

清洁和消毒

如果厨房中出现疑似或已确诊的新型冠状病毒案例

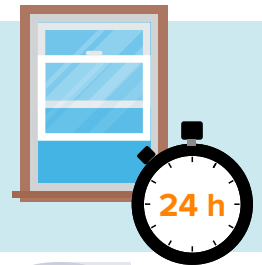
如果在过去 24 小时内存在 COVID-19 疑似或确诊病例，请您遵循以下步骤。

如果患者在设施内的时间超过 24 小时，则您无需关闭。照常清洁和消毒即可。

1

通风

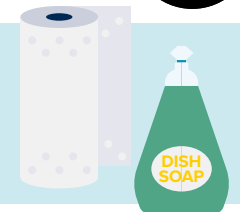
- 请将受影响区域或设施关闭 24 小时或更长时间（如可能）。
- 打开门窗。使用风扇加强空气流通。



2

清洁

- 用肥皂和水清洗肮脏的台面。



3

消毒

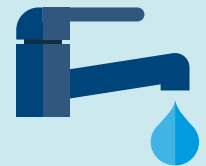
- 使用[氯稀释计算器](#)将漂白剂与水混合，或使用美国环保署批准的能有效抵抗 COVID-19 的消毒剂
- 在所有台面上静置至少 1 分钟。
- 确保消毒剂可以在置放食物的台面上使用。
- 使用防护装备并遵循标签上的使用说明。



4

冲洗

- 用清水冲洗消毒剂。



5

杀菌

- 如果该区域属于食物准备区，请再次对物品表面进行消毒。
- 将 1 勺漂白剂与 1 加仑的冷水混合。
- 自然风干。



如需有关 COVID-19 清洁和消毒的更多信息，请访问 [cdc.gov](https://www.cdc.gov)。

更多信息请及时关注 tpchd.org/coronavirus。