

冠状病毒 新型冠状病毒

餐饮业和食品服务业的清洁及消毒指南

新型冠状病毒是2019年首次检测出的新型病毒。新型冠状病毒会导致发热、咳嗽和/或呼吸困难。对大多数人来说,这种病毒所引发的症状由轻度到中度不等,但它能在易受感染的人群中引起严重并发症或导致死亡。

使用常规清洗步骤

早期证据表明,新型冠状病毒可以在室内温度下存活数天。但此时不推荐常规清洗和消毒以外的特殊处理流程。常规的家用清洁剂,以及普通的漂白溶液(1汤匙漂白剂兑1加仑水)已被证明能有效地防止新型冠状病毒和其他病毒的传播。

漂白剂

用于肉眼不可见的污染

混和



1 大勺漂白剂

+



1加仑
水

查看漂白剂上的保质期,并确定其开启时间未超过6个月。

与表面接触1分钟,然后用水冲洗干净。

在空旷的地方使用漂白剂。

请勿与其他化学品或肥皂混用。

清洁过程中防止与食物发生化学物接触。

消毒区域时使用手套,完成后将其扔进垃圾桶。

经常 触碰的表面

应经常清洁,例如:



遥控器



厨房
柜台表面



门把手



卫浴 表面



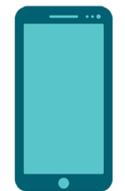
键盘



轮椅和助
行器



桌椅



手机和平板
电脑

清洁和消毒

请切记,清洁和消毒是不一样的。用肥皂和水去清除表面的污垢和食物。用化学物质或加热消毒可以减少病菌。看起来干净的表面上,可能还有你看不见的细菌。消毒将这些细菌降低到更安全的水平。

清洁和消毒经常接触的物体表面。遥控器、厨房柜台、门把手、卫浴设施、键盘、桌椅以及电话和平板电脑等表面应该经常清洁。

按照清洁剂上的说明,物体表面需要保持湿润多长时间才能有效。

每次使用后,接触食物的表面应清洗、漂洗和消毒。

访问multco.us/covid19
以获取最新资讯。

在工作场所 防止疾病传播

所有员工必须保持良好的洗手和卫生习惯。

避免徒手接触即食食品。

使用漂白剂清洁步骤彻底清洁工作区域。

生病时不要来上班。



日常疾病预防

采取简单的步骤,来维护一个健康的工作环境。这些日常预防非常重要,尤其是在预防新型冠状病毒和流感等呼吸性疾病的传播。

在工作场所的入口处、洗手间、员工休息室和其他看得见的地方张贴标语,支持生病时在家里隔离,咳嗽和打喷嚏时遮盖口鼻,经常用温肥皂水洗手。

提醒人们避免用未经洗净的手触摸眼睛、鼻子和嘴。

按照建议清洁和消毒您的工作区。

员工健康指南

员工必须:

在出现以下情况时,告诉负责人并停止工作:

有甲型肝炎、沙门氏菌、志贺氏菌、大肠杆菌和诺如病毒的情况。

在过去的24小时内有过腹泻或腹泻呕吐,发热或腹部绞痛的症状。

感染新冠病毒的人员一律不得进入学校、儿童设施和医疗卫生机构的餐饮场所或任何食品服务设施,或在其中工作。

负责人必须:

让员工远离食品设施,如果他们在过去24小时内出现上述任何一种疾病或症状。

如果员工感染甲型肝炎、沙门氏菌、志贺氏菌、大肠杆菌和诺如病毒,应向卫生部门报告。

提倡正确洗手的方式

确保洗手标志张贴在员工能看到的地方。

用肥皂和温水彻底洗手至少20秒。

用纸巾擦干手,并把纸巾扔进垃圾桶。

以下情况记得勤洗手:

在咳嗽、打喷嚏和擦鼻子后洗手。

使用完卫生间后洗手。

处理食物时洗手。

从处理生的食物转换到即食食物时洗手。

在触摸你的脸或头发后洗手。

在接触动物后洗手。

进食或使用了烟草/尼古丁后洗手。

在处理金钱或其他形式的付款后洗手。

在处理肮脏的设备或用具后洗手。

在佩戴一次性手套前洗手。

以及每当手变脏的时候洗手。

新型冠状病毒的情况瞬息多变。在multco.us/covid19上关注清洁、消毒和报告要求的变化。