

# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس  
راهنمای دریافت و تحویل غذا



بروز رسانی‌های اخیر:

10/30/20: اطلاعات به روز شد در مورد اینکه اگر علائم بیماری دارید، به کووید-19 مبتلا بوده یا مخاطب نزدیک فرد مبتلا به کووید-19 هستید، چه باید انجام دهید

مدیریت صحیح غذا در حین آماده سازی، نگهداری، دریافت و تحویل دادن آن برای حصول اطمینان از امن بودن غذا جهت مصرف ضروری است. اماکن مواد غذایی به همراه رانندگان پیک و تحویل غذا نقش کلیدی در حصول اطمینان از امن باقی ماندن غذا برای مصرف کنندگان در طی فرایند تحویل ایفا می کنند.

**مهم: اگر به کووید-19 مبتلا هستید یا در معرض ابتلا به کووید-19 قرار گرفته‌اید، در خانه بمانید**

- چنانچه علامتی دارید، باید در خانه بمانید، و در خصوص لزوم انجام آزمایش و جداسازی با ارائه دهنده خدمات درمانی خود تماس بگیرید. برای کسب اطلاعات بیشتر، مراجعه کنید به [ph.lacounty.gov/covidcare](http://ph.lacounty.gov/covidcare)
- اگر نتیجه آزمایش کووید-19 شما مثبت شده یا توسط پزشک به شما گفته شده که احتمالاً به کووید-19 مبتلا هستید باید در خانه بمانید. برای اطلاعات بیشتر دستورالعمل‌های انزوای خانگی را در نشانی [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation) مطالعه فرمایید.
- اگر در تماس نزدیک با فردی بوده‌اید که تست کووید-19 او مثبت شده، باید قرنطینه شوید. دستورالعمل‌های قرنطینه خانگی را در نشانی [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine) مطالعه فرمایید.

بهداشت شخصی	
<ul style="list-style-type: none"><li>• در بین هر تحویل غذا و قبل از دریافت و رساندن غذا به مصرف کننده دستان خود را با آب و صابون به مدت حداقل 20 ثانیه شستشو دهید.</li><li>• اگر آب و صابون در دسترس نیست، از ضدعفونی کننده دست حاوی حداقل 60٪ الکل استفاده کنید.</li><li>• از لمس چشمان، بینی، و دهان خود با دست های نشسته اجتناب کنید.</li></ul>	
مدیریت و نگهداری صحیح غذا	
<ul style="list-style-type: none"><li>• غذا باید به گونه ای بسته بندی شود که هرگونه دستکاری در آن را نشان دهد و به گونه ای نگهداری شود که در حین تحویل در معرض آلودگی احتمالی قرار نداشته باشد.</li><li>• غذای تحویل داده شده باید در ظروف ساخته شده از مواد صاف، قابل شستشو و غیرقابل نفوذ که در مقابل تمیز شدن مکرر مقاوم باشد حمل شود و نگهداری گردد.</li><li>• ظروف حمل عایق بندی شده و تمیزی را در وسیله نقلیه برای نگهداری غذا در حین حمل و نقل داشته باشید.</li><li>• ظروف حمل باید ضد نشت باشند و غذا را در دمای نگهداری مناسب حفظ کنند.</li><li>• هنگامی که مدت زمان تحویل بیش از 30 دقیقه باشد، غذا باید یا در دمای سرد (زیر 41°) یا در دمای گرم (بالای 135°) نگهداری شود.</li></ul>	



# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس  
راهنمای دریافت و تحویل غذا

برداشت و تحویل	
<ul style="list-style-type: none"><li>• رستوران ها باید تمامی اقلام بیرون بر، شامل ظروف، دستمال ها، و چاشنی ها را بسته بندی کنند و داخل کیسه قرار دهند. این کار تضمین می کند که پیک ها نیازی به لمس کردن هرگونه مورد اضافی در طی انتقال به مرحله دریافت غذا نداشته باشند.</li><li>• به رانندگان توصیه کنید که فاصله گیری اجتماعی شش فوت یا دو متری از مصرف کنندگان را در حین انتظار برای دریافت سفارشات رعایت کنند.</li><li>• پوشش صورت پارچه ای را برای همه کارکنان فراهم کرده و اطمینان حاصل کنید که آنها همواره در زمان تعامل با یکدیگر یا با مشتریان، آن را می پوشند.</li><li>• رانندگان باید از فضای داخلی وسایل نقلیه از جمله صندوق عقب و مناطق ذخیره سازی پشتی، به نحوی تمیز و بهداشتی نگهداری کنند.</li><li>• رانندگان باید غذا را داخل ظرف ثانویه تمیز و ضد عفونی شده ای برای حمل و نقل نگهداری کنند.</li></ul>	
تحویل غذا	
<ul style="list-style-type: none"><li>• رانندگان نباید هیچ وقت به غذا دست بزنند، و همه غذا بایستی در بسته بندی اصلی خود باقی بماند.</li><li>• از تماس نزدیک با مصرف کنندگان اجتناب شود.</li><li>• به رانندگان توصیه شود تا با مصرف کنندگان برای قرار دادن غذا در پشت در اصلی هماهنگی کنند تا مصرف کننده بتواند پس از دور شدن راننده پیک غذا را بگیرد.</li></ul>	
سایر راهنمایی ها برای رانندگان پیک	
<ul style="list-style-type: none"><li>• رانندگان باید از ضد عفونی کننده تأیید شده توسط EPA مطابق با دستورالعمل های روی برچسب برای تمیز کردن و ضد عفونی نقاط تماس رایج استفاده کنند.</li><li>• سطوحی که باید به طور منظم در داخل وسیله نقلیه تمیز شوند شامل فرمان، دکمه های رادیو، دنده، و دستگیره درها است.</li><li>• رانندگانی که غذا را بر می دارند اجازه استفاده از سرویس بهداشتی رستوران برای انجام رویه های شستن دست قبل از برداشتن غذا برای تحویل دادن آن را دارند.</li></ul>	
تذکره های برای مصرف کنندگان	
<ul style="list-style-type: none"><li>• غذای بسته بندی شده را از کیسه های تحویل داده شده خارج کنید و کیسه یا جعبه های تحویل غذا را دور بیندازید.</li><li>• قبل از دست زدن به غذا و قبل از غذا خوردن دستان خود را به مدت 20 ثانیه با آب گرم و صابون شستشو دهید.</li><li>• تمامی غذاهای قابل خراب شدن را هر چه سریعتر و همیشه در طی مدت دو ساعت پس از خرید یا تحویل آن در صورتی که مصرف نشده است داخل یخچال قرار دهید.</li><li>• غذا باید فقط از اماکن غذایی مجاز اعلام شده توسط حوزه بهداشتی محلی تحویل داده/دریافت شود.</li></ul>	

برای کسب اطلاعات بیشتر با خدمات مشاوره از طریق 700-9995 (888) تماس بگیرید. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد کووید-19 به وبسایت: <http://publichealth.lacounty.gov> مراجعه کنید یا با خط اطلاع رسانی شهرستان لس آنجلس با شماره 1-1-2 که به صورت 24 ساعته در دسترس است تماس بگیرید.



# ویروس کرونا جدید (کووید-19)

اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس  
راهنمای دریافت و تحویل غذا

