաստեք սնունդը՝ ուշադիր հետևելով CRFC-ի պահանջներին
- Մաքրեք և ախտահանեք սպասքը ու սարքավորումները CRFC-ում նկարագրված պահանջվող հաճախականությամբ:
- Հավատարիմ մնացեք աշխատողների առողջության և հիգիենայի պրակտիկաներին. Մի՛ աշխատեք, երբ հիվանդ եք, և հաճախ լվացեք ձեռքերը և երբ պահանջվում է, ինչպես վերը նշված կետում:
- Համոզվեք, որ սնունդը և սննդի բոլոր բաղադրիչները հաստատված սննդի աղբյուրից են եկել:

Հատուկ պահանջներ

- Սահմանափակեք վերալիցքավորվող տարաների օգտագործումը, որոնք հաճախորդները բերում են խմիչքների կամ սննդի համար:
- Ըմպելիքների դիսպենսերները, որոնք օգտագործվում են ինքնասպասարկման ըմպելիքները լիցքավորելու համար, պետք է հաճախակի մաքրվեն և ախտահանվեն:
- Պահեք մեկանգամյա օգտագործման իրերը, ինչպիսիք են բաժակները, դանակները, փսեսները և փաթեթավորված համեմունք/սոուսները վաճառասեղանի հետևում և ըստ պահանջի տրամադրեք:

Մաքրման խստացված մեթոդներ

- Աշխատողներ նշանակեք՝ բոլոր «հաճախակի օգտագործվող» մակերեսները, ինչպիսիք են վաճառասեղանները, սեղանածածկերը, սառնարանային դռների բռնակները, կասսաները, կրեդիտային քարտերի տերմինալները, սանտեխնիկան, զուգարանները, դռան բռնակները, աղբարկղերը և հեռախոսները, հաճախակի մաքրելու և ախտահանելու համար:

Նոր տիպի Կորոնավիրուս (COVID-19)

Լոս Անջելես շրջանի հանրային առողջապահության վարչություն Ուղեցույց սննդի օբյեկտների համար

- Օգտագործեք շրջակա միջավայրի պաշտպանության գործակալության (EPA) գրանցված արտադրանք, որը մաքրում է (հեռացնում է մանրէները) և ախտահանում է (սպանում է մանրէները): Միշտ հետևեք մաքրող և ախտահանող միջոցների պիտակների վրայի ցուցումներին:

Արդյունավետ ախտահանիչներ

- Սպիտակեցնող լուծույթ պատրաստելու համար խառնեք 4 թեյի գդալ սպիտակեցնող միջոցը 1 կվարտ (4 բաժակ) ջրի մեջ: Ավելի մեծ քանակության համար 1/3 բաժակ սպիտակեցնող նյութը ավելացրեք 1 գալոն (16 բաժակ) ջրի վրա: Օգտագործեք լուծույթը 20 րոպեի ընթացքում: Օգտագործեք թեստային ժապավեններ՝ քլորի լուծույթը ստուգելու համար (100 ppm (պրոմիլ)):
- EPA-ի կողմից հաստատված այլ ախտահանող միջոցներ կարող են օգտագործվել, եթե դրանք արդյունավետ են կորոնավիրուսների դեմ: «COVID-19»-ի դեմ դրա արդյունավետության համար սպառողները կարող են զանգել պիտակի վրայի «1-800» համարով:

Ախտահանման միջոցների, պարագաների և թափոնների ճիշտ օգտագործում

- Օգտագործեք քիմիական նյութերը լավ օդափոխվող տարածքում:
- Խուսափեք անհամատեղելի քիմիական նյութեր խառնելուց (կարդացեք պիտակը):
- Մաքրման ընթացքում խուսափեք քիմիական նյութերի և սննդի փոխազդեցությունից:
- Կառավարեք թափոնները զգուշությամբ և հեռացրեք անվտանգության կանոնների համաձայն՝ հատուկ աղբարկղի մեջ:
- Քիմիական նյութերը պահեք հաստատված եղանակով:

Սննդի օբյեկտներում վարակիչ հիվանդությունը կանխելու մասին լրացուցիչ տեղեկությունների համար դիմեք խորհրդատվական ծառայություններ (888) 700-9995 հեռախոսահամարով: COVID-19-ի վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկություններ ստանալու համար՝ այցելեք <http://publichealth.lacounty.gov>.