

КОРОНАВИРУС COVID19

Правила очистки и дезинфекции для ресторанов и других пищевых предприятий

COVID-19 – новый вирус, впервые обнаруженный в 2019 г. Вирус COVID-19 вызывает высокую температуру, кашель и (или) одышку. У большинства людей этот вирус вызывает незначительные или умеренные симптомы, но заражение им уязвимых людей может приводить к тяжелым осложнениям или смерти.

Применяйте процедуры регулярной очистки

На раннем этапе распространения вируса COVID-19 получены свидетельства того, что этот вирус способен выживать несколько дней при комнатной температуре. Тем не менее в настоящее время не рекомендуется применять особые методы, выходящие за рамки регулярной очистки и дезинфекции. Продемонстрировано, что стандартные бытовые моющие средства, а также простой раствор извести (1 столовая ложка белизны на 3,8 л воды) эффективно предотвращают распространение вируса COVID-19 и других вирусов.

РАСТВОР ХЛОРНОЙ ИЗВЕСТИ для устранения незаметного загрязнения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
РАСТВОРА



+



1 столовая ложка
белизны

3,8 литра воды

- Проверьте дату истечения срока годности хлорной извести и убедитесь в том, что упаковка с известью не была открыта в течение более чем 6 месяцев.
- Увлажняйте поверхности раствором хлорной извести на 1 минуту, после чего промывайте эти поверхности водой.
- Используйте хлорную известь на хорошо проветриваемых участках.
- Не смешивайте хлорную известь с другими химикатами или с мылом.
- Во время очистки предотвращайте загрязнение пищевых продуктов химикатами.
- Дезинфицируя участок, надевайте перчатки и выбрасывайте их в мусорную корзину после использования.

Посетите сайт multco.us/covid19, чтобы получить последние сведения.

ПОВЕРХНОСТИ, К КОТОРЫМ ЧАСТО ПРИКАСАЮТСЯ,

следует очищать часто – например, поверхности:



пультов дистанционного управления приборов управления



кухонной мебели и утвари



дверных ручек



в ваннных и туалетах



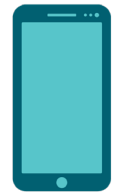
клавиатур



инвалидных колясок и ходунков



столов и стульев



телефонов и планшетов

Очистка и дезинфекция

- Учитывайте, что очистка и дезинфекция – не одно и то же. Очищайте поверхности от грязи и остатков пищи водой с мылом. Дезинфицируйте поверхности химикатами или теплом, чтобы уменьшить количество микробов. На поверхностях, которые выглядят чистыми, все еще могут быть незаметные глазом микробы. Дезинфекция уменьшает количество микробов до безопасного уровня.
- Очищайте и дезинфицируйте поверхности, к которым часто прикасаются. Следует часто очищать, в частности, поверхности пультов дистанционного управления, кухонных прилавков, дверных ручек, ваннных и туалетов, клавиатур, столов, стульев, телефонов и планшетов.
- Выполняйте инструкции на упаковке моющего средства, относящиеся к эффективной продолжительности увлажнения поверхностей.
- Соприкасающиеся с пищевыми продуктами поверхности следует мыть, прополаскивать и дезинфицировать после каждого использования.

ПРЕДОТВРАЩАЙТЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ

заболеваний на рабочих местах

- Все служащие должны применять эффективные методы мытья рук и поддержания гигиены.
- Старайтесь не прикасаться голыми руками к приготовленной пище.
- Тщательно очищайте рабочие поверхности правильно приготовленным раствором хорной извести.
- Не приходите на работу, если вы больны.



Ежедневная профилактика заболеваний

Принимайте простейшие меры по поддержанию здоровых условий на рабочих местах.

Профилактические меры важно принимать ежедневно, но особенно тогда, когда требуется предотвращение распространения респираторных заболеваний, таких, как вызванные вирусами COVID-19 и гриппа.

- Вывешивайте объявления, рекомендующие оставаться дома тем, кто плохо себя чувствует, закрывать рот при кашле и чихании и часто мыть руки водой с мылом, заходя в рабочие помещения, в туалеты, в помещения для отдыха в перерывах и в других часто посещаемых помещениях.
- Напоминайте другим о том, что не следует прикасаться к глазам, носу и рту невымытыми руками.
- Выполняйте рекомендации по очистке и дезинфекции рабочих мест.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ СЛУЖАЩИХ

Служащие обязаны:

уведомлять руководителя и **не приходить на работу**:

- если у них наблюдается заражение гепатитом А, сальмонеллой, шигеллой, кишечной палочкой (E. coli) или норовирусом.
- если у них наблюдались понос или понос со рвотой, высокая температура или колики в животе на протяжении последних 24 часов.

Зараженные вирусом COVID-19 не должны находиться или работать в школьных столовых, помещениях для детей или медицинской службы, или любом другом помещении общественного питания.

Ответственное лицо обязано:

- не допускать служащего пищевого предприятия в помещения предприятия, если у этого служащего наблюдались на протяжении последних 24 часов вышеупомянутые заболевания или симптомы.
- сообщать в отдел здравоохранения о том, что у служащего выявлено заражение гепатитом А, сальмонеллой, шигеллой, кишечной палочкой (E. coli) или норовирусом.

Пропагандируйте надлежащее мытье рук

- Вывешивайте объявления о необходимости мытья рук там, где служащие могут их видеть.
- Тщательно мойте руки теплой водой с мылом в течение как минимум 20 секунд.
- Протирайте руки бумажными салфетками и выбрасывайте использованные салфетки в мусорную корзину.

Не забывайте мыть руки:

- после того, как вы кашляли, чихали или сморкались;
- после того, как вы ходили в туалет;
- после приготовления пищи;
- перед употреблением пищевых продуктов, если раньше вы готовили блюда;
- после того, как вы прикасались к лицу или к волосам;
- после того, как вы прикасались к животным;
- после еды и употребления табачных продуктов;
- после того, как вы держали в руках деньги или другие расчетные средства;
- после того, как вы пользовались грязными оборудованием или утварью;
- перед тем, как надевать перчатки одноразового пользования;
- каждый раз, когда ваши руки становятся грязными.

Следите за изменением рекомендаций по очистке, дезинфекции и представлению отчетов на сайте multco.us/covid19.