

Mga Pamamaraan sa Paglilinis para sa Pinagsukahan at Dumit

Kapag may sumuka, ang mga mikrobyo tulad ng norovirus ay maaaring kumalat sa hangin at dumapo sa mga bahagi at pagkain hanggang sa 25 talampakan ang layo. Ang mga mamimili at empleyado ay nasa panganib na mahawaan ng norovirus o iba pang karamdaman mula sa direktang pagkalantad sa pinagsukahan o mula sa pagkalantad sa norovirus sa hangin mula sa pinagsukahan.

Ang epektibong paglilinis ng pinagsukahan at dumi sa isang establisyimento ng pagkain ay dapat na pangasiwaan nang iba mula sa mga regular na pamamaraan ng paglilinis, at kinabibilangan ng mas mahigpit na proseso ng paglilinis at pag-disinfect.

Ang isang plano sa paglilinis at pagtugon ay inilaan upang matugunan ang tamang pamamaraan upang mabawasan ang pagkalantad sa norovirus o iba pang contaminant. Kinakailangan ang napapanahong epektibong paglilinis.

Mga Unang Hakbang

- Alisin ang lahat ng indibidwal sa loob ng 25 talampakan na radius at hilingin sa kanila na maghugas agad ng kamay.
- Harangan ang kontaminadong bahagi.
- Itapon ang lahat ng hindi natakpang pagkain, at ang mga isahang gamit na lalagyan at utensil sa loob ng 25 talampakang radius.
- Hugasan at i-sanitize ang lahat ng utensil at paglulutuan sa loob ng 25 talampakang radius.
- Bawasan ang panganib na mahawaan ng sakit sa pamamagitan ng agarang pagpapalayo ng mga may sakit na empleyado, customer at iba pa mula sa mga lugar na pinaghahandaan ng pagkain, pinaghahainan, at pinag-iimbakan.

Linisin

- Alisin kaagad ang suka o dumi!
 - Magsuot ng damit na makakaprotekta, tulad ng guwantes na itatapon agad, takip ng sapatos, apron at face mask. Magpalit kung makontamina sila.
 - Punasan ang suka o dumi gamit ang tissue - ilagay ang tissue sa basurahan pagkatapos ay maingat na alisin ang mga tissue at ang nilalaman nito - huwag i-vacuum ang materyal!
 - Magsimula sa malilinis na bahagi papunta sa mga pinaka-kontaminadong bahagi para mabawasan ang pagkalat ng nakakahawang materyal.
 - Gumamit ng kitty litter, baking soda, o iba pang absorbent na materyal sa mga carpet at upholstery upang i-absorb ang liquid.
 - Itapon ang mga tissue/mga panglinis na damit at basura sa isang plastic trash bag o biohazard bag.
 - Ilagay ang mga kontaminadong mantel, mga table napkin, at mga basahan sa isang hiwalay na plastic bag para ipadala sa labahan o para itapon.
- Gumamit ng tubig na may sabon upang hugasan ang mga bahaging pinagsukahan o may dumi at lahat ng kalapit na lugar, tulad ng mga pintuan at mga hawakan sa banyo.
- Banlawan gamit ng tubig at punasan ng tuyong tissue.
- Linisin at i-disinfect ang anumang hindi itatapong kagamitan (mop heads) at kagamitang ginamit sa paglilinis ng pinagsukahan at dinumihan.
- Ilagay ang mga disposable na damit, basahan, at tuwalya sa isang selyadong bag ng basura. Iselyo at ilagay sa bahaging pagtatapunan.

- Alisin ang lahat ng damit o tela na maaaring nakontamina. Labhan sa machine at patuyuin gamit ang detergent at mainit na tubig sa pinakamatagal na cycle at pinakamainit na setting.

Linisin ang mga bahaging paghahandaan ng pagkain gamit ang chlorine bleach solution

Mas mainam na gumamit ng steam cleaning para sa mga carpet at upholstery. Maaaring mamantsahan ito ng chlorine bleach. Ang patnubay sa paghahalo ay ayon sa mga patnubay sa produkto ng bleach na rehistrado sa EPA na mabisa laban sa norovirus.

- Maghanda ng chlorine bleach solution (mga rekomendasyon ng CDC at EPA):
 - ¼ tasa ng concentrated bleach + 1 galon ng tubig (concentration ~3500ppm) –O-
 - 1 tasa ng regular na bleach + 1 galon ng tubig
- Gumamit ng spray bottle at ibabad ang mga bahagi (25 foot radius).
- Iwanang basa nang hindi bababa sa 5 minuto.
- Banlawan ang lahat ng bahaging paghahandaan ng pagkain gamit ang tubig bago gamitin.

Hugasan nang mabuti ang iyong kamay gamit ang sabon at tubig

Hindi mabisa ang mga sanitizer ng kamay laban sa norovirus.