

新型コロナウイルス (COVID-19)

ロサンゼルス郡公衆衛生局 慈善食料支援運営向けガイダンス

最近の更新

10/31/20: 濃厚接触の定義が、24時間以内に合計15分間、感染者から6フィート以内にいることを含むように変更されました。症状のある人には、検査と隔離の必要性について相談するために医療従事者に連絡を取るよう促します。

ロサンゼルス郡公衆衛生局（公衆衛生局）では、ロサンゼルス郡での新型コロナウイルスの拡散減速のため皆さまのご協力をお願いしています。以下の推奨事項は、スタッフと顧客の双方が健康を維持するために役立つ内容です。

病気のボランティアや従業員

- 感染している従業員やボランティアは、症状が最初に現れてから少なくとも10日間、および解熱剤を使用しない状態で発熱が治まり、かつ咳や息切れなどの症状が改善されてから24時間は自宅待機し、職場に戻らないようにする。職場に到着した時点で具合が悪くなっていた、または仕事中に具合が悪くなった従業員は早急に帰宅させる。COVID-19検査で結果が陽性であっても症状が出ていない従業員は、検査後10日間は自宅待機しなければならない。詳細については、ph.lacounty.gov/covidisolation を参照。
- 感染しているスタッフと濃厚接触した人は、感染者と濃厚接触した最後の日から14日間検疫を行う必要がある。濃厚接触には、感染者から6フィート以内に24時間の間に15分以上一緒にいた個人が含まれる。さらに、咳やくしゃみからの飛沫がかかった、唾液や食器の共有をした、保護具を着用せずに病気の従業員を介護したなど、感染者の体液や分泌物とに無防備に接触した個人も濃厚接触者に含まれる。COVID-19感染者は、症状が最初に現れた2日前から、隔離の必要がなくなるまでの期間は他者へウイルスを感染させる恐れがあると考えられる。COVID-19検査結果が陽性であるが症状が見られない人は、検査を受けた2日前から検査後10日間は感染性があると見なされる。詳細については、ph.lacounty.gov/covidquarantine を参照。

病気の兆候がみられる顧客

- 体調の悪い顧客には自宅待機をし、検査と隔離の必要性について医療従事者に相談するよう促す。詳細は ph.lacounty.gov/covidcare を参照。友人や隣人に食料品を届けてもらうよう頼むよう促す。また、2-1-1に電話するか、[211 ロサンゼルスのウェブサイト](https://www.lacounty.gov/211) または [公衆衛生局の情報ページ](https://www.lacounty.gov/publichealth)（「ヘルパー」セクションのオプションを表示）にアクセスして、**食料品、医薬品、その他の必需品などに関する情報を確認する。**
- 軽症であっても、病気にかかっている場合は自宅待機をするよう顧客にお願いする内容のポスターを目に見える場所に掲示する。
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/StayHomeWhenSickCOVIDPoster.pdf>
- 顧客には咳やくしゃみをした時に使えるよう、余分のナプキンまたはティッシュを提供する。
- トイレには石鹸、使い捨てタオルやハンドドライヤー、および触れずにゴミを捨てられるゴミ箱が装備されていることを確認する。

新型コロナウイルス (COVID-19)

ロサンゼルス郡公衆衛生局 慈善食料支援運営向けガイダンス

- 顧客用にアルコール濃度60%以上の手指消毒液を提供することが推奨される。
- ボランティアや従業員には、体調が悪いと思われる顧客からできる限り6フィートの距離を保つよう指示する。

手洗いの手順

- 以下の前には、手と腕を石けんとぬるま温で最低20秒間洗う。
 - 飲食
 - 調理
 - 手袋をはめる
 - その他、手が汚れる作業に従事した後
- [手洗いのポスター](#) を見えるところに掲示する。
- 手袋を適切に使用することは追加手順として推奨されるが、手を洗い 手指衛生の実践にとって代わるものではないことに注意する。

寄付された食品の受け入れ

- 個人および個人世帯から
 - 個人および個人世帯からは、未調理の包装済み食品（缶詰食品、箱入りシリアルなど）のみを受け入れる。
- 食品施設から
 - レストラン、ホテル、食料品店、食品加工施設、食品流通業者、および仕出し業者などの認可された食品施設からは、未加工の農産物、調理済み食品、包装済み食品、および期限切れの包装済み食品（期限切れの粉ミルクおよび離乳食を除く）を受け入れ可能とする。
 - 温度管理を必要とする寄付された食品は、輸送前に低温の食品は41°F以下を保ち、高温の食品は135°F以上を保つ。
 - 寄付者に食品の配達前の温度と温度を測った時間を提供するよう依頼する。
 - 受け取り機関の担当者は食品を受け取る際、食品の温度を確認し時間を記録する。
 - 寄付者または食品回収組織が寄付された食品を冷蔵輸送で配送する場合、輸送中は食品の温度を41°F未満に保つ。
 - 寄付者または食品回収機関が冷蔵輸送で配送しなかった場合、食品には「すぐに処理する」というラベルを付け、2時間以上温度管理から外さない。
- 期限切れの乳児用粉ミルクや離乳食は受け入れない。

飲食店・食品の選択

- 顧客が食品を選択できる形式である場合は、あらかじめ袋にまとめるパッケージ形式への変更を検討する。パッケージはすぐに手渡すことができ、食料品に触れる人が少なくなる。
- 顧客が食品を選択できる形式の継続を決定した場合、顧客には食品を選択する前に手を洗って手袋を着用することを義務付ける。
- 時間を延長するか 追加の日を設け、利用スペース内や行列内で顧客が社会的距離を保てるようにする。

新型コロナウイルス (COVID-19)

ロサンゼルス郡公衆衛生局 慈善食料支援運営向けガイダンス

- パントリースペース内での人数を制限する。パントリーを屋内の場合は、気象条件に応じて配給を屋外に移動することを検討する。
- すべてのスタッフとボランティアに布製のフェイスカバーを提供し、他の従業員や顧客と対応するときには、常にそれを着用するよう促す。
- 可能であれば、配膳ラインで料理を提供する際、配膳人は手袋をはめる。
- 顧客が配膳の列に並ぶ際は、手指消毒液やハンドワイプを提供する。
- 配膳場所の表面にこぼれたものを定期的に拭き取る。
- 食事を取り分ける食器を頻繁に交換する。

全体の清掃

- テーブル、カウンター、カート、ドアノブ、ペン、電話、コンピューターステーションなど、その他「頻繁に触れる物の表面」は、担当のボランティアやスタッフを割り当てて終日定期的に清掃消毒する。
- アメリカ合衆国環境保護庁（EPA）に登録された製品を使用して、洗浄（除菌）消毒（殺菌）を行う。常に洗浄剤と消毒剤のラベルの指示事項に従う。

効果的な消毒剤

- 漂白剤溶液を作るには、小さじ4杯の漂白剤を1クォート（4カップ）の水に混ぜる。大量に作る場合は、1ガロン（16カップ）の水に1/3カップの漂白剤を混ぜる。作った溶液は20分以内に使用する。
- コロナウイルスに対して有効であれば、他のEPA承認済消毒剤を使用することもできる。「COVID-19」に対する有効性については、製品ラベルに記載されている「1-800」の電話番号へ連絡する。

消毒剤、物品、廃棄物の適切な取り扱い

- 換気の良い場所で化学製品を使用する。
- 互換性のない化学製品の混合を避ける。（ラベルを参照）
- 清掃中に食品と化学製品の接触を防ぐ。
- 廃棄物を安全に管理し、安全なゴミ容器に入れ廃棄する。

詳細については、(888) 700-9995 の相談サービスまでお問い合わせください。COVID-19の詳細については、<http://publichealth.lacounty.gov>をご覧ください。