

Советы по очистке ресторанов, пищевых тележек и операции для других заведений общественного питания, помогающие предотвратить распространение COVID-19

Управление здравоохранения штата Орегон получило ваши вопросы о советах по очистке COVID-19. Вы оказываете важную услугу, соблюдая правила пищевой санитарии и технику безопасности. **То, что вы уже делаете, помогает уменьшить распространение COVID-19.** Вы можете использовать этот листок с советами в качестве полезного напоминания.

Салат-бары и самообслуживание

- Деятельность салат-баров, буфетов и операции по самообслуживанию не разрешены.
- Используйте для защиты продуктов на витрине от загрязнения:
 - » Упаковку
 - » Защитные экраны для пищи или защищающие от чихающих посетителей
 - » Витринные шкафы
 - » Другие эффективные средства



- » Ручки диспенсера для полотенец
- » Детские пеленальные станции
- » Точки контакта с мусорным контейнером

Очистка и дезинфекция точек контакта

- Столовая и фойе заведения общественного питания
 - » Столы, сервировочные подносы, детские стульчики и стулья
 - » Меню
 - » Точки контакта с мусорным контейнером
 - » Дверные ручки, металлические листы, защищающие двери от загрязнения руками, и перила
 - » Клавиатуры
 - » Кассовый аппарат
 - » Телефоны
 - » Вендинговые автоматы и ледоделательные машины
 - » Киоски
- Комнаты отдыха
 - » Дверные ручки
 - » Смесители для раковины и ручки для унитаза
 - » Нажимные пластины дозаторов для мыла



Очистка и дезинфекция мест приготовления пищи

- Кухня и задняя часть дома
 - » Кофейные станции и станции по продаже напитков
 - » Ручки всех дверей оборудования и нажимные панели для управления
 - » Ручки диспенсеров (напитки и т. д.)
 - » Ковши для льда
 - » Дверные ручки и нажимные пластины
 - » Ручки встроенного и иного холодильника или морозильника
 - » Встроенные пластиковые шторки
 - » Ручки крана и раковины для ручной мойки
 - » Нажимные пластины дозаторов для мыла
 - » Ручки диспенсера для полотенец
 - » 3-секционные раковины
 - » Инструменты для очистки
 - » Ведра
 - » Клавиатуры
 - » Телефоны и телефонные трубки
 - » Компьютеры
 - » Окна



Как сохранить свое здоровье и здоровье других людей

- Этот совет касается всех, а не только людей, прошедших тестирование на COVID-19.
- Специалисты в области здравоохранения рекомендуют работникам с симптомами острого респираторного заболевания оставаться дома.
- Работникам не следует приходить на работу, если у них:
 - » Температура (100.4° F [38° C] или выше, определяется с помощью ротового термометра)
 - » Кашель **или** одышка, **или** трудности с дыханием, **или** по крайней мере один из следующих двух симптомов:
 - Повышенная температура
 - Озноб
 - Повторяющаяся дрожь с ознобом
 - Боль в мышцах
 - Головная боль
 - Боль в горле
 - Впервые возникшая потеря вкуса или обоняния
 - » Другие симптомы, такие как рвота или диарея.
- Работники не должны возвращаться на работу до тех пор, пока не пройдет 72 часа с момента исчезновения у них высокой температуры или кашля без применения лекарств, снижающих температуру, таких как:
 - » Аспирин
 - » Ацетаминофен
 - » Различные препараты от простуды и гриппа
- CDC рекомендует отделять больных работников от других работников. Лица с повышенной температурой или симптомами острого респираторного заболевания должны немедленно пойти домой:
 - » По прибытии на работу или
 - » В течение дня, если симптомы появились во время нахождения на работе.
- Закон штата Орегон запрещает сотрудникам работать в случае наличия диареи, рвоты или боли в горле в сочетании с высокой температурой.
- Ознакомьте сотрудников с правилами личной гигиены, в особенности:
 - » [Мытье рук](#)

- » При кашле и чихании прикрывайте рот и нос салфеткой и сразу выбрасывайте салфетку. Если нет салфетки, кашляйте или чихайте в сгиб локтя. Мойте также свои руки.
- Обучайте и информируйте сотрудников об инфекционном контроле.
- Ознакомьте сотрудников с информацией о том, как очищать и дезинфицировать твердые поверхности.
- Научите сотрудников, как пополнять чашку или контейнер потребителя, не прикасаясь к кувшину, кастрюле или рычагу краем чашки или контейнера.
- Минимизируйте прикосновения голыми руками к готовой к употреблению пище.

Ресурсы

- [Информация Управления здравоохранения штата Орегон о COVID-19 и безопасности пищевых продуктов](#)
- Руководство Центров по контролю и профилактике заболеваний относительно очистки и дезинфекции общественных мест, рабочих мест, предприятий, школ и домов после их повторного открытия: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-guidance.html>
- Центры по контролю и профилактике заболеваний, Очистка и дезинфекция вашего объекта: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html>
- Департамент Программы по контролю над пестицидами в сфере сельского хозяйства штата Орегон [Список эффективных дезинфицирующих средств для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами](#)
- Флаер ServSafe Национальной ассоциации ресторанов: [КОРОНАВИРУС. ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ?](#) (Russian)
- Ассоциация ресторанов и гостиниц штата Орегон (ORLA) [Веб-страница с информацией о коронавирусе и сведениями о ресурсах](#)
- Центр биоцидных химических средств [Новый коронавирус \(COVID-19\) — Препараты для борьбы](#)

Будьте в курсе

[Центры по контролю и профилактике заболеваний \(CDC\)](#)
[Управление здравоохранения штата Орегон \(ОНА\)](#)
[211](#)

Подробная информация доступна на сайте healthoregon.org/coronavirus или по телефону 211.

Вы можете бесплатно получить этот документ на других языках, крупным шрифтом, шрифтом Брайля или в предпочитаемом вами формате. Обратитесь к Мавел Моралес (Mavel Morales) по телефону 1-844-882-7889 или 711 ТТУ либо посетите веб-сайт OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us

Oregon
Health
Authority
ОТДЕЛ ОБЩЕСТВЕННОГО
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ

ОНА 2272 Russian (05/8/2020)