COLORADO
Division of Environmental Health & Sustainability
Department of Public Health & Environment

2020 年 3 月 13 日

零售食品企业 COVID-19 指南

零售食品企业应对 COVID-19 的重要作用

零售食品企业可能会受到 COVID-19 的影响，并在应对中发挥作用：

- 员工可能感染了 COVID-19，并将疾病传染给其他员工和顾客；由于密切、较长时间的接触，风险比其他工作的人员较高。
- 已显示人群聚集和团体聚会促进 COVID-19 的传播。
- 遵循以下的措施，零售食品企业可以帮助控制疾病在员工和顾客中的传播。

什么是 COVID-19？

COVID-19 是与在美国各地流行的新型冠状病毒相关的呼吸道疾病的名称。这种新病毒的名称是 SARS-CoV-2。SARS-CoV-2 是冠状病毒。冠状病毒很常见，事实上“普通感冒”是由冠状病毒引起的。

COVID-19 的体征和症状

- 发烧
- 咳嗽
- 呼吸急促

潜伏期

从感染疾病到出现第一个症状之间的时间在 2 至 14 天之间。

COVID-19 如何传播

该病毒的传播被认为是以：

- 人与人之间，彼此密切接触（在 6 英尺之内）约 10 分钟或更长时间的。
- 经由感染者咳嗽或打喷嚏时产生的呼吸飞沫。
- 食源性或粪口传播不被认为是传播途径。

这些飞沫可能落在附近的人的嘴或鼻子里，或可能被吸入肺部里。飞沫也可能落在硬表面上，人用手触摸，然后触摸他们的脸（抓他们的鼻子、揉眼睛，擦嘴）。

目前尚不清楚一个人感染（可传播）COVID-19 的时间有多长，但是患病的人在出现症状时最容易传染。

谁有风险？

有些人有较高的风险，得此病变得非常严重。这些人包括：

- 老年人（60 岁以上），尤其是 80 岁以上的人。
- 患有慢性疾病如心脏病、肺或肾脏疾病或糖尿病的人。
- 患有慢性疾病的老年人风险最大。

治疗

COVID-19 没有特定的抗病毒治疗法，也没有预防疾病的疫苗。COVID-19 患者应接受支持性的护理，以帮助缓解症状。对于严重病例，治疗应包括护理以支持重要的器官功能。

零售食品企业的措施

零售食品企业的最佳做法是**持续、彻底的实施食品法典的规则，这有助于防止疾病**。您可以采取的其他步骤包括在日常操作中特别注意以下事项：

- 加强卫生习惯，包括同事观察（观察和指导同事）和主管监督（注意技术和频率），并确保员工经常和正确的洗手。
- 使用标牌通知访客、供应商：在主入口放置标牌，警告来访者，如果是生病或感觉不适、最近在美国境外旅行或可能与 COVID-19 患者接触，请勿进入。下面是一个标牌示例，您可以在您的设施中修改调整。
  https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/COVID-19-CoronavirusAnnouncementforVisitors.pdf 和
  https://paltc.org/sites/default/files/Attention Visitors All facilities.pdf
- 与员工（每次轮班前）就健康状况和可能与其有密切接触的任何人（家庭成员、室友等）的健康状况进行持续互动。
- 立即排除任何表现出症状、或已被诊断出患有 COVID-19、或与确诊为 COVID-19 的人接触的员工，并立即联系您当地的公共卫生机构和 CDPHE。
- 在日常工作时间内，经常彻底地清洁和消毒就餐和客户区域内所有经常触摸的物体（门把手、橱柜把手、扶手、电灯开关、厨房柜台、餐桌）。可以使用公认的清洁和消毒产品。有关推荐的消毒产品的其他列表，请浏览：
  https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2\
- 在非工作时间，每周至少 2 次对整个设施进行深度清洁和消毒。可以使用公认的清洁和消毒产品。 有关推荐的消毒产品的其他列表，请浏览：
  https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov- 2\
- 清洁和消毒表面时，员工应戴一次性手套。清洁和消毒完成后，应丢弃手套。丢弃手套后，请确保员工立即适当的洗手。

- 继续清洁和消毒厨房和其他食品储存区域的食品制备表面。
- 让员工从自助餐中分配食物或停止自助餐服务，以防止客户重复使用服务用具。
- 停止允许让客户自己加满饮料杯（如咖啡杯或啤酒罐）的服务。
- 引导员工咳嗽或打喷嚏到他们的手肘袖上，或者用纸巾遮住鼻子和嘴巴。使用后将纸巾扔掉并洗手。
- 确保员工**不要**与他人共用杯子和饮食用具。
- 确保员工避免触摸眼睛、鼻子或嘴巴。
- 在等候区、游戏室或大堂等公共集合区，备有擦手拭纸或酒精洗手液。如果可行，请考虑在所有餐厅的餐桌上放一瓶洗手液。在您的主入口处，为访客提供带酒精洗手液、纸巾和垃圾桶的清洁台。

有关更多信息，请参见 CDC 指南“如何清洁和消毒”部分，网址为：
https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/home/cleaning-disinfection.html

零售食品企业管理注意事项

零售食品企业还必须考虑：

1. 零售食品企业服务高度易感染人群的，如疗养院、长期护理设施、辅助生活设施和医院，应意识到居住在这些环境中的人非常担心。请查看 CDPHE 网站，以获取有关高度易感染人群的指南。
2. 出现问题或您正在寻求其他指导时，请与您当地的公共卫生部门紧密合作。
3. 与您的员工和合作伙伴交流有关 COVID-19 的信息。共享有关当前对 COVID-19 的了解、激增的可能性、企业的准备计划、以及对企业的营运和工作流程的任何潜在影响的信息。有关组织行为的透明度和有关 COVID-19 的最可靠的最新信息，可以减少员工的压力和恐惧。
4. 监控您的员工。工作人员可能会无意间传播病毒。一个年轻健康的人，有鼻涕和嗓子痒，可能会感到有些不适，但如果没有发烧，可能会觉得上班没事。排除出现症状的员工。
5. 何时关闭。关闭您的业务可能是一个艰难的决定。在开始考虑结束工作时，与您当地的公共卫生部门紧密合作非常重要。当您的员工中有一个确诊的 COVID-19 病例时，您可能想要关闭。当缺勤率达到 5%-10%时，或在当地公共卫生部门的指示下，您应该关闭。
6. 何时重新营业：在考虑重新营业时，应咨询当地的公共卫生部门。