PUBLIC HEALTH INVESTIGATIONS
DENVER PUBLIC HEALTH & ENVIRONMENT

የዴንቨር የምግብ ችርቻሮ ተቋማት መመሪያ፣ ጉዳዩ:ኮቪድ-19

የዴንቨር የህዝብ ጤና እና አካባቢ መምሪያ (“ዴንቨር”) እና የኮሎራዶ የህዝብ ጤና እና አካባቢ መምሪያ (“ግዛቱ”) እ.ኤ.አ. ማርች 16 2020 የኖቬል ኮሮና ቫይረስ (ኮቪድ-19) መስፋፋትን ለመቀነስ የተወሰኑ ተቋማት ላይ ተመሳሳይ የገደብ ትዕዛዝ አውጥተዋል፡፡ እነዚህ ትዕዛዞች የምግብ ችርቻሮ ላይ የተሰማሩ ተቋማት ላይ ተፅዕኖ አሳድረዋል፡፡

የግዛቱ ትዕዛዝ ከዴንቨር ትዕዛዝ የበለጠ ገደቦችን በሚጥልበት ጊዜ የግዛቱ ትዕዛዝ ተግባራዊ ይደረጋል፡፡ የዴንቨር ትዕዛዝ ከግዛቱ ትዕዛዝ የበለጠ ገዳቢ ክልከላዎችን በሚጥልባቸው ወይም የግዛቱ ትዕዛዝ ባልተላለፈባቸው ሁኔታዎች የዴንቨር ትዕዛዝ የበለጠ ክልከላዎችን ጨምሯል፡፡

በዴንቨር ምግብ ማቅረብ የሚችለው ማን ነው?

ምግብ ለማዘጋጀት እና ለመሸጥ ፍቃድ የተሰጣቸው ተቋማት ብቻ እና ከዚህ በታች በተፈቀደው መንገድ በቀጥታ ለደንበኞች ምግብ የሚያቀርቡ ተቋማት በእነዚህ ትዕዛዞች መሠረት ለህዝቡ ምግብ ማቅረብ ይችላሉ፡

የተፈቀዱ ተግባራት	የሚከለከሉ ተግባራት
በሆቴሎች ውስጥ የሚሰጥ የክፍል አገልግሎትን ጨምሮ የምግብ ማድረስ አገልግሎት	**ግቢ ውስጥ ተቀምጠው መመገብ እና የውጪ አገልግሎትን ጨምሮ ውጪ ተቀምጦ መመገብ**
ከሚሸጥበት ቦታ ውጪ ወስዶ ለመጠቀም የሚቻል የታሸገ አልኮልን ጨምሮ ወስዶ የመጠቀም አገልግሎት	**በታው ላይ የሚመገቡት ምግብ በሚያቀርቡ የምግብ መሸጫ መደብሮች ውስጥ ወይም በሆቴሎች ውስጥ በሚገኙ ሬስቶራንቶች ወይም ካፍቴሪያዎች ተቀምጦ መመገብ**
መኪና ውስጥ ሆኖ በመተግበሪያ ሲያዙ እዚያው ድረስ አገልግሎት የሚሰጥበት	**ከዚህ ቀደም ምግብ ለማቅረብ ፈቃድ ያልተሰጣቸው ተቋማት**
ከመኪና ውስጥ ሳይወጡ መገልገል	**የምግብ ትዕዛዛቸው እየጠበቁ ለሚገኙ ደንበኞች የአልኮል መጠጥ ማቅረብን ጨምሮ እዛው ሆነው የሚጠጡበት የአልኮል መጠጦች አገልግሎት፡፡ ከሚሸጥበት ቦታ ውጪ ወስደው የሚጠቀሙት የታሸገ አልኮል መሸጥ ይችላል፡፡**
እዚያው መመገቢያ የሌላቸው የምግብ መኪናዎች እና ኪዮስኮች	**ፈቃድ የሌላቸው ቆመው የሚመገቡባቸው ስፍራዎች**

ደህንነቱ የተጠበቀ ሥራን ለመስራት የምግብ ችርቻሮ ተቋማት ምን ማድረግ አለባቸው?

የምግብ ችርቻሮ ተቋማት ማከናወን ያለባቸው ጥሩ ተግባራት **በሽታ ለመከላከል የሚረዱ የምግብ ኮድን ገፅታዎች ቀጣይነት ባለው እና ቁርጠኛ በሆነ መንገድ መተግበር ነው።** ተጨማሪ እርምጃዎች በዕለት-ተዕለት እንቅስቃሴ ለሚከተሉት ሁኔታዎች የተለየ ትኩረት ማድረግን ይጨምራሉ።

<u>የሠራተኞች ጤና</u>

እያንዳንዱ ሠራተኛ ከሚገባበት ፈረቃ አስቀድሞ እና በፈረቃው ጊዜ የሠራተኞች ጤና ፍተሻ እና ክትትል ሊደረግበት ይገባል። የሠራተኞችን የጤና ሁኔታ እና ከእነርሱ ጋር የቅርብ ግንኙነት ያለውን ማንኛውንም ሰው (የቤተሰብ አባላት፣ አንድ ላይ በአንድ ክፍል የሚኖሩ ሰዎች ወዘተ) ጤና ለመከታተል ከሠራተኞች ጋር አዘውትረው ይገናኙ (ከእያንዳንዱ ፈረቃ አስቀድሞ፣ በፈረቃው ጊዜ እና በፈረቃው ማብቂያ ላይ)።

አንድ ሠራተኛ በኮቪድ-19 መያዙ ከተረጋገጠ አሠሪዎች ከተያዘው ሠራተኛ ጋር አብረው ለሚሰሩ ሰዎች በሥራ ቦታ ለኮቪድ-19 ያላቸውን ተጋላጭነት ማሳወቅ ይኖርባቸዋል፣ ነገር ግን በአሜሪካ የአካል ጉዳተኞች ህግ (Americans with Disabilities Act, ADA) ላይ የሚጠይቀውን ሚስጥራዊነት መጠበቅ አለባቸው።

የቤተሰብ አባል ወይም ከእርሱ ጋር የቅርብ ግንኙነት ያለው ሰው በኮቪድ-19 መያዙ ከተረጋገጠ ወይም የኮቪድ-19 ምልክቶች ከታዩበት ሠራተኛው ራሱ ላይ ያሉትን ምልክቶች በቅርበት መከታተል አለበት። ምልክቶች የሚታዩ ከሆነ ሠራተኛው ተቆጣጣሪያቸውን በማሳወቅ ከሥራ መቅረት

ማስተዋል ያለብን ምልክቶች፡

<u>የኮቪድ-19 የሆኑ</u>	**<u>የማይካተቱ ሌሎች የህመም ምልክቶች</u>**
ትኩሳት (100.4°**ፋ ወይም ከዚያ የበለጠ**)	**ማስመለስ**
ሳል	**ተቅማጥ**
የትንፋሽ ማጠር	**ጆውንዲስ (የቆዳ፣ የአይን እና የጥፍር ቢጫ መሆን)**

አንድ ሠራተኛ ከላይ ከተጠቀሱት ምልክቶች የትኛውም ከታየበት፣ ከዚህ በታች የተዘረዘሩት ሁሉ እስኪፈፀሙ ድረስ ከሥራ መገለል አለባቸው።

<u>የኮቪድ-19 የሆኑ</u>	**<u>የማይካተቱ ሌሎች የህመም ምልክቶች</u>**
ለ72 ሰዓታት ምንም ዓይነት ትኩሳት ከሌላቸው (ትኩሳትን የሚቀንሱ መድሃኒቶች ሳይደረጉ ለ3 ሙሉ ቀናት ምንም ዓይነት ትኩሳት ከሌላቸው)	**ቢያንስ በ24 ሰዓት ውስጥ ምንም ዓይነት ማስመለስ እና/ወይም ተቅማጥ ካልታየ**
ሌሎች ምልክቶች ከተሻሻሉ (ሳል እና የትንፋሽ ማጠር)	**ሌሎች ምልክቶች ከተሻሻሉ (ድካም፣ ማቅለሽለሽ፣ የሆድ ቁርጠት፣ ትኩሳት ያለው የጉሮሮ ህመም ወ.ዘ.ተ)**

ምልክቶቹ በመጀመሪያ ከታዩ ቢያንስ 7 ቀናት ያለፉ ከሆነ	ከ 7 ቀናት ለበለጠ ጊዜ የቆዳ፣ የአይን እና የጥፍር ቢጫ መሆን ካልገጠመዎ

PUBLIC HEALTH INVESTIGATIONS
DENVER PUBLIC HEALTH & ENVIRONMENT

የእጅ ንፅህና እና የመተንፈሻ አካላት ልምድ

የእጅ መታጠቢያ ሲንኮች ተደራሽ መሆናቸውን፣ሙቀታቸው 100°ፋ የሚሆን የሞቀ ውሃ እንዳላቸው እና በቂ ሳሙና እና አንድ ጊዜ ብቻ የሚጠቀሙባቸው የመጸዳጃ ቤት የወረቀት እጅ ማድረቂያዎች እንዳላቸው ማረጋገጥን ጨምሮ ምግብ ለማዘጋጀት አስፈላጊ የሆኑ የእጅ መታጠብ ልምዶች በጥንቃቄ መተግበር አለባቸው፡፡ ተገቢ የሆነ የእጅ መታጠብ ሠራተኞች በውሃ ከመለቃለቃቸው እና ከማድረቃቸው አስቀድሞ ሳሙና በመቀባት ለ20 ሰከንድ ለጣቶቻቸው፣ ለእጆቻቸው የላይኛው ክፍል፣ ለእጅ አንጓዎች እና ጥፍሮች ትኩረት በመስጠ እጆቻቸውን በደንብ ማሸትን ይጠይቃል፡፡

በተጨማሪም፡

- ሠራተኞች አዘውትረው እና በትክክል መታጠባቸውን ለማረጋገጥ የተሳለጠ የንፅህና ልምድን ማጠናከር የቡድን ምልከታን (የቡድን አባላትን ማየት እና ማሰልጠን) እና የተቀጣጣሪ ክትትል (ለቴክኒካዊ ነገሮች እና ለድግግሞሽ ትኩረት መስጠት) ማድረግ፡፡
- ሠራተኞች ክንዳቸውን በማጠፍ እንዲስሉ እና እንዲያስነጥሱ ወይም አፍንጫቸውን እና አፋቸውን በሶፍት እንዲሸፍኑ መመሪያ ይስጧቸው፡፡ ከተጠቀሙ በኋላ ሶፍቱን በአግባቡ እንዲጥሉ እና እጃቸውን በትክክል እንዲታጠቡ ማድረግ፡፡
- ሠራተኞች ኩባያዎችን እና የመመገቢያ ዕቃዎችን ከሌሎች ጋር **አለመጋራታቸውን** ማረጋገጥ፡፡ በተጨማሪም ሠራተኞች ሲጋራ ወይም ሌላ ማንኛውንም የሚጨሻ መሳሪያዎችን መጋራት የለባቸውም፡፡
- ሠራተኞች አይኖቻቸውን፣ አፍንጫቸውን ወይም አፋቸውን መንካት እንዲቲተዉ ማድረግ፡፡

ማፅዳት እና ከተዋህሲያን ነፃ ማድረግ

- በተለመዱ የንግድ ሰዓታት በመመገቢያ እና ደንበኞች በሚስተናገዱበት ቦታዎች ውስጥ የሚገኙ ሁሉንም አዘውትረው የሚነኩ እቃዎችን (ለምሳሌ የበር እጀታዎች፣ የዕቃ ማስቀመጫ ቁምሳጥን እጀታዎች፣ የደረጃ ብረቶች፣ የመብራት ማብሪያና ማጥፊያዎች፣ የማዕድ ቤት ጠረጴዛዎች፣ የመጠበቂያ ቦታዎች፣ የመመገቢያ ክፍል ጠረጴዛዎች) በጥንቃቄ እና በደንብ ያፅዱ እና ከተዋህሲያን ነፃ ያድርጉ፡፡
- መደበኛ የፅዳት እና ከተዋህሲያን ነፃ የማድረጊያ ምርቶችን መጠቀም ይቻላል፡፡ ውጤታማ የሆኑ እና ቀድመው የተዘጋጁ አብዛኛውን ጊዜ ጥቅም ላይ የሚውሉ ምርቶች PURELL Foodservice Surface Sanitizer, Clorox Disinfecting Wipes, Lysol Disinfectant Spray, እና Oxivir ን ይጨምራሉ፡፡ ለተጨማሪ የሚመከሩ ከተዋህሲያን ነፃ የማድረጊያ የፅዳት ምርቶች ዝርዝር የሚከተለውን አድራሻ ይጎብኙ፡ https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n- disinfectants-use-against-sars-cov-2\
- አገልግሎት በማይሰጥበት ሰዓታት ቢያንስ በሳምንት 2 ጊዜ የማረፊያ ክፍሎችን፣ የመጠበቂያ ቦታዎችን፣ የሠራተኞች የዕረፍት ማሳለፊያዎችን፣ ማዕድ ቤት ወ.ዘ.ተ ጨምሮ መላውን ተቋም ያፅዱ እና ከተዋህሲያን ነፃ ያድርጉ፡፡
- ሠራተኞች አካባቢውን በሚያፀዱበት እና ከተዋህሲያን ነፃ በሚያደርጉበት ጊዜ የሚወገዱ የእጅ ጓንቶችን ማድረግ አለባቸው፡፡ የፅዳት እና ከተዋህሲያን ነፃ የማድረግ ተግባር ከተጠናቀቀ በኋላ የእጅ ጓንቶች መወገድ አለባቸው፡፡ ሠራተኞች ወዲያውኑ እጆቻቸውን በአግባቡ መታጠብ እና የእጅ ጓንት ማስወገድ አለባቸው፡፡
- በማዕድ ቤት እና በሌላ የምግብ ማስቀመጫ ውስጥ የሚገኙትን የምግብ ማዘጋጃ እቃዎችን በመደበኛነት ማፅዳት እና ከተዋህሲያን ነፃ ማድረግዎን ይቀጥሉ፡፡

የደንበኞችን ደህንነት ለማረጋገጥ ሊወሰድ የሚገባ መመሪያ

- ምግብ ወይም መጠጦችን ሲያቀርቡ የምግብ እና የመጠጥ ትዕዛዛቸውን ለመቀበል ምግብ ቸርቻሮ ተቋም ውስጥ በአንድ ጊዜ እንዲገቡ መፍቀድ ያለባቸው አምስት (5) ለሚደርሱ ሰዎች ብቻ ናቸው፡፡
- ግለሰቦች በግቢው በሚገኙበት ጊዜ አንዱ ከሌላኛው ቢያንስ በ6 ጫማ መራራቅ አለባቸው፡፡
- የኮቪድ-19 ምልክቶች (ትኩሳት፣ ሳል፣ የትንፋሽ ማጠር) በግልፅ የሚታይባቸው ደንበኞች ተቋሙ ውስጥ እንዳይገቡ መጠየቅ አለባቸው፡፡
- ደንበኞች ሌላ ቦታ የሚበሉ ምግቦችን ወስደው ከመመገባቸው አስቀድሞ እጃቸውን እንዲታጠቡ ያበረታቷቸው፡፡

<u>ተጨማሪ መመሪያ</u>

- ተቋማት ምግቦችን ከብፌ ወይም ራስን ከማስተናገጃ ቦታ ላይ (ትኩስ ምግቦች፣ ሰላጣ፣ የመመገቢያ እቃዎችን በአንድ ላይ የያዘ እቃ ወ.ዘ.ተ.) የሚሰጡ ሠራተኞችን መመደብ ወይም ደንበኞች ሌሎች የተጠቀሙባቸውን የመገልገያ እቃዎችን በድጋሚ እንዳይጠቀሙ ለመከላከል ራስን የማስተናገድን አገልግሎት ማቋረጥ አለባቸው፡፡
- ደንበኞች ማንኛውንም እቃ ለራሳቸው የሚያቀርቡ ከሆነ ተቋሙ ለማንኛውም ራስ መስተንግዶ ተግባር ለእንግዶች ለአንድ ጊዜ ብቻ አገልግሎት ላይ የሚውል የእጅ ጓንቶችን ከጓንት አጠቃቀም መመሪያ ጋር መስጠት አለባቸው፡፡
- ተቋማት ደንበኞች የቡና ሲኒ ወይም ግሮውለር ጠርሙሶችን የመሳሰሉ የራሳቸውን ኩባያ የሚሞሉበትን አገልግሎት ማቋረጥ አለባቸው፡፡
- ሹካ እና ማንኪያን የመሳሰሉ የአንድ ጊዜ መመገቢያ እቃዎችን በብዛት በማቅረብ ደንበኞች እያነሱ እንዲጠቀሙ በማድረግ ፋንታ ከባልኮኒ ጀርባ በማውጣት ይስጧቸው፡፡

በዚህ ጊዜ የምግብ ችርቻሮ ተቋም ማህበረሰቡን የሚደግፍባቸው ሌሎች መንገዶች ምንድን ናቸው?

የምግብ ችርቻሮ ተቋም ትርፍ ምግብ የሚኖርበት ሁኔታ ከገጠመው ወይም ተመሳሳይ ሰዓት ለመቆየት ካላቀዱ እና ሊለግሱት የሚችሉት ምግብ የሚኖራቸው ከሆነ እባክዎ ለበለጠ መረጃ የከተማውን የእርዳታ ገፅ ይመልከቱ፡

https://www.denvergov.org/content/denvergov/en/environmental-health/news/coronavirus-info/donations---volunteering.html

ደህንነት በተጠበቀ ሁኔታ ምግብን እንዴት መለገስ እንደሚቻል ለመረዳት እባክዎ ይህንን መመሪያ ያጣቅሱ፡
https://www.denvergov.org/content/dam/denvergov/Portals/771/documents/PHI/Food/DenverFoodDonationGuidelines_digital_20190116.pdf

በዚህ ጊዜ ሬስቶራንቶች ብዙ ምግቦችን በአንድ ጊዜ በድጋሚ እንዳይሸጡ የተጣለባቸው ገደብ ተነስቷል፤ እባክዎ በጊዜያዊነት ተግባራዊ የሚሆኑ ፈቃዶችን ይመልከቱ፡፡

ሬስቶራንቶች የተወሰኑ እቃዎችን ደንበኞች እንዲገዙ ማድረግ ወይም በእርዳታ መስጠት ይችላሉ፡፡ የተፈቀዱ እቃዎች የመጸዳጃ ቤት ወረቀት፣ የእጅ ማድረቂያ ሶፍቶች፣ አጠቃላይ የፅዳት እቃዎች እንዲሁም እንደ የማይበላሹ እቃዎች እና ያልተከፈቱ የወተት እና ወተት ተዋፅኦ ምርቶች፣ የታሸገ አይብ፣ ጥሬ ስጋ እና ዶሮ ያሉ ምግብ ነክ ነገሮችን የመሳሰሉ የቤት ውስጥ መገልገያዎችን ይጨምራሉ፡፡

ይህንን መመሪያ በተመለከተ ማንኛውም ጥያቄ ካለዎ እባክዎ የህዝብ ጤና ምርመራዎችን ያግኙ፡፡