

# VI-RÚT CORONA COVID19

## Hướng Dẫn Vệ Sinh & Khử Trùng Cho Nhà Hàng & Dịch Vụ Ăn Uống



COVID-19 là loại vi-rút mới được phát hiện lần đầu tiên vào năm 2019. COVID-19 gây ra sốt, ho và/hoặc khó thở. Loại vi-rút này gây ra các triệu chứng từ nhẹ đến vừa ở hầu hết mọi người, nhưng có thể gây ra những biến chứng nghiêm trọng hoặc tử vong ở nhóm người dễ bị tổn thương.

### Sử dụng quy trình vệ sinh như thường lệ

Bằng chứng ban đầu chỉ ra rằng vi-rút COVID-19 có thể tồn tại vài ngày ở nhiệt độ phòng. Tuy nhiên, các quy trình đặc biệt ngoài việc vệ sinh và khử trùng như thường lệ không được khuyến nghị ở thời điểm này. Chất tẩy rửa gia dụng thông thường cũng như dung dịch thuốc tẩy đơn giản (pha 1 muỗng canh thuốc tẩy với 1 ga-lông nước) đã được chứng minh là có hiệu quả trong việc ngăn chặn sự lây lan của COVID-19 và các loại vi-rút khác.

### DUNG DỊCH THUỐC TẨY

giúp loại bỏ sự nhiễm bẩn không nhìn thấy được

#### PHA TRỘN



1 muỗng canh thuốc tẩy

+



1 ga-lông nước

- Kiểm tra ngày hết hạn của thuốc tẩy và đảm bảo rằng bao bì chứa thuốc tẩy không bị mở ra trong hơn 6 tháng.
- Để thuốc tẩy ngấm lên bề mặt trong 1 phút và rửa sạch bằng nước.
- Sử dụng thuốc tẩy ở các khu vực có không gian mở.
- Không pha lẫn với xà phòng hoặc hóa chất.
- Ngăn hóa chất tiếp xúc với thực phẩm trong quá trình vệ sinh.
- Đeo găng tay khi khử trùng một khu vực và bỏ vào thùng rác khi hoàn tất.

**Hãy truy cập [multco.us/covid19](https://multco.us/covid19) để biết những cập nhật mới nhất.**

### CÁC BỀ MẶT THƯỜNG XUYÊN CHẠM VÀO

cần được vệ sinh thường xuyên, chẳng hạn như:



Điều khiển Từ xa



Bề mặt Nhà bếp



Tay nắm Cửa



Bề mặt Phòng tắm



Bàn phím



Xe lăn & Khu-  
ng tập đi



Bàn ghế



Điện thoại & Máy tính bảng

### Vệ sinh và khử trùng

- Hãy nhớ rằng vệ sinh và khử trùng không giống nhau. Vệ sinh bằng xà phòng và nước để loại bỏ chất bẩn và thức ăn khỏi bề mặt. Khử trùng bằng hóa chất hoặc nhiệt để giảm số lượng vi trùng. Bề mặt trông sạch sẽ nhưng vẫn có thể chứa vi trùng trên đó mà quý vị không thể nhìn thấy được. Việc khử trùng sẽ giảm lượng vi trùng xuống mức độ an toàn hơn.
- Vệ sinh và khử trùng các bề mặt thường xuyên chạm vào. Các bề mặt như thiết bị điều khiển từ xa, kệ bếp, tay nắm cửa, bề mặt trong phòng tắm, bàn phím, bàn ghế, điện thoại và máy tính bảng cần được vệ sinh thường xuyên.
- Thực hiện theo hướng dẫn về việc giữ cho bề mặt ướt trong thời gian bao lâu để chất tẩy rửa phát huy hiệu quả.
- Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm cần được vệ sinh, rửa sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng.

## NGĂN CHẶN SỰ LÂY LAN

### của bệnh tại nơi làm việc

- Toàn bộ nhân viên phải rửa tay đúng cách và giữ vệ sinh sạch sẽ.
- Tránh dùng tay trần chạm vào thực phẩm ăn liền.
- Vệ sinh sạch sẽ khu vực làm việc bằng các bước vệ sinh bằng thuốc tẩy.
- Không đi làm khi đang bị ốm.



## Phòng ngừa bệnh tật hằng ngày

Thực hiện các bước đơn giản để góp phần tạo nên một môi trường làm việc lành mạnh. Những điều này rất quan trọng mỗi ngày, đặc biệt là khi ngăn chặn sự lây lan của các bệnh về hô hấp như COVID-19 và cúm.

- Đặt biển báo khuyến khích mọi người nên ở nhà khi bị ốm, che mũi, miệng khi ho và hắt hơi, và thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và nước ấm tại lối ra vào nơi làm việc, nhà vệ sinh, phòng nghỉ của nhân viên và các khu vực dễ nhìn thấy khác.
- Nhắc mọi người tránh dùng tay chưa rửa chạm vào mắt, mũi và miệng.
- Làm theo các khuyến nghị vệ sinh và khử trùng nơi làm việc của quý vị.

## HƯỚNG DẪN VỀ SỨC KHỎE CHO NHÂN VIÊN

### Nhân viên phải:

Thông báo cho người phụ trách và *không làm việc* nếu:

- Họ mắc bệnh viêm gan A, nhiễm khuẩn Salmonella, Shigella, E. coli và Norovirus.
- Họ đã bị tiêu chảy hoặc tiêu chảy kèm theo nôn mửa, sốt hoặc co thắt vùng bụng trong vòng 24 giờ qua.

**Những người bị nhiễm COVID-19 sẽ không được tham dự hoặc làm việc tại các cơ sở dịch vụ thực phẩm trong trường học, các cơ sở dành cho trẻ em, và cơ sở chăm sóc sức khỏe hoặc bất kỳ cơ sở dịch vụ thực phẩm nào.**

### Người phụ trách phải:

- Đưa nhân viên ra khỏi cơ sở kinh doanh thực phẩm nếu họ có bất kỳ bệnh hoặc triệu chứng nào nêu trên trong vòng 24 giờ qua.
- Báo cáo lên Sở Y Tế khi có nhân viên mắc bệnh viêm gan A, nhiễm khuẩn Salmonella, Shigella, E. coli và Norovirus.

## Khuyến khích rửa tay đúng cách

- Hãy nhớ đặt biển báo rửa tay ở nơi nhân viên có thể nhìn thấy.
- Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước ấm trong ít nhất 20 giây.
- Lau khô tay bằng khăn giấy và bỏ khăn giấy vào thùng rác.

### Hãy nhớ rửa tay:

- Sau khi ho, hắt hơi và lau mũi.
- Sau khi sử dụng phòng tắm.
- Khi chế biến thực phẩm.
- Khi chuyển từ khâu chế biến thực phẩm sống sang khâu xử lý thực phẩm ăn liền.
- Sau khi chạm vào mặt hoặc tóc.
- Sau khi chạm vào động vật.
- Sau khi ăn và hút thuốc lá/nicotin.
- Sau khi cầm tiền hoặc sử dụng các hình thức thanh toán khác.
- Sau khi sử dụng thiết bị hoặc đồ dùng dơ bẩn.
- Trước khi đeo găng tay dùng một lần.
- Bất cứ lúc nào tay bị bẩn.

**Tình hình COVID-19 đang thay đổi nhanh chóng. Theo dõi những thay đổi trong các yêu cầu về vệ sinh, khử trùng và báo cáo tại [multco.us/covid19](https://multco.us/covid19).**