



## Sở Dịch vụ Kiểm tra

Martin J. Walsh, Thị trưởng

### Ngăn chặn sự lây lan của Coronavirus ở các Cơ sở Dịch vụ Thực phẩm

Coronavirus là các dạng virus hô hấp và thường lây lan qua dịch hô hấp (giọt bắn từ ho và hắt hơi) của một người bị nhiễm bệnh sang một người khác. Các triệu chứng của COVID-19 bao gồm sốt, ho, và khó thở, và, trong các trường hợp nghiêm trọng, viêm phổi (có dịch trong phổi). Thông tin vẫn chưa rõ ràng về loại virus chủng mới này có mức độ dễ lây ra sao.

Thông tin thêm về COVID-19 có sẵn tại <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/clinical-criteria.html>.

### Thực hiện các bước để giữ an toàn cho cơ sở của quý vị:

- Đăng biển nhắc rửa tay. Rửa tay bằng xà phòng và nước ấm trong ít nhất 20 giây.
- Theo dõi thực hành vệ sinh của nhân viên. Tránh chạm tay vào miệng, mắt và mặt.
- Cho nhân viên và khách tiếp cận được với dung dịch và gel rửa tay gốc cồn giữa các lần rửa tay.
- Xác định nguy cơ với các khuyến nghị để bỏ việc khách tự phục vụ: là đồ dùng và dao đĩa để ăn hờ, có thể vứt bỏ, và có thể tái sử dụng sẵn có để khách tự lấy có nguy cơ cao nhất. Các ví dụ bao gồm các hộp đựng đồ gia vị cá nhân, thiết bị cấp đồ gia vị, dao dĩa nhựa, kẹp, cốc, nắp đậy để tránh nhiều người chạm vào. Nếu không thể loại bỏ các đồ tự phục vụ, hãy dùng thiết bị cung cấp đồ ăn cá nhân và thường xuyên làm sạch và tẩy trùng để giảm nguy cơ.
- Thường xuyên làm sạch và tẩy trùng những món đồ và bề mặt thường xuyên chạm vào (như nhà vệ sinh, tay nắm cửa, bệ bếp, bàn, đồ điện tử) với các chất tẩy trùng có đăng ký với EPA hiệu quả với coronavirus. COVID -19 virus có thể sống sót trong vài ngày.
- Có các quy trình bằng văn bản để dọn dẹp sau khi có người bị nôn và tiêu chảy.
- Đăng và xem xét chính sách về bệnh với các nhân viên. Theo dõi các nhân viên có triệu chứng ho, hắt hơi, tiêu chảy, nôn mửa, sốt. Làm theo hướng dẫn về loại bỏ và hạn chế đối với các nhân viên làm việc với đồ ăn với yêu cầu về nhà nếu bị ốm.
- Báo cho cơ quan pháp quy theo yêu cầu về trường hợp bệnh lây qua đồ ăn.
- Khuyến khích dùng phương tiện thanh toán chạm thẻ để hạn chế việc cầm vào tiền mặt.
- Tránh các khu vực đông đúc và đảm bảo đủ thoáng khí.
- Các nhà vệ sinh cần được cung cấp đủ xà phòng và khăn giấy hay máy sấy tay.
- **Biển hiệu và tài liệu tập huấn có tại đây:**  
[http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs\\_work/teaching\\_tips.html](http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs_work/teaching_tips.html)
- Luôn cập nhật thông tin thường xuyên.