

# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

## اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای صنایع غذایی

به منظور پاسخگویی مناسب به شیوع کووید-19 (کرونا جدید)، افسر بهداشت شهرستان لس آنجلس حکم امن تر در خانه را در تاریخ 21 مارس، 2020 ابلاغ نمود. این حکم، که توسط وزارت بهداشت صادر شده، مقررات جدیدی را برای صنایع غذایی خرده فروش، از جمله فروشگاه‌های مواد غذایی و رستوران‌ها وضع کرده است. وزارت بهداشت این راهنما را به منظور کمک به صنایع غذایی جهت پایبند ماندن به این حکم و کاهش خطر در معرض قرار گرفتن مشتریان و کارکنان صادر می‌نماید.

این حکم صنایع غذایی را ملزم به انجام اقدامات زیر می‌کند:

فاصله گذاری اجتماعی/ کاهش خطر

- حمایت از فاصله گذاری اجتماعی از طریق دستور به کلیه افراد که تا حد ممکن، به فاصله حداقل شش (6) فوت از یکدیگر بایستند. اعضای یک خانواده یا افراد یک خانوار، می‌توانند با یکدیگر حرکت کنند یا بایستند اما باید از دیگران به اندازه حداقل شش (6) فوت فاصله داشته باشند.
- فراهم کردن دسترسی عموم به لوازم شستشوی دست به همراه صابون و آب یا ضدعفونی کننده دست که حاوی حداقل 60 درصد الکل باشد.
- **نصب یک تابلو** در محلی قابل رؤیت در تمامی ورودی‌های عمومی که کلیه افراد را راهنمایی می‌کند چنانچه علائم بیماری تنفسی، از جمله تب یا سرفه دارند، وارد نشوند.
- پیروی از توصیه‌های مرتبط با بیماری واگیردار که توسط اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس ارائه شده‌اند، از جمله راهنمای نظافت و ضدعفونی محوطه. به راهنمای ارسال شده در [www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/](http://www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/) مراجعه کنید.

### غذا خوردن در صنایع غذایی

- هیچ یک از رستوران‌ها و صنایع غذایی خرده فروش مجاز نیستند که در محل، چه فضای داخل چه محوطه بیرون، غذا سرو کنند. ارائه سرویس میز مجاز نمی‌باشد.
- رستوران‌ها و صنایع غذایی خرده فروش می‌توانند برای تهیه و عرضه مواد غذایی از طریق پیک، تحویل حضوری، یا تحویل ماشین رو، به فعالیت خود ادامه دهند.
- بارهایی که مجوز مجموعه غذایی ندارند، نمی‌توانند باز بمانند.
- مراکز آبجو سازی یا شراب سازی که مجوز مجموعه غذایی دارند، می‌توانند برای ادامه تهیه و عرضه مواد غذایی به مشتریان، از طریق پیک یا تحویل حضوری، باز باشند. مراکز آبجو سازی یا شراب سازی نمی‌توانند خدمات چشیدن محصولات خود را به عموم ارائه دهند اما می‌توانند همچنان به عمده فروشی به غیر-عموم و فعالیت‌های تولیدی خود ادامه دهند.
- برای صنایع غذایی که گزینه تحویل حضوری یا تحویل پیک دارند، گردانندگان صنایع غذایی باید فاصله گذاری اجتماعی برای آن دسته از مراجعانی که هنگام سفارش یا تحویل غذا در صف هستند، مقرر کنند.
- رستوران‌هایی که خرده فروشی محصولات خواربار دارند (مانند مواد اولیه خام، فرآورده‌ها و غیره) تنها می‌توانند این محصولات را در منوی خود برای تحویل با پیک یا تحویل حضوری ذکر کنند. آنان مجاز به راه اندازی فروشگاه مواد غذایی در غذاخوری خود که در آن گزینش به انتخاب مشتری می‌باشد، نیستند زیرا این کار با هدف تعطیلی غذاخوری‌ها بر مشتریان در تضاد بوده و خارج از مجوز فعلی آنها می‌باشد.
- وزارت بهداشت برچسب زدن محصولاتی که با هدف سهولت بسته بندی شده‌اند را اجبار نمی‌کند، مشروط بر اینکه آنها قادر باشند مواد اولیه را در صورت درخواست، به مشتری ارائه دهند.

# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

## اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای صنایع غذایی

- رستوران‌ها از انجام بسته بندی‌های پر خطر، به شدت منع می‌شوند:
  - بسته بندی کاهش-اکسیژن که توسط CDPH تأیید نشده است.
  - فروش محلول ضد عفونی کننده که هیچ یک از برچسب‌های EPA را ندارد.
- چنانچه رستورانی از بخشی از غذاخوری خود به عنوان انبار پشتیبان برای اقلام غیر غذایی استفاده می‌کند، باید گزینش به انتخاب مشتری برای این اقلام را ممنوع کند. این محصولات را تنها می‌توان در صورت تحویل پیکی یا خرید حضوری ارائه کرد.
- **کافه تریاها، تعاونی‌های مصرف کارکنان و رستوران‌هایی که در بیمارستان‌ها، خانه‌های سالمندان، و یا مراکز مشابه واقع شده‌اند از ممنوعیت مصرف در محل معاف هستند. اگرچه، اداره بهداشت عمومی اکیداً توصیه می‌کند این مراکز اطمینان حاصل کنند که مراجعان ضمن حضور، مقررات فاصله گذاری اجتماعی (فاصله 6 فوتی از سایر مشتری‌ها) را رعایت می‌کنند.**

### فروشگاه‌های مواد غذایی و مینی مارکت‌ها

- اطمینان حاصل کنید که روشی برای ضد عفونی چرخ دستی و دستگیره‌های سید خرید در نظر گرفته شده است - یا بوسیله فراهم نمودن دسترسی آسان مشتریان به دستمال مرطوب یا اینکه از کارکنان بخواهید فرآیند ضد عفونی این وسایل بین هر بار استفاده مشتری را مدیریت کنند.
- بر تعداد مشتریان جهت اطمینان از فاصله گذاری اجتماعی آنها نظارت کنید. این مورد به خصوص در مواقعی که افراد در صف پرداخت پیشخوان‌ها هستند، حائز اهمیت می‌باشد. در نواحی پر ترافیک فروشگاه، از ابزارهای فاصله گذاری برای بررسی و صف‌ها استفاده کنید. روی زمین نوار بچسبانید تا فاصله بین مشتری‌ها رعایت شود.
- فروشگاه‌های مواد غذایی که در آنها بخش مصرف در محل وجود دارد، نمی‌توانند گزینه‌ای برای صرف غذا، چه در داخل و چه محوطه بیرون، ارائه دهند.
- فروشگاه‌های مواد غذایی و مینی مارکت‌ها که سلف سرویس مواد غذایی بسته بندی نشده ارائه می‌دهند (مانند میز سالاد، میز سوپ، سطل‌های مواد غذایی فله‌ای) باید سلف سرویس مشتریان را متوقف کنند.
- تست محصولات را ممنوع کنید.
- صنایع غذایی سیار (به عنوان مثال کامیون‌های مواد غذایی، چرخ دستی‌های مواد غذایی)
- فقط تأسیسات غذایی سیار که دارای مجوز بهداشت معتبر هستند مجاز به ارائه مواد غذایی برای مصرف خارج از محل یا بیرون بر هستند.
- برای اطمینان از فاصله اجتماعی مشتری، ظرفیت مشتری‌ها را کنترل کنید. این امر به ویژه برای صف‌های انتظار مانند صف‌های باجه سفارش غذا مهم است.

### ملاحظات خدمات مشتری

- توصیه می‌شود کارمندی را تعیین کنید که از رعایت مقررات فاصله اجتماعی با هر صف که در داخل یا خارج از فروشگاه شکل می‌گیرد اطمینان حاصل کند. در مناطقی که دارای ترافیک بالایی هستند، از ابزارهای فاصله برای بررسی و صف‌ها استفاده کنید. نوارچسب را روی زمین قرار دهید تا مشتری‌ها را در فاصله کافی از یکدیگر نگهدارید.
- توصیه می‌شود دستمال یا دستمال کاغذی‌هایی را در اختیار مشتریان قرار دهید تا هنگام سرفه یا عطسه از آنها استفاده کنند.
- اطمینان حاصل کنید که سرویس‌های بهداشتی کاملاً با صابون، حوله‌های یکبار مصرف / دستگاہ دست خشک کن و ظروف زباله ای که بدون دخالت دست باز می‌شوند مجهز شده اند.
- توصیه می‌شود ضد عفونی کننده دست بر پایه الکل با حداقل ۶۰٪ الکل را برای استفاده مشتریان در مناطق مشترک مانند ورودی محل قرار دهید.

# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

## اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای صنایع غذایی

- توصیه می‌شود خدمات تحویل رایگان را برای مشتریان پرخطر ارائه دهید تا از ورود آنها به فروشگاه‌های مواد غذایی جلوگیری کنید.
- توصیه می‌شود مکالمات در باجه سفارش و صف‌های تحویل غذا بین کارکنان مواد غذایی و مشتریان محدود شود.

### کارکنان صنایع غذایی

- روزانه کارکنان را از نظر بیماری (چه بررسی توسط خود آنها یا بررسی توسط کارفرما) بررسی کنید و اطمینان حاصل کنید که کارمندان در هنگام بیماری در خانه می‌مانند.
- به کارکنان دارای تب یا بیماری تنفسی توصیه می‌شود حداقل ۳ روز (۷۲ ساعت) بعد از بهبودی در خانه بمانند و به محل کار خود برنگردند، این بدان معنی است که تب بدون استفاده از داروهای پایین آورنده تب برطرف شده و علائم تنفسی نیز بهبود یافته است (برای مثال، سرفه، تنگی نفس) و حداقل ۷ روز از زمان ظهور علائم گذشته است.
- کارکنانی که هنگام ورود به محل کار بیمار به نظر می‌رسند یا در طول روز بیمار می‌شوند باید سریعاً به خانه فرستاده شوند.
- توصیه می‌شود کارکنان را در یک شیفت یکسان برنامه ریزی کنید و کارکنان را بین شیفت‌ها جابجا نکنید تا شیوع را در صورت ابتلاء یک فرد به کووید-۱۹ کاهش دهید.
- در نظر بگیرید که به طور موقت کارکنان در معرض خطر بالا به بیماری جدی به خاطر کووید-۱۹ را به وظایفی اختصاص دهید که میزان مواجهه آنها با عموم مردم را محدود می‌کند.
- تا حد امکان به پرسنل پیشخدمت و کارکنان باجه دستور دهید فاصله ۶ فوت بین خود و مشتریان را رعایت کنند.

### مقررات موارد تایید شده کووید-۱۹

پس از اعلام اینکه تست کارمند مواد غذایی برای کووید-۱۹ مثبت اعلام شد یا براساس علائم مرتبط با کووید-۱۹ مثبت فرض می‌شود، گرداننده واحد غذایی موظف است اقدامات زیر را انجام دهد:

1. اطمینان حاصل کنید که کارمند مبتلا از صنایع غذایی خارج شده و از دستور افسر بهداشت (HOO) برای کنترل کووید-۱۹ پیروی می‌کند:  
[http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO\\_Coronavirus\\_BlanketIsolation\\_03.25.20.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf)  
← راهنمایی‌های بیشتر برای کسانی که به کووید-۱۹ مبتلا شده اند را می‌توانید در اینجا پیدا کنید  
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
  2. تمام "افراد در تماس نزدیک" بالقوه را شناسایی کنید و از آنها بخواهید دستورات قرنطینه HOO را رعایت کنند: افراد در تماس نزدیک شامل کلیه اعضای خانواده، هرگونه ارتباط صمیمی و کلیه افرادی است که بیش از ۱۰ دقیقه در فاصله کمتر از ۶ پا از کارمند بیمار بودند، از ۴۸ ساعت قبل از اینکه علائم کارمند شروع شود آغاز می‌شود تا زمانی که دوره قرنطینه آنها تمام شود. علاوه بر این، هرکسی که با مایعات بدن و/یا ترشحات بدن کارمند تماس داشته است (مانند جایی که در آن سرفه و عطسه شده است، ظروف مشترک یا بزاق) باید قرنطینه شود.  
[http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO\\_Coronavirus\\_Blanket\\_Quarantine\\_03.25.20.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf)  
← راهنمایی‌های بیشتر برای افراد در تماس نزدیک را می‌توان در اینجا پیدا کرد  
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
  3. تسهیلات را طبق راهنمای CDC تمیز و ضد عفونی کنید  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>  
← الزامات موجود برای نظافت و ضد عفونی سطوح تماس با مواد غذایی مؤثر است
  4. تسهیلات مواد غذایی خرده فروشی برای افرادی که تماس نزدیک با فردی داشته اند که به عنوان مورد کووید-۱۹ شناخته شده است، نباید درخواست یادداشت از پزشکان داشته باشند، زیرا آن شخص در معرض دید موظف است به مدت ۱۴ روز از تاریخ آخرین در معرض قرار داشتن مطابق با دستورالعمل خود را قرنطینه کند.
- بخش بهداشت محیط اداره بهداشت عمومی برای ارائه راهنمایی و اطمینان از انجام تمام اقدامات لازم با گردانندگان واحدهای غذایی همکاری خواهد کرد.

# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

## اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای صنایع غذایی

### دستورالعمل شستشوی دست برای تمام کارکنان

- اطمینان حاصل کنید که کارکنان حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اولین حضور خود در محل کار، بعد از استفاده از سرویس بهداشتی، قبل و بعد از غذا خوردن، چندین بار در طول روز و طبق آنچه در [قانون مواد غذایی خرده فروشی کالیفرنیا \(CRFC\)](#)، بخش ۱۱۳۹۵۳.۳ مشخص شده است، دست و بازوها را با صابون و آب گرم می‌شویند.
- توصیه می‌شود یک کارمند را در هر شیفتی اختصاص دهید تا اطمینان حاصل کند که سینک ظرفشویی همیشه با صابون و حوله‌های کاغذی مجهز شده است.
- توصیه می‌شود از دستکش به عنوان یک ابزار اضافی به طور مناسب استفاده کنید، اما مهم است که به یاد داشته باشید که دستکش جایگزین نیاز به شستن دست‌ها و تمرین بهداشت برای ضد عفونی کردن دست‌ها نمی‌شود.

### تمرین‌های اولیه ایمنی مواد غذایی را رعایت کنید

- غذای گرم را گرم (۱۳۵ درجه فارنهایت یا بالاتر) و غذای سرد را سرد (۴۱ درجه فارنهایت یا پایین تر) نگه دارید.
- غذاها را مطابق آنچه در CRFC ضروری اعلام شده است کاملاً بپزید.
- وسایل و تجهیزات را با تعداد دفعات ضروری ذکر شده در CRFC تمیز و ضد عفونی کنید.
- توجه به سلامت و بهداشت کارکنان - در صورت مریض بودن کار نکنید و دست‌ها را به دفعات و هر زمان که لازم است همانطور که در بالا ذکر شد بشویید.
- اطمینان حاصل کنید که تمام مواد غذایی و عناصر غذایی از یک منبع غذایی تأیید شده هستند.

### ملاحظات ویژه

- استفاده از ظروف قابل پر شدن که مشتریان برای نوشیدنی یا غذا می‌آورند را محدود کنید.
- دستگاه‌های توزیع نوشیدنی‌ها که برای پر کردن نوشیدنی‌هایی که به صورت سلف سرویس استفاده می‌شود باید مرتباً تمیز و ضد عفونی شوند.
- لوازم یکبار مصرف مانند فنجان، کارد و چنگال، بشقاب و نمک و فلفل بسته بندی شده را در پشت پیشخوان نگه دارید و در صورت درخواست ارائه دهید.

### تمرین‌های پیشرفته نظافت

- کارکنانی را برای تمیز کردن و ضد عفونی کردن مداوم تمام سطوح "با تماس فیزیکی بالا" مانند پیشخوان سرویس، رومیزی، دستگیره‌های در یخچال‌ها، پیشخوان صندوق پول، دستگاه‌های کارت اعتباری، وسایل حمام، توالت، دستگیره‌ها، سطل‌های زباله و تلفن‌ها تعیین کنید.
- از محصولات ثبت شده آژانس حفاظت از محیط زیست (EPA) استفاده کنید که میکروب‌ها را پاک کرده و از بین می‌برد و ضد عفونی می‌کند (میکروب‌ها را می‌کشد). همیشه دستورالعمل‌های نوشته شده بر روی برچسب‌های مواد تمیز کننده و ضد عفونی کننده را رعایت کنید.

### ضد عفونی کننده‌های مؤثر

- برای تهیه محلول سفید کننده، ۴ قاشق چایخوری سفید کننده را با یک چهارم گالن (۴ فنجان) آب مخلوط کنید. برای تهیه مقدار بیشتر، یک سوم فنجان سفید کننده را به یک گالن (۱۶ لیوان) آب اضافه کنید. محلول را ظرف ۲۰ دقیقه استفاده کنید. از نوارهای تست برای آزمایش محلول کلر (100 ppm) استفاده کنید.
- سایر ضد عفونی کننده‌های مورد تأیید EPA در صورت مؤثر بودن در برابر ویروس کرونا می‌توانند مورد استفاده قرار گیرند. مصرف کنندگان می‌توانند برای کسب اطلاعات بیشتر درباره برچسب محصولات و مؤثر بودن آنها در برابر "کووید-۱۹" با شماره "۸۰۰-۱" تماس بگیرند.

# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

## اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس راهنمای صنایع غذایی

### مدیریت صحیح مواد ضد عفونی کننده ، وسایل و زباله‌ها

- از مواد شیمیایی در فضای با تهویه مناسب استفاده کنید.
- از مخلوط کردن مواد شیمیایی ناسازگار خودداری کنید (برچسب را بخوانید).
- در هنگام تمیز کردن از تماس مواد شیمیایی با مواد غذایی جلوگیری کنید.
- با رعایت ایمنی کامل زباله‌ها را مدیریت کرده و در یک ظروف زباله ایمن مرتب کنید.
- مواد شیمیایی را به روشی تایید شده انبار کنید.

برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد پیشگیری از بیماری مسری در فضای تأسیسات غذایی ، با خدمات مشاوره با شماره 700-9995 (888) تماس بگیرید. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد کووید-19 ، به این وب سایت مراجعه کنید <http://publichealth.lacounty.gov>.