Text

Description automatically generatedПриведенные ниже процедуры определяют, как сотрудники должны минимизировать распространение заражения при очистке следов рвоты и диареи. Указанные процедуры уменьшат риск для сотрудников, потребителей, продуктов питания и поверхностей в заведениях общественного питания. Сотрудники обязаны пройти обучение согласно вашему плану очистки, который также необходимо представить на рассмотрение регулирующим органом (согласно Washington Administrative Code (WAC, Административный кодекс штата Вашингтон) 246-215-02500).  
Позаботьтесь о том, чтобы обеспечить наличие всех материалов, необходимых для надлежащего осуществления процедуры. ***Вносите поправки в документ, чтобы он соответствовал условиям вашего заведения.***

Сборник материалов. План очистки следов рвоты и диареи

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы способствовать постоянному осуществлению активный административный контроль (AMC) на своем предприятии. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** | | | | |
| **Название заведения** | | | **Телефон** | |
| **Улица (физический адрес)** | | **Город** | **Индекс** | **Адрес эл. почты** |
| **Имя контактного лица** | | **Звание**/**должность** | | |
| **Раздел 2. Контрольный перечень действий для плана по очистке** | | | | |
| **** | Каждое заведение общественного питания должно иметь письменный план очистки для защиты потребителей, продуктов питания, сотрудников и поверхностей. Включите указанные ниже пункты в свой план очистки (вносите изменения по мере необходимости, чтобы план соответствовал потребностям вашего предприятия). | | | |
|  | **Защита потребителей**   * Выведите посетителей из зараженного участка. * Ограничьте доступ к зараженному участку в радиусе 25 футов (8 м), пока он не будет очищен и дезинфицирован. * Не рассаживайте посетителей на прежние места, расположенные в радиусе 25 футов (8 м) от зараженного участка, пока он не будет надлежащим образом очищен и дезинфицирован. * Другое: | | | |
|  | **Защита продуктов питания**   * Выбросьте непокрытые продукты питания или одноразовые предметы, которые находятся в пределах зараженного участка. * Вымойте все столовые приборы и предметы, расположенные в радиусе 25 футов (8 м) от места, где у человека случился приступ рвоты или диареи. * Прекратите обслуживание посетителей в радиусе 25 футов (8 м) от зараженного участка, пока все столовые приборы, оборудование и поверхности не будут очищены и дезинфицированы. * Другое: | | | |
|  | **Защита сотрудников**   * Больных работников или сотрудников заведения общественного питания необходимо немедленно отправлять домой. Работникам учреждения общественного питания не рекомендуется возвращаться на работу, пока их симптомы не будут проявляться по крайней мере в течение 24 часов. * Задания по очистке и дезинфекции следует поручать только обученному персоналу. * Носите средства индивидуальной защиты, например перчатки, фартуки и защитные очки, при устранении следов рвоты и диареи. * По окончании очистки работники должны вымыть руки. * **Сотрудникам, которые занимались очисткой, не следует возвращаться к обработке пищевых продуктов, пока они не примут душ и сменят одежду.** * Напоминайте сотрудникам, чтобы они сообщали ответственному лицу о своих симптомах и диагностированных заболеваниях. К симптомам относятся рвота, диарея, боль в горле, высокая температура, желтизна и воспаленные порезы на руках. К заболеваниям, о которых следует сообщать, относятся *кишечная палочка, сальмонеллез*, гепатит A, *шигеллез* и норовирус. * Другое: | | | |
|  | **Защита поверхностей**   * Используйте одноразовые абсорбирующие вещества наподобие пищевой соды или наполнителя для кошачьего туалета, чтобы впитать видимые следы рвоты и диареи. Соскребите вещество и выбросьте его в мусорный пакет. * Очистите и дезинфицируйте такие поверхности, как столешницы, дверные ручки и стулья, в радиусе 25 футов (8 м) вокруг зараженного участка. * Прежде чем покидать зараженный участок, поместите все одноразовые средства для чистки (совки, насадки для швабр, перчатки и полотенца) в пакет, плотно закройте его и выбросьте. * Ограничьте доступ и запланируйте очистку паром зараженных тканевых поверхностей, которые нельзя дезинфицировать обычным способом. * Очистите и дезинфицируйте многоразовые средства для очистки в помещении, распложенном за пределами кухни. * Другое: | | | |

DOH 333-285 March 2022 Russian

Text

Description automatically generated

Сборник материалов. План очистки следов рвоты и диареи

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 3. Определение поверхностей и создание набора для очистки** | | | | | | | | | | | | | |
| **Поверхности. Определите тип поверхности в вашем заведении общественного питания, которой потребуется дезинфекция, чтобы сообщить об этом вашему персоналу и маркировать для данной поверхности запланированное дезинфицирующее средство** (проверьте все поверхности в учреждении). | | | | | | | | | | | | | |
| **Твердые, непористые** (плитка, винил, герметизированный бетон, нержавеющая сталь): при маркировке дезинфицирующего средства следуйте инструкциям, касающимся непористых поверхностей.  **Пористые** (негерметизированный бетон, дерево): при маркировке дезинфицирующего средства следуйте инструкциям, касающимся пористых поверхностей.  **Ковры и обивки сидений:** ограничьте доступ к участку и обработайте его паром, если нельзя использовать дезинфицирующее средство.  **Полотняные изделия и одежда:** машинная стирка и горячая сушка; по возможности использовать хлорный отбеливатель.  **Трава и наружные бетонные конструкции:** ограничить доступ; высыпать на пятно абсорбирующее вещество; поместить в пакет; вымыть участок водой.  Другое: | | | | | | | | | | | | | |
| **Комплект для очистки. Определите имеющиеся в наличии предметы для очистки заведения общественного питания** (отметьте все подходящие варианты). | | | | | | | | | | | | | |
| Одноразовые маски | | Абсорбирующее вещество  (пищевая сода, наполнитель  для кошачьего туалета) | | | | Одноразовые насадки для швабры  (не для пылесоса) | | | | | | | Другие инструменты: |
| Одноразовые перчатки | | Одноразовый совок или бумажные тарелки | | | | Ведро для швабры и горячей воды | | | | | | |
| Одноразовые фартуки | | Мусорные пакеты | | | | Оградительная лента или предупреждающие знаки | | | | | | |
| Защитные очки | | Одноразовые бумажные полотенца или одежда | | | | Моющее средство | | | | | | |
| **Дезинфицирующее средство. Информация о том, как готовить дезинфицирующее средство и пользоваться им** (маркировка соответствующего изделия): | | | | | | | | | | | | | |
| Название дезинфицирующего средства, зарегистрированного Environmental Protection Agency (EPA, Агентство по охране окружающей среды):  Отбеливатель или  Другое:  Количество дезинфицирующего средства:       Количество воды:       Время воздействия:  Инструкции: | | | | | | | | | | | | | |
| Место хранения набора: | | | | | | | | Расположение раковины для мытья многоразовых инструментов: | | | | | |
| *Примечание. Инструменты, используемые для очистки следов рвоты и диареи, следует по возможности хранить или мыть за пределами кухни.* | | | | | | | | | | | | | |
| **Раздел 4. Обучение сотрудников** | | | | | | | | | | | | | |
| **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны заранее пройти надлежащее обучение. Выберите все подходящие варианты. | | | | | | | | | | | | | |
|  | Как сотрудники проходят обучение? | | | | | | | | | | | | |
| Читают и подписывают план | | | Знакомятся с набором | | | | | Другое: | | | | |
|  | Как часто сотрудники проходят обучение? | | | | | | | | | | | | |
| Один раз | | Ежеквартально | | Ежегодно | | | | | Другое: | | | |
| **Задания для работников.** По возможности назначайте задания по очистке работникам непродовольственного профиля. Выберите все подходящие варианты. | | | | | | | | | | | | | |
|  | Кого следует оповестить о том, что у кого-то на территории заведения случился приступ рвоты или диареи? | | | | | | | | | | | | |
| Менеджер | | Уборщик | | Официант | | | | | | Повар | Другое: | |
|  | Кто несет ответственность за очистку, если у кого-то на территории заведения случится приступ рвоты или диареи? | | | | | | | | | | | | |
| Менеджер | | Уборщик | | Официант | | | | | | Повар | Другое: | |
| **Раздел 5. Дополнительная информация о заведении** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Раздел 6. Ведение плана** | | | | | | | | | | | | | |
|  | Где в заведении общественного питания хранится план очистки? | | | | | | | | | | | | |
|  | Насколько часто план проходит проверку и обновляется?  Ежегодно  Другое: | | | | | | | | | | | | |
| **Раздел 7. Подпись** | | | | | | | | | | | | | |
| Лицо, ответственное за подготовку плана: | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Подпись Дата | | | | | | | Имя печатными буквами Телефон | | | | | | |
| Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov. | | | | | | | | | | | | | |