

الإرشادات الخاصة بإعادة فتح مؤسسات الأغذية والسكن بعد الفيضانات

هذه المعلومات مخصصة لمؤسسات الأغذية أو السكن المرخصة. اتخذ الإجراءات التالية لإعادة الفتح بعد تعرض منشأتك ومخزون الأغذية الخاص بك للتلوث بسبب الفيضانات وانقطاع التيار الكهربائي.

إغلاق المنشأة الخاصة بك

يجب عليك إغلاق المنشأة الخاصة بك والتوقف عن العمل إذا كنت تواجه واحدة أو أكثر من المخاطر التالية:

- غمر المياه لأي جزء من المؤسسة الغذائية - تعد جميع مياه الفيضانات ملوثة
- تسرب مياه الصرف الصحي إلى المنشأة
- عدم قيام أنابيب السباكة بالتصريف، والمراحيض غير صالحة لاستخدام الموظفين
- غمر المياه لمصدر إمداد المؤسسة الغذائية بمياه الشرب، وعدم توفر مياه الشرب من مصادر بديلة أو من خلال اتباع تعليمات إرشادات إشعار غلي الماء
- ضرورة سير العملاء أو الموظفين عبر المياه الملوثة بمياه الصرف الصحي للوصول إلى المنشأة
- انقطاع الطاقة
- الأخطار الأخرى التي قد تعرض سلامة الغذاء للخطر في المنشأة

إعادة الفحص قبل إعادة الفتح

يجب إجراء فحص ذاتي كامل للتأكد من إمكانية استئناف العمليات العادية بأمان ودون المساس بسلامة الغذاء. يجب عدم دخول المبنى إلا بحذر، وفي ظل توجيهات من الخبراء في المجالين الإنشائي والكهربائي. في حالة قيام برنامج الغذاء والسكن التابع لوزارة الصحة بإغلاق المؤسسة الخاصة بك، فيجب عليك الخضوع لفحص إعادة الفتح الذي تنفذه وزارة الصحة قبل إعادة الفتح.

التعقيم

يجب تطهير المعدات والأسطح الإنشائية القابلة للاستخدام وتعقيمها. يجب غسل الأسطح وشطفها جيدًا قبل التعقيم. يجب اتباع إجراءات التطهير والتعقيم باستخدام التطهير الكيميائي، على سبيل المثال، مبيض الكلور بتركيز 100-200 جزء في المليون (1 ملعقة كبيرة مبيض في 1 جالون من مياه الشرب)، أو مركب الأمونيوم الرباعي بتركيز 200 جزء في المليون، أو غير ذلك من المطهرات المعتمدة. يؤدي التطهير السليم إلى القضاء على الكائنات الحية الدقيقة الضارة أو المخلفات الكيميائية أو القذارة التي قد تشكل خطرًا على سلامة الأغذية.

التخلص من المنتجات الغذائية التالفة

يجب التخلص من جميع المواد الغذائية والعبوات التي اختلطت بمياه الفيضانات، ما لم يكن الطعام في علب محكمة الغلق ولم تتضرر.

- يجب إتلاف الأطعمة المبردة والمجمدة - مثل اللحوم والدواجن والبيض غير المطهي ومنتجات البيض والحليب - التي غمرتها مياه الفيضانات. يجب التخلص منها إذا ساورك الشك بشأنها.
- يجب فحص الأطعمة المعلبة والتخلص من أي طعام في علب تالفة. يظهر تلف العلب من خلال الانتفاخ، أو التسريب، أو الثقوب، أو الفتحات، أو الكسور، أو الصدأ العميق الشديد، أو التكسير / الانبعاج الشديد بما يكفي لمنع الرص العادي أو الفتح باستخدام أداة فتح العلب اليدوية.
- يجب التخلص من المنتجات الموجودة في حاويات ذات الأغذية اللولبية وأغطية الضغط، والأغطية المجعدة (زجاجات الصودا) وأغطية اللف، والأغطية القلابة، والأغطية المنزوعة وأغطية الإغلاق من النوع المماثل التي غمرتها مياه الفيضانات.
- لا تقم باسترداد الأطعمة المعبأة في عبوات مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو الكرتون أو القماش والحاويات المماثلة التي تعرضت للتلف بسبب المياه.
- يمكن حفظ الأطعمة التي تم تحضيرها تجاريًا وغير التالفة في علب معدنية بالكامل أو أكياس مرنة إذا أزلت الملصقات التي يمكن تقشيرها. قم بغسل العلب جيدًا واشطفها ثم عقمها بمحلول معقم يتكون من 1 ملعقة كبيرة من المبيض لكل جالون من المياه الصالحة للشرب. وأخيرًا، قم بإعادة وضع الملصقات على الحاويات التي تم إزالة الملصقات منها، بما في ذلك تاريخ انتهاء الصلاحية باستخدام أداة وضع العلامات.
- يجب التخلص على نحو كامل وسليم وآمن من المواد الغذائية التالفة بطريقة متوافقة اللوائح المطبقة على المستوى الاتحادي ومستوى الولايات والمستوى المحلي بشأن تخزين النفايات الصلبة ونقلها والتخلص منها. يجب القيام بذلك الأمر لضمان عدم ظهور هذه المنتجات مرة أخرى على أنها بضائع تالفة أو مستردة مخصصة للاستهلاك الأدمي.

المنشآت المادية

- إذا كانت لديك بئر غمرته المياه، فيجب تطهير المياه واختبارها للتأكد من أنها آمنة بعد انحسار مياه الفيضانات. إذا ساورك الشك في أن البئر الخاص بك قد أصابه التلوث، فيمكنك الاطلاع على المعلومات الخاصة بإجراءات التطهير المتوفرة على موقع وزارة الصحة على الإنترنت: healthvermont.gov/health-environment/drinking-water/ **disinfection** **(باللغة الإنجليزية)**
- إذا كان لك مصدر لإمدادات المياه العامة، فيجب التأكد من توفر مياه الشرب من الجهة المشغلة لإمدادات المياه. يجب اتباع المعلومات الإرشادية لغلي الماء في حالة عدم التحقق من مياه الشرب.
- يجب غسل جميع الأسطح الداخلية للمنشأة المادية (مثل الأرضيات والجدران والأسقف) جيدًا، باستخدام مياه الشرب مع محلول منظف ساخن، ويجب شطفها بحيث تكون خالية من المنظفات والرواسب، ومعالجتها بمحلول معقم. (انظر القسم أعلاه حول التعقيم).
- الوقاية من العفن أو تنظيفه. يجب تنظيف العناصر الإنشائية للمبنى (على سبيل المثال، الجدران والأنابيب والسقف ونظام التدفئة والتهوية وتكييف الهواء / أنظمة التهوية) المتضررة من مياه الفيضانات أو التي بها أي أضرار أخرى وإصلاحها وتطهيرها متى كان ذلك ممكنًا. يجب إزالة لوحات الحوائط التي تعرضت للتلف بسبب المياه وإتلافها. يمكن تجديد جدران الأسمنت التي تعرضت للتلف الناتج عن العفن.

- يجب تنظيف أي أنظمة اءام وإخلائها من الحطام. يجب استشارة فنيي الخدمات المهنية بحسب ما تقتضيه الضرورة. يجب إزالة أنظمة التهوية التي تضررت بسبب الماء، والتي لا يمكن تنظيفها وتعقيمها بشكل جيد واستبدالها. يجب استبدال جميع مرشحات التهوية في جميع الأحوال.

المعدات

- يجب غسل الأوعية المعدنية والصحون الخزفية والأواني (بما في ذلك أدوات فتح العلب) جيداً بالصابون والماء الساخن. يجب شطفها وتعقيمها بعد ذلك عن طريق الغلي في ماء صالح للشرب أو الغمر لمدة 15 دقيقة في محلول مكون من 1 ملعقة كبيرة من مبيض الكلور السائل غير المعطر لكل جالون من مياه الشرب أو أي معقم آخر معتمد. يجب اتباع التعليمات الموجودة على ملصق المعقم لمعرفة درجة التركيز الصحيحة.
- يجب غسل أسطح طاوولات الغسيل والمعدات والأسطح التي لا تلامس الطعام بالماء الساخن والصابون بشكل جيد. يجب شطفها وتعقيمها بعد ذلك باستخدام محلول مكون من 1 ملعقة كبيرة من مبيض الكلور السائل غير المعطر لكل جالون من مياه الشرب أو أي معقم آخر معتمد. تحفيف الهواء.
- يجب استخدام غسالة صحون أو حوض بثلاث حجرات لغسل المعدات والأواني وشطفها وتعقيمها باستخدام مياه الشرب و:
 - يجب استخدام مبيض الكلور بتركيز 50-100 جزء في المليون (2/1) ملعقة كبيرة من المبيض في 1 جالون من مياه الشرب) أو غيره من المعقّمات المعتمدة للأسطح والمعدات التي تلامس الطعام.
 - يجب أن تتوفر غسالات الصحون الميكانيكية شطفاً معقماً نهائياً لم بتركيز 50 جزء في المليون من الكلور (لآلات التعقيم الكيميائي) أو شطف التعقيم النهائي عند 180 درجة فهرنهائيت (لآلات التعقيم بالماء الساخن).
 - يجب أن تتوفر مجموعة اختبارات معتمدة لضمان قوة المعقم المناسبة للتعقيم الكيميائي، ويجب توفير مقياس لتسجيل أقصى حرارة أو شريط حساس لدرجة الحرارة للتحقق من وصول الماء الساخن إلى 180 درجة فهرنهائيت أو وصول درجة حرارة سطح الإناء إلى 170 درجة فهرنهائيت.
 - يجب تشغيل غسالة الصحون فارغة من خلال دورة الغسيل والشطف والتعقيم ثلاث مرات. يتم القيام بهذا الأمر من أجل غسل خطوط المياه، والتأكد من أن غسالة الصحون قد تم تنظيفها وتعقيمها داخلياً قبل غسل المعدات والأواني الموجودة فيها.
- يجب تنظيف صناديق العرض والتخزين المبردة، وغيرها من معدات الثلجة المستخدمة لتخزين الطعام، من جميع المنتجات الملوثة وسوائلها قبل التنظيف.
- يجب غسل معدات التخزين المبردة جيداً من الداخل والخارج باستخدام محلول منظف ساخن، ويجب شطفها بحيث تكون خالية من المنظفات والرواسب، يجب الاهتمام بشكل خاص بالإضاءة ومناطق الصرف وفتحات التهوية والزوايا والشقوق والفجوات ومقابض الأبواب وحواشي الأبواب. يجب معالجة جميع الأسطح النظيفة باستخدام محلول معقم. (انظر القسم أعلاه حول التعقيم.)

- في حالة تلف العزل وحواشي الأبواب والخراطيم وما إلى ذلك بسبب الفيضانات أو المواد الغذائية المذابة، فيجب استبدال صناديق العرض المبردة وصناديق التخزين وغيرها من معدات التلاجة أو التخلص منها.
- يجب إزالة جميع المرشحات الموجودة في المعدات واستبدالها إذا لم تكن مصممة لتنظيفها في مكانها.
- يجب استبدال جميع مرشحات آلة صنع الثلج ومرشحات موزعات المشروبات، ويجب شطف جميع خطوط المياه، بما في ذلك خطوط مياه البخار وخطوط المياه في آلة صنع الثلج، لمدة تتراوح من 10 إلى 15 دقيقة.
- يجب التخلص من جميع الثلج الموجود في آلات صنع الثلج. يجب تنظيف الأسطح الداخلية (حجرة صنع الثلج وصندوق التخزين) وتعقيمها. يجب تشغيل عملية آلة صنع الثلج من خلال ثلاث دورات، والتخلص من الثلج مع كل دورة.
- يجب تنظيف جميع الأحواض وتعقيمها جيدًا قبل استئناف الاستخدام.
- يجب فحص المعدات للتأكد من أنها تعمل، وأنه يتم الحفاظ على سلامتها من جميع جوانب.
- يجب تنظيف وحدات الموافد وفحصها جيدًا من جانب إدارة مكافحة الحرائق أو شركة المرافق المحلية أو ممثل الخدمة المعتمد قبل استخدامها.

يجب الحفاظ على درجات حرارة الأغذية

- يجب التحقق من أن جميع صناديق عرض التلاجات والمجمدات ذات السقف المفتوح، والتلاجات الكبيرة، والمجمدات الكبيرة قادرة على الحفاظ على درجات الحرارة الباردة باستمرار (41± درجة فهرنهايت أو في حالة التجميد) قبل وضع المواد الغذائية في الوحدات.
- يجب التأكد من أن معدات التسخين يمكنها التسخين إلى درجة حرارة الطهي المناسبة (≤135 درجة فهرنهايت) للأطعمة الحيوانية النيئة. يجب التأكد من أن معدات التبريد يمكنها الحفاظ على الأطعمة عند درجة حرارة مناسبة (≥41 درجة فهرنهايت).
- تحقق من أن جميع المعدات المستخدمة في إعداد الطعام (مثل الطهي والتبريد وإعادة التسخين) تعمل بشكل جيد ومعايرة على نحو صحيح قبل الاستخدام.

مصدر الغذاء والاستلام

- يجب عدم استلام جميع الأغذية، بما في ذلك الأغذية النيئة والطازجة والمجمدة والمعبأة مسبقًا والتي لا تتأثر بالتخزين والأطعمة الجاهزة للأكل، إلا من مصدر غذائي معتمد.
- يعد الجزء الصالح للأكل من المنتجات الطازجة الذي لامس مياه الفيضانات فاسدًا ويجب عدم استخدامه.
- يجب أن يستلم الأغذية شخص مسؤول عن ضمان ذلك الغذاء
- يجب أن تستوفي العيوات متطلبات درجة الحرارة، ويجب أن تكون سليمة بدون شقوق أو ندوب أو فتحات أخرى. يجب ألا تكون الأغذية المعلبة منتفخة أو بها خدوش أو ثقوب في العلب أو الملصقات المنتسخة.
- يجب استلام الأغذية، التي تستلزم التحكم في درجة الحرارة، في حالة تجميد أو في درجات حرارة أقل من 41 درجة فهرنهايت للتخزين المبرد.

مكافحة الآفات

- يجب التأكد من اختفاء أي قوارض / آفات قد تكون دخلت المنشأة. يجب التخلص من الآفات الميتة وتعقيم أي أسطح ملامسة للأغذية مستها الآفات.
- يجب إغلاق جميع الفتحات في المنشأة بإحكام لمنع دخول الآفات أو القوارض في المستقبل.
- يجب التخلص من الأطعمة الصلبة الملوثة أو الفاسدة في عبوات مغلقة لإبعادها من أجل منع القوارض والذباب.

الموظفون

- يجب استخدام الصابون والماء الدافئ الصالح للشرب بشكلٍ دائم (عند درجة 100 درجة فهرنهايت على الأقل) لغسل اليدين.
- لا يجوز استخدام معقمات اليدين إلا بعد غسل اليدين. تعتبر معقمات الأيدي غير فعالة ضد الجراثيم عند استخدامها على الأيدي المتسخة، ولا تعتبر بديلاً عن غسل اليدين بالماء والصابون.
- يجب على الموظفين عدم ملامسة الأغذية الجاهزة للأكل بأيديهم العارية، ولكن، بدلاً من ذلك، يجب عليهم استخدام الملاقط أو المناديل الورقية أو القفازات التي تستخدم لمرة واحدة.
- يجب على الموظفين المصابين بجروح مفتوحة عدم العمل في التحضير اليدوي للأطعمة، أو العمل على الأسطح النظيفة والمعقمة الملامسة للأطعمة، أو التعامل مع الأواني ذات الاستعمال لمرة واحدة / تستخدم مرة واحدة. إذا كانت الجروح المصابة مغطاة بعازل مزدوج مقاوم للماء، مثل غطاء الأصابع أو الضمادة المانعة للماء والقفازات البلاستيكية، فيمكن للموظف مواصلة العمل مع الطعام.
- يجب على الموظفين المصابين بالقيء أو الإسهال أو اليرقان عدم مباشرة العمل، ويجب ألا يعودوا إلى العمل إلا بعد 48 ساعة على الأقل من توقف الأعراض.