

新型冠狀病毒(COVID-19)

洛杉磯縣公共衛生局 慈善食物供給操作指南

最近更新資訊：

2020年10月31日：密切接觸者的定義變為在24小時內，距離感染者6英尺以內超過15分鐘的個人。建議出現症狀的個人去看醫生，並與他們討論是否需要進行檢測和隔離。

洛杉磯縣公共衛生部 (Public Health) 現請求您的幫助，共同減緩新型冠狀病毒在洛杉磯縣的傳播。以下建議有助於確保員工和顧客的健康。

生病志願者和員工

- 受感染的員工和義工留在家中，並在症狀首次出現後至少已經過去 10 天，且在未使用退燒藥物的情況下退燒，以及呼吸道症狀（例如咳嗽，呼吸急促）有所改善的 24 小時後，再返回工作崗位。如果員工在達到上班場所時出現生病情況，或在上班期間生病，應立即將其送回家。COVID-19 檢測呈陽性但未出現任何症狀的員工必須在做完檢測後的 10 天內留在家中。欲瞭解更多資訊，請登錄：ph.lacounty.gov/covidisolation。
- 任何與受感染的員工有過密切接觸的人士，應該從與感染者有密切接觸的最後一天起算，開始 14 天的檢疫期。密切接觸者包括任何在 24 小時內，在距離感染者 6 英尺範圍內停留 15 分鐘或更長時間的個人。此外，密切接觸者還包括任何接觸過感染者體液和/或分泌物（如被感染者向自己咳嗽/打噴嚏，共用器具或唾液，或在未穿戴個人防護設備的情況下為感染者提供護理服務）的人士都應接受檢疫。患有 COVID-19 的病人從他們的症狀首次出現前的 2 天開始，直到他們不再需要被隔離為止，被認為具有傳染性。COVID-19 檢測結果呈陽性但沒有出現症狀的人士在接受檢測前的 2 天至檢測後的 10 天之間被視為具有傳染性。欲瞭解更多資訊，請登錄：ph.lacounty.gov/covidquarantine。

出現生病跡象的顧客

- 建議生病的顧客留在家裡，並向醫生諮詢自己是否需要進行檢測和隔離。欲瞭解更多資訊，請登錄 ph.lacounty.gov/covidcare。建議他們請求朋友或鄰居幫忙送食物。他們還可以透過撥打 2-1-1，或訪問 211LA 網站，或[公共衛生局的資源頁面](#)（查看「幫助者」部分的選項）來獲取食物，藥品和其他必需品等資源。建議生病的顧客不要出門，請求朋友或鄰居幫忙送食物。
- 在顯眼的地方張貼告示，要求生病的顧客不要出門，即使病狀較輕。
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/StayHomeWhenSickCOVIDPoster.pdf>
- 當顧客咳嗽或打噴嚏時，為他們提供額外的面巾紙或紙巾。
- 確保衛生間備有充足的皂液、一次性紙巾/幹手器和非接觸垃圾桶。
- 建議為顧客提供至少含有 60%酒精的擦手液。

新型冠狀病毒(COVID-19)

洛杉磯縣公共衛生局 慈善食物供給操作指南

- 指示負責準備和提供食物的志願者和員工，儘量與出現患病症狀的顧客保持 6 英尺的距離

洗手須知

- 在以下情況前，用皂液和溫水洗手和手臂至少 20 秒：
 - 進食或飲水
 - 準備食物
 - 戴手套
 - 進行其他污染雙手的活動後
- [張貼洗手標誌](#)，提醒人們洗手。
- 建議適當使用手套作為附加工具，但請悉知，手套不能代替洗手，請保持良好的手部衛生。

接受捐贈食物

- 來自個人和私人家庭
 - 只接受來自個人或家庭未經烹飪且預先包裝的食品（例如罐裝食品、盒裝麥片等）。
- 來自餐飲設施
 - 可以接受來自合格餐飲設施（如餐館、酒店、食品雜貨店、食品加工店、食品分銷商和餐飲企業）的全部產品、準備食品、預包裝食品和過期預包裝食品（過期嬰兒配方食品和嬰兒食品除外）。
 - 需要溫度控制的捐贈的食品在運輸前，冷食必須保持不高於 41 華氏度，熱食必須保持不低於 135 華氏度。
 - 在運送食物之前，要求食物捐贈者提供食物的溫度以及以及測量食物溫度的時間。
 - 接到食物後，接收機構的負責人負責檢查食物的溫度，並記錄接收食物的時間。
 - 如果食物捐贈者或食品回收組織通過冷藏運輸方式運送捐贈的食品，則在運輸途中須將食品儲存在 41 華氏度以下。
 - 如果捐贈者或食品回收組織未通過冷藏運輸方式運送，食品應注明“立即處理”，且不可超過 2 小時無溫度控制。
- 不接受過期的嬰兒配方奶粉和過期的嬰兒食品。

食品服務/食物選擇

- 如果您的機構屬於供顧客選擇模式，請考慮轉變成食品提前加袋模式。食品加袋後更加容易分發，且可以減少人們直接碰觸食品本身。
- 如果您的機構決定保持顧客選擇模式的食品儲藏室，那麼請要求您的顧客在選擇食品之前洗手和戴手套。
- 延長工作時間或額外開放一天，以便顧客能夠在空間或排隊時保持社交距離。

新型冠狀病毒(COVID-19)

洛杉磯縣公共衛生局 慈善食物供給操作指南

- 限制食品儲藏室的人數。如果您的食品儲藏室是在室內，請根據實際的天氣情況考慮將食物移至室外。
- 為所有員工提供布面遮蓋物，並確保他們在與他人或顧客交流時始終戴著布面遮蓋物。
- 儘量讓服務員帶手套為自助餐提供食物。
- 在顧客進行排隊時，向他們提供消毒洗手液/濕巾。
- 定期擦拭表面溢出物。
- 經常更換餐具。

普通清潔

- 安排一名志願者或工作人員專門全天負責清潔和消毒桌子、櫃檯、手推車、門把手、筆、電話、電腦工作站和其他“高接觸頻率”的表面。
- 使用環境保護署（EPA）註冊的產品，清潔（去除細菌）和消毒（殺死細菌）。遵循清潔用品和消毒用品標籤上的說明。

有效的消毒劑

- 若需配製漂白劑溶液，將 4 茶匙漂白劑混合到 1 夸脫（4 杯）水中。若有更大量的需求，將 1/3 杯漂白劑加到 1 加侖（16 杯）水中。請在 20 分鐘內使用此溶液。
- 如果其他 EPA 批准的消毒劑對冠狀病毒有效，則可以使用這些消毒劑。消費者可通過產品標籤上的“1-800”的號碼聯繫生產廠商，以瞭解該產品對“COVID-19”的有效性。

正確處理消毒劑、物品和廢物

- 在通風良好的地方使用化學製品。
- 避免混合不相容的化學製品（請閱讀產品標籤）。
- 在清潔過程中防止食物接觸化學物質。
- 妥善管理廢物，並把廢物棄置于安全的垃圾桶內。

更多資訊，請聯繫諮詢服務，電話：(888) 700-9995。更多關於COVID-19的資訊，請訪問網站：
<http://publichealth.lacounty.gov>。