

उल्टी/दिसा सम्बन्धी आकस्मिक अवस्थामा सफा गर्ने निर्देशन

२०१६ ओहायोको युनिफर्म खाना सुरक्षा कोडअनुसार सबै खाना सेवा सञ्चालनहरू खुद्रा खाद्य वा खाना संस्थानहरूसँग उल्टी आउँदा अथवा झाडापखाला चल्दा सो अवास्थामा कस्ता कदमहरू चाल्नुपर्छ, त्यसबारे लिखित प्रक्रियाहरू राखेको हुनुपर्छ। कुनै पनि प्रतिष्ठानमा लिखित निर्देशन बनाउनको लागि यो कागजातमा भएको जानकारीले मद्दत गर्न सक्छ।

नोट: यदि कुनै पनि खाना सेवा सञ्चालनमा अथवा खुद्रा खाना संस्थानमा उल्टी अथवा दिसा सम्बन्धी घटना घट्यो भने सफा गर्ने प्रक्रिया साधारणतया गरिने सरसफाइभन्दा फरक तरिकाले गरिनुपर्छ।

उल्टी अथवा झाडापखाला सम्बन्धी कुनै घटनाको सरसफाइ गर्ने लिखित निर्देशनमा निम्न कदमहरू पनि समावेश गर्नु राम्रो हो।

१. घटना घटेको ठाउँलाई छुट्याएर अरूबाट अलग राख्नुहोस्। उल्टी अथवा झाडापखालाको वरिपरि २५ फुटसम्मको ठाउँ छुट्याउनुहोस् अनि राम्ररी सफा गर्नुहोस् र किटाणु मुक्त बनाउनुहोस्।

२. सफाई गर्ने बेला एकपटक मात्रकोलागि पन्जा प्रयोग गर्नुहोस्। रोगहरू सन नपाओस् भन्नको लागि एकपटक मात्रकोलागि प्रयोग गरिने मास्क र/वा तरल पदार्थ सम्बन्धी सरसफाइ गर्ने बेला छोप्ने गाउन (एप्रोन) लगाउनुहोस्।

३. तौलिया प्रयोग गरेर सिनिक पारेर सफा गर्नुहोस् र प्लास्टिकको फोहोर राखे भाँडोमा फाल्नुहोस्।

४. नोटोभाइरस, विरुद्ध प्रभावकारी हुने अमेरिकाको वातावरण संरक्षण एजेन्सी (EPA) मा दर्ता गरिएको निस्संक्रामकहरू लेबलमा दिइएको निर्देशनअनुसार प्रयोग गर्नुहोस् अथवा साधारण सफाइको लागि प्रयोग गर्ने क्लोरिन सोलुसन भन्दा कडा क्लोरिन ब्लिच सोलुसन प्रयोग गर्नुहोस्। [CDC ले एक ग्यालेन पानीमा घरेलु ब्लिचको २.५-१२.५ आउन्स (५.२५%) अथवा १०००-५००० ppm सिफारिस गर्छ]।

५. निस्संक्रामक अथवा ब्लिच सोलुसन हाल्नुहोस् अनि कम से कम १० मिनेटसम्म भिज्नेको लागि दिनुहोस्। हावाले सुक्खा हुन दिनुहोस्। घटनामा भएका कुराहरू सफा गरेपछि बाँकी रहेका निस्संक्रामकहरूलाई फाल्नुहोस्।

६. पन्जा, मास्क र छोप्ने गाउन (अथवा एप्रोन) लाई प्लास्टिक ब्यागमा फालिदिनुहोस्।

७. उल्टी अनि दिसासम्बन्धी कुराहरू सफा गर्नको लागि प्रयोग गरिएका उपकरण र साधनहरू फाल्नको लागि अथवा/र सफा गर्न र किटाणु मुक्त बनाउन आवश्यक कदम चाल्नुहोस्।

८. आफ्नो हात राम्ररी धुनुहोस्।

९. संक्रमण हुन सक्ने कुनै पनि खाना जुन उजागर भएको थियो त्यसलाई फाल्नुहोस्।

१०. खानेकुरालाई छोएका सतहहरू जसलाई किटाणु मुक्त गरिएको छ त्यसमा खानाको दूषण नलाग्नेको लागि र निस्संक्रामकका अवशेष हटाउनको लागि धुनुहोस्, पखाल्नुहोस् र स्यानिटाइज गर्नुहोस्।

११. सबै फोहोरको ब्यागलाई फोहोर फाल्ने ठाउँमा अथवा फोहोर गाडीमा फालिदिनुहोस्। कुनै पनि फोहोरमा रगत छ भने, संक्रमण भएका फोहोरहरू फाल्नको लागि ओहायोको EPA मा दिइएका निर्देशनहरू पछ्याउनुहोस्। <http://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/SmG%20IW%20guidance.pdf>

१२. रोग सन सक्ने जोखिम घटाउनको लागि बिरामी कर्मचारी, ग्राहक र अरूहरूलाई खाना तयार गर्ने ठाउँ, सेवा प्रदान गर्ने र भण्डार गर्ने ठाउँबाट तुरुन्तै हटाउनुहोस्।