

راهنمایی جهت بازگشایی مراکز غذایی و اقامتی پس از جاری شدن سیل

این معلومات برای مراکز غذایی یا اقامتی مجاز است. اقدامات زیر را برای بازگشایی مجدد پس از وارد شدن خساره به تاسیسات و ذخایر غذایی خود به دلیل سیل و قطع برق انجام دهید.

بسته کردن مرکز تان

در صورتی که در معرض یک یا چند خطر زیر هستید، باید مرکز خود را برای تجارت بسته کنید:

- در هر یک از بخش‌های مرکز غذایی که سیل آمده باشد - همه آب‌های سیل آلوده تلقی می‌شوند
- فاضلاب به داخل مرکز پس زده باشد
- لوله کشی‌ها فاضلاب را تخلیه نمی‌کنند و تشناب‌ها قابل استفاده کارکنان نیستند
- منبع تأمین آب آشامیدنی برای مرکز غذایی دچار سیل شده و آب آشامیدنی قابل تأمین از منابع جایگزین و یا با رعایت هدایات توصیه‌ای جوشاندن آب در دسترس نمی‌باشد
- مشتریان یا کارکنان باید از میان آب آلوده فاضلاب بگذرند تا به مرکز راه یابند
- هیچ منبع برقی وجود ندارد
- خطرات دیگری که ممکن است مسئولیت مواد غذایی را در مرکز به خطر اندازد

بازبینی مجدد پیش از بازگشایی

یک بازرسی کامل از خود انجام دهید تا مطمئن شوید که کار و معاملات عادی می‌تواند به طور محفوظ و بدون به خطر انداختن امنیت مواد غذایی دوباره آغاز شود. فقط با رعایت احتیاط و کسب راهنمایی از کارشناسان ساختمانی و برق وارد ساختمان شوید. اگر مرکز شما توسط برنامه غذا و مسکن وزارت صحت بسته شده باشد، باید پیش از بازگشایی مجدداً توسط وزارت صحت مورد بازرسی قرار گیرد.

ضد عفونی کردن

تجهیزات و سطوح ساختاری قابل استفاده را آلودگی زدایی و ضد عفونی کنید. پیش از اقدام به ضد عفونی کردن سطوح را کاملاً شسته و آبکشی کنید. روش‌های آلودگی زدایی و ضد عفونی را با استفاده از ضد عفونی‌کننده‌های کیمیایی پیگیری کنید، به عنوان مثال، سفید کننده کلر با غلظت ۱۰۰-۲۰۰ ppm (۱) قاشق غذاخوری سفیدکننده در ۱ گیلن آب آشامیدنی)، کوآترنر آمونیوم با غلظت ۲۰۰ ppm یا سایر ضد عفونی‌کننده‌های تایید شده. آلودگی زدایی مناسب میکروارگانیسم‌های مضر، بقایای مواد کیمیایی یا آلودگی‌های که می‌توانند مسئولیت مواد غذایی را به خطر بیندازند را از بین می‌برد.

محصولات غذایی خراب شده را دور بیندازید

هرگونه مواد غذایی و بسته‌بندی‌های که با آب سیل در تماس بوده‌اند را دور بیندازید به استثنای قوطی بسته‌بندی کاملاً نفوذ ناپذیر که خراب نشده باشد.

- غذاهای یخچالی و یخزده - مانند گوشت، مرغ، تخم مرغ، محصولات تخم مرغ و شیر - را که در آب سیل غوطه‌ور شده‌اند، از بین ببرید. اگر شک دارید، آن را بیرون بیاندازید.
- مواد غذایی کنسرو شده را بررسی کرده و هر نوع مواد غذایی در قوطی‌های آسیب دیده را دور بیاندازید. نشانه‌های قوطی که آسیب دیده می‌تواند پندیدگی، لیک کردن، سوراخ شدن، ترک خوردن، شکستگی، زنگ زدگی عمیق یا خراشیدگی / داخل رفتگی به اندازه‌ای باشد که از نگهداری کردن یا باز شدن آن با سر بازکن قوطی از نوع چرخشی جلوگیری کند.
- محصولات که در ظروف با سرپوش‌های پیچی، سرپوش‌های گیره‌دار، سرپوش‌های چین‌دار فلزی (بوئل‌های نوشابه)، سرپوش‌های نیم‌پیچ، سرپوش‌های محفظه‌ای، باز شو و دروازه‌های مشابهی که در آب سیل غوطه‌ور شده‌اند را دور بیاندازید.
- مواد غذایی دارای بسته‌بندی پلاستیکی، کاغذی، کارتنی، تکه‌ای و ظروف مشابه که توسط آب آسیب دیده‌اند را بازیابی نکنید.
- مواد غذایی که آسیب ندیده‌اند و به صورت تجاری تهیه شده و در قوطی‌های فلزی و یا خریطه‌های محکم پلاستیکی بسته بندی شده‌اند، را می‌توانید با برداشتن لیبل‌های آن ذخیره کنید. قوطی‌ها را کاملاً شسته و آبکشی کنید؛ سپس آنها را با محلول ضد عفونی کننده متشکل از ۱ قاشق غذاخوری سفید کننده در هر گیلن آب آشامیدنی ضد عفونی کنید. در نهایت، ظروفی را که برچسبشان برداشته شده‌اند، از جمله تاریخ انقضا، دوباره با مارکر نامگذاری کنید.
- روال درست و مصنون از بین بردن مواد غذایی را به شیوه مطابق با مقررات ذخیره‌سازی، حمل و نقل و دفع مواد جامد فدرال، ایالتی و محلی، انجام دهید. این کار باید انجام شود تا اطمینان حاصل شود که این محصولات به عنوان اشیای خراب یا بازیابی شده در دسترس برای مصرف بشری قرار نگیرند.

امکانات طبیعی

- اگر چاهی دارید که سیل زده باشد، آب آن باید ضد عفونی و آزمایش شود تا پس از عقب‌نشینی سیل، محفوظ بودن آن تصدیق شود. اگر گمان می‌کنید که ممکن است چاه شما آلوده شده باشد، معلومات موجود در وبسایت وزارت صحت برای روش‌های ضد عفونی در دسترس است: healthvermont.gov/health-environment/drinking-water/disinfection (به زبان انگلیسی)
- اگر منبع آب عمومی دارید، مطمئن شوید که آب آشامیدنی آن از طریق دستگاه آب در دسترس است. در صورتی که آب آشامیدنی تصدیق نشده باشد معلومات راهنما جهت جوشاندن آب را دنبال کنید.
- تمام سطوح داخلی تاسیسات فیزیکی (به عنوان مثال، کف، دیوارها و چت‌ها) را با استفاده از آب آشامیدنی، همراه با یک محلول شوینده داغ بشویید و تا زمانی که از مواد شوینده و بقایای دیگر پاک شود آبکشی نموده و با یک محلول ضد عفونی پاکسازی کنید. (به بخش بالا در مورد ضد عفونی کردن مراجعه کنید).
- از شکل‌گیری پوینک جلوگیری کرده یا آن را پاکسازی کنید. اجزای ساختاری تعمیر (به عنوان مثال، دیوارها، لوله کشی، چت سیستم تهویه مطبوع) که تحت تأثیر آب‌های سیل یا سایر آسیب‌ها قرار دارند، باید در صورت امکان پاکسازی، ترمیم و ضد عفونی شوند. تخته دیواری که با آب خراب شده است را جدا کرده و از بین ببرید. دیوارهای سیمتی که پوینک دارند می‌توان بازسازی نمود.

- زیاله‌ها را از هر سیستم خروجی کاملاً پاک و از میان بردارید. در صورت لزوم از تکنسین‌های خدمات مسلکی مشورت بگیرید. سیستم‌های تهویه آسیب دیده از آب که کاملاً قابل پاکسازی و ضد عفونی نیستند باید برداشته و جایگزین شوند. تحت هر شرایطی، تمامی فیلترهای تهویه را تبدیل کنید.

لوازم و تجهیزات

- تابه/ تخم‌پزی های فلزی، ظروف سرامیکی و لوازم آشپزخانه (بشمول سرباز کن) را با صابون و آب گرم کاملاً بشویید. با جوشاندن در آب آشامیدنی یا غوطه‌ور ساختن به مدت ۱۵ دقیقه در محلول دارای ۱ قاشق غذاخوری سفید کننده کلورین مایع بدون بو در هر گیلن آب آشامیدنی یا سایر ضد عفونی‌کننده‌های تأیید شده، آبکشی کرده و سپس ضد عفونی کنید. برای غلظت صحیح، از هدایات روی برچسب ضد عفونی کننده پیروی کنید.
- میزها، تجهیزات و سطوح تماس غیر غذایی را کاملاً با آب گرم و صابون بشویید. با استفاده از محلول دارای ۱ قاشق غذاخوری سفید کننده کلورین مایع بدون بو در هر گیلن آب آشامیدنی یا سایر ضد عفونی‌کننده‌های تأیید شده، آن را آبکشی کرده و سپس ضد عفونی کنید. بگذارید در هوا خشک شود.
- از ماشین ظرفشویی یا سینک ظرفشویی سه‌خانه‌ای برای شستشو، آبکشی و ضد عفونی کردن لوازم و ظروف آشپزخانه با استفاده از آب آشامیدنی استفاده کنید، همچنین:
 - از سفید کننده کلورین با غلظت **ppm 50-100** (نصف قاشق غذاخوری سفید کننده در ۱ گیلن آب آشامیدنی) یا سایر ضد عفونی‌کننده‌های تأیید شده برای سطوح و تجهیزات دارای تماس با مواد غذایی استفاده کنید.
 - ماشین‌های ظرفشویی مکانیکی می‌توانند آبکشی نهایی را برای ضد عفونی کردن با استفاده از **50 ppm کلورین** (برای دستگاه‌های ضد عفونی‌کننده کیمیایی) یا آبکشی ضد عفونی کننده نهایی در درجه حرارت ۱۸۰ درجه فارنهایت (برای دستگاه‌های ضد عفونی‌کننده با آب داغ) ارائه دهند.
 - یک کیت آزمایش تأیید شده باید جهت اطمینان از توانایی مناسب ضد عفونی‌کننده هنگام ضد عفونی کردن با مواد کیمیایی در دسترس باشد و ترمومتر ثابت کننده حداکثر درجه حرارت یا نوار حساس به درجه حرارت باید در دسترس باشد تا بررسی شود که آب گرم به ۱۸۰ درجه فارنهایت و یا در مورد سطح ظروف آشپزخانه، به درجه حرارت ۱۷۰ درجه فارنهایت می‌رسد.
 - ظرفشویی را خالی سه بار در چرخه شستشو-آبکشی-ضد عفونی روشن کنید. این کار برای شستشوی لوله‌های آب انجام می‌شود و اطمینان حاصل می‌شود که ماشین ظرفشویی پیش از شستن تجهیزات و ظروف از داخل پاک و ضد عفونی شده است.
- محفظه‌های یخچالی و نگهداری یخچال و سایر تجهیزات یخچال و فریزر مورد استفاده برای نگهداری مواد غذایی باید پیش از پاک کردن از تمامی محصولات آلوده و شیریه آنها پاک شود.
- تجهیزات ذخیره‌سازی یخچال باید در داخل و خارج با محلول شوینده داغ کاملاً شسته شده و آبکشی شوند تا از هرگونه مواد شوینده و دیگر بقایای خالی گردند. توجه ویژه‌ای به روشنایی، مناطق زهکشی، دریچه‌های تهویه، گوشه‌ها، ترک‌ها و شکاف‌ها، دستگیره دروازه‌ها و درزبند دروازه‌ها داشته باشید. به تمامی سطوح پاک محلول ضد عفونی کننده بزنید. (به بخش بالا در مورد ضد عفونی کردن مراجعه کنید.)

- اگر عایق، درزبند دروازه‌ها، پایپ‌های آب و غیره در اثر سیل یا مواد غذایی مایع خراب شده اند، این محفظه‌های یخچالی و ذخیره سازی یخچال و سایر تجهیزات یخچال را تبدیل کنید یا دور بیاندازید.
- در صورتی که قابلیت پاکسازی در محل را ندارند، تمامی فیلترهای موجود در تجهیزات را برداشته و تبدیل کنید.
- تمام فیلترهای دستگاه یخساز و فیلترهای توزیع‌کننده نوشیدنی را تعویض کنید و تمام لوله‌های آب، از جمله لوله‌های آب بخار و آب دستگاه یخساز را به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بشویید.
- تمام یخ‌های داخل ماشین یخساز را دور بیاندازید. سطوح داخلی (محفظه یخساز و محفظه نگهداری) را پاک و ضد عفونی کنید. پروسه دستگاه یخساز را سه دوره به طور کامل روشن کنید و در پایان هر دوره یخ را دور بیاندازید.
- پیش از استفاده مجدد، همه دستشویی‌ها را کاملاً پاک و ضد عفونی کنید.
- تجهیزات را بازرسی کنید تا مطمئن شوید که قابل استفاده بوده و تمام عملکردهای آن بررسی شده باشند.
- منقل‌های گاز باید پیش از استفاده به صورت کامل پاکسازی و توسط اداره اطفای، شرکت ارائه دهنده خدمات شهری محلی یا نماینده مجاز خدمات مورد بازرسی قرار گیرند.

حفظ درجه حرارت مواد غذایی

- بررسی کنید که تمام ویتترین‌های یخچال و فریزر باز، یخچال‌ها و فریزرهای فضای باز قادر به حفظ مداوم درجه حرارت نگهداری سرد (≥ 41 درجه فارنهایت یا در حالت یخ زده) پیش از قرار دادن مواد غذایی در آن واحدها هستند.
- اطمینان حاصل کنید که تجهیزات گرمایشی می‌توانند برای غذاهای خام حیوانی درجه حرارت پخت مناسب (≤ 135 درجه فارنهایت) ارائه دهند. اطمینان حاصل کنید که تجهیزات سردکننده می‌توانند مواد غذایی را در دمای مناسب (≥ 41 درجه فارنهایت) حفظ کنند.
- اطمینان حاصل کنید که تمام تجهیزات مورد استفاده برای تهیه غذا (به عنوان مثال، پخت و پز، سرد کردن و گرم کردن مجدد) کار می‌کنند و پیش از استفاده به درستی تنظیم شده‌اند.

منبع مواد غذایی و رسید آنها

- همه غذاها، از جمله غذاهای خام، تازه، یخ زده، از پیش بسته‌بندی شده، دارای پایداری بالا و غذاهای آماده تنها باید از یک منبع غذایی مورد تأیید دریافت شده باشند.
- بخش خوراکی محصولات تازه که در تماس با آب سیل قرار گرفته باشند آلوده تلقی می‌شود و نباید مصرف شوند.
- غذا باید توسط شخصی دریافت شود که مسئول حصول اطمینان از این است که بسته‌های
- غذایی شرایط دمایی لازم را دارا بوده و هیچ شکاف، درز یا قسمت باز شده دیگری در آنها مشاهده نشود. غذاهای کنسرو شده نباید پندیده و داخل رفتگی داشته باشند یا سوراخ بوده و برچسب آنها خراب شده باشد.
- غذاهایی که نیاز به کنترل دما دارند باید در حالت یخ‌زده یا در دمای کمتر از 41 درجه فارنهایت، برای نگهداری در یخچال، دریافت شوند.

کنترول آفات

- اطمینان حاصل کنید که هرگونه حیوان جونده/ آفاتی که ممکن است وارد تأسیسات شده باشند از بین برده شوند. آفات مرده را از بین ببرید و سطوح در تماس با مواد غذایی را که در تماس با آفات قرار گرفته‌اند، ضد عفونی کنید.
- برای جلوگیری از ورود آفات یا جوندگان در آینده، تمام دهانه‌ها ورودی به تأسیسات را کاملاً بسته کنید.
- برای جلوگیری از موجودیت جوندگان و مگس‌ها، غذاهای جامد آلوده یا فاسد در ظروف بسته را برای از بین بردن، بیرون بریزید.

کارکنان

- همیشه از صابون و آب گرم قابل نوشیدن (حداقل ۱۰۰ درجه فارنهایت) برای شستن دست‌ها استفاده کنید.
- ضد عفونی‌کننده دست‌ها تنها پس از شستن دست قابل استفاده است. ضد عفونی‌کننده‌های دست در برابر میکروب موجود روی دست‌های آلوده بی‌اثر هستند و جایگزینی برای شستن دست‌ها با آب و صابون نیستند.
- کارکنان نباید غذاهای آماده را با دست لچ لمس کنند، بلکه در عوض باید از انبر، کاغذ اغذیه‌فروشی یا دستکش یکبار مصرف استفاده کنند.
- کارکنان دارای زخم باز نباید هنگام آماده‌سازی غذا از دست‌هایشان به صورت مستقیم استفاده کرده یا با سطوح در تماس با غذا که پاک و ضد عفونی شده‌اند یا با وسایل یکبار مصرف کار کنند. اگر زخم‌های آلوده با یک مانع ضد آب مانند پوشش پلاستیکی انگشت یا بنداژ ضد آب و دستکش‌های پلاستیکی پوشانده شوند، ممکن است به کارمند اجازه داده شود که به آماده‌سازی غذا ادامه بدهد.
- کارمندانی که مبتلا به استفراغ، اسهال یا زردی هستند نباید در محل کار باشند و نباید تا حداقل ۴۸ ساعت پس از قطع علائم به محل کار بازگردند.