

An toàn Đánh bắt & Thông tin Trong trường hợp khẩn cấp y tế công cộng

NĂM 2019, MỘT CHỦNG MỚI CỦA VIRUS CORONA ĐÃ ĐƯỢC PHÁT HIỆN. Căn bệnh liên quan đến chủng mới này có tên là COVID-19, và các triệu chứng của bệnh có thể từ sốt và ho đến những triệu chứng nghiêm trọng hơn, như viêm phổi, có thể dẫn đến tử vong.

Để ngăn ngừa sự lây lan của căn bệnh lây nhiễm này, Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) khuyên cáo mọi người rửa tay thường xuyên, tránh chạm vào mắt, mũi, và miệng, che miệng khi ho và hắt hơi, tránh tiếp xúc gần những người bị bệnh, và giữ khoảng cách với những người khác.

Các phương thức lây truyền đã được chứng minh là tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp giữa người với người. Do đó, cần có các biện pháp nghiêm ngặt để giảm thiểu nguy cơ lây nhiễm trong quá trình thu hoạch, xử lý và giao hàng.

KHI THU HOẠCH & XỬ LÝ THỦY SẢN

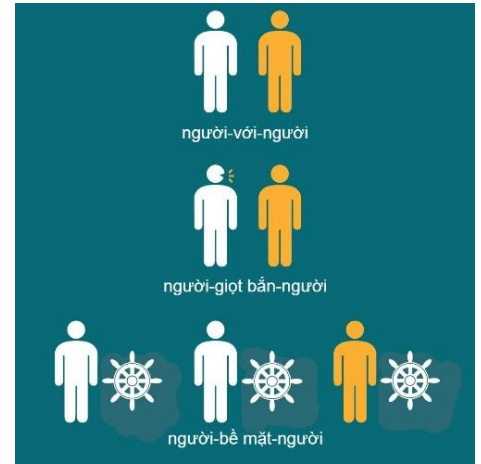
Việc đảm bảo rằng những người xử lý thực phẩm đều khỏe mạnh là rất quan trọng. Thủy thủ, nhân viên bốc dỡ hàng, và bản thân bạn nên kiểm tra thân nhiệt vào đầu và cuối mỗi ngày. Bất cứ ai gặp phải các triệu chứng của COVID-19, như sốt, ho hoặc khó thở, phải ra khỏi nơi làm việc ngay lập tức.

Khi xử lý/đóng gói thủy sản để bốc dỡ hàng hoặc giao hàng, hạn chế tiếp xúc bằng tay với các hộp và túi đựng thực phẩm đến mức tối đa. Che miệng và mũi khi hắt hơi. Hắt hơi vào khuỷu tay hoặc sử dụng khăn giấy. Thay găng tay sau đó. Rửa tay đúng cách trước khi đeo găng tay mới.

Làm sạch và sát trùng các bề mặt thường xuyên chạm vào như xềng, thiết bị phân loại và bàn, thùng nhựa và thùng chứa, và thiết bị làm lạnh trên tàu, đặc biệt là tay cầm và cánh cửa.

CÓ THỂ SỬ DỤNG NHỮNG CHẤT KHỬ TRÙNG NÀO

Trung tâm Hóa học Biôxít của Hội đồng Hóa học Hoa Kỳ đã tổng hợp một danh sách các sản phẩm đã được Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) phê chuẩn trước để sử dụng trong việc chống lại các loại virus bao bọc mới nổi và có thể được sử dụng trong đợt bùng phát virus corona mới của năm 2019 (COVID-19). Danh sách sản phẩm này chưa đầy đủ nhưng có thể được sử dụng bởi các chủ doanh nghiệp, các



Hình 1. Phương thức lây truyền của chủng virus corona mới.

chuyên gia y tế và người dân để xác định các sản phẩm phù hợp để sử dụng trong đợt bùng phát COVID-19. Để truy cập danh sách đầy đủ của các chất khử trùng được phê chuẩn, hãy truy cập trang web của Hội đồng Hóa học Hoa Kỳ (Americanchemistry.com).



Bảng 1. Nồng độ khuyến nghị để khử trùng các bề mặt KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM để phòng ngừa COVID-19.

Chất khử trùng	Nồng độ Khuyến nghị	Liều lượng để pha chế 1 gallon
Chlorine (giả sử có 5.25% sodium hypochlorite trong chất tẩy chlorine)	800 ppm*	1/3 cốc
Cồn (sử dụng 95% cồn ethyl)	70%	3 quarts
Quats	800 ppm*	Theo hướng dẫn của nhà sản xuất

*parts per million (một phần triệu)



Hình 2. Cách chuẩn bị dung dịch khử trùng.

Liều lượng pha chế khuyến nghị dựa trên nồng độ phổ biến nhất có thể sử dụng. Hãy tính toán dựa trên nồng độ chất khử trùng của bạn. Luôn phải tuân theo khuyến nghị của nhà sản xuất về nồng độ chất khử trùng và thời gian tiếp xúc trên nhãn chai. Sử dụng chất khử trùng với nồng độ đậm đặc hơn không có nghĩa là có thể loại bỏ mầm bệnh hiệu quả hơn.

CÁCH SỬ DỤNG CẦN MỘT CÁCH AN TOÀN ĐỂ KHỬ TRÙNG

- Dung dịch còn 70% có thể được sử dụng một cách thận trọng như chất khử trùng nếu phun lên các bề mặt ở cự ly gần.
- Không trộn lẫn cồn với các chất khử trùng khác, như thuốc tẩy.
- Không sử dụng gần lửa.
- Không xịt vào không khí, đặc biệt là ở nơi ít thông thoáng.

TÀN SỬÁT KHỬ TRÙNG

Các khu vực có nguy cơ cao hơn (chạm vào nhiều hơn) phải được khử trùng thường xuyên hơn các khu vực có nguy cơ thấp hơn, như sàn tàu. Tùy thuộc vào số lượng nhân viên, bạn có thể muốn khử trùng các thiết bị và/hoặc khu vực có nguy cơ cao cứ sau mỗi bốn giờ hoặc một cách thường xuyên khi cần thiết. Đối với thuyền/boong tàu, bạn cần khử trùng ít nhất một lần một ngày.

Đừng quên khử trùng các khu vực phi thực phẩm, như nhà bếp và phòng tắm; và thiết bị, như bánh xe, dụng cụ, và đài radio.

NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU TÂM KHI BÁN HÀNG TRỰC TIẾP

Khi khách hàng đến lấy hàng

Hỏi khách hàng trước xem liệu họ có đang bị ốm hay có bất kỳ triệu chứng nào không, hoặc họ có đi du lịch quốc tế trong hai tuần qua hay không. Nếu có, bạn phải yêu cầu họ gửi người khác đến lấy đơn hàng. Người đến lấy hàng chỉ được phép gặp một người tại một thời điểm.

Khi lấy hàng, phải giữ khoảng cách an toàn là 6 feet, theo khuyến nghị của CDC. Khách hàng có thể đặt thùng đá của họ trên nền đất, hoặc tốt hơn là trong cốp xe, cùng với khoản tiền thanh toán, và bạn sẽ chất thủy sản lên. Hãy cân nhắc việc sử dụng dịch vụ thanh toán trực tuyến như Venmo hoặc PayPal, thay vì tiền mặt.



Khi giao thủy sản

Yêu cầu khách hàng của bạn để một thùng đá ở bên ngoài, và đặt thủy sản vào đó để hạn chế tiếp xúc giữa người với người đến mức tối đa. Nếu khách hàng chưa thanh toán trực tuyến, hãy yêu cầu họ để lại tiền mặt trong thùng đá.

Khách hàng cần phun khử trùng túi (chú ý đến thời gian tiếp xúc được khuyến nghị); rửa tay trong khi đợi đến khi có thể tiếp xúc. Sau đó lấy thực phẩm ra. Nhân viên giao thực phẩm cần rửa và/hoặc sát khuẩn tay sau mỗi lần giao hàng.



Nhân viên chế biến có thể tìm hiểu thêm về các cách để hạn chế sự lây lan của chủng virus corona mới gây nên bệnh COVID-19 tại đây: lafisheriesforward.org/dealers-processors/

CÁC TÁC GIẢ

Evelyn Watts, Tiến sĩ, Giáo sư Trợ lý, Trường Khoa học Dinh Dưỡng và Thực phẩm

Wenqing Xu, Tiến sĩ, Giáo sư Trợ lý, Trường Khoa học Dinh Dưỡng và Thực phẩm

Leslie Davis, Nhà văn Kỹ thuật, Louisiana Sea Grant



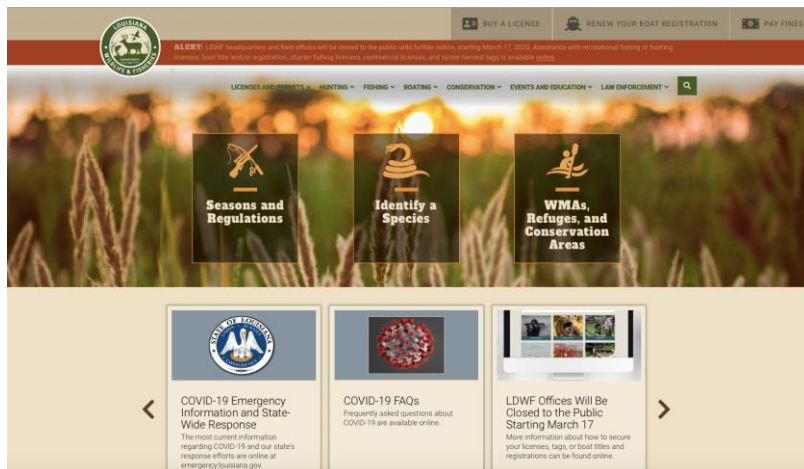
Ở thời điểm hiện tại, phương án ứng phó với COVID-19 của chính phủ chưa cấm cửa hoạt động đánh bắt cá. Thu hoạch thương mại và chế biến được xem là một hoạt động kinh doanh thiết yếu của CISA và tiểu bang Louisiana, và không phải tuân theo Sắc lệnh trú ẩn tại nhà của Thống đốc. Tất cả các yêu cầu (như cấp phép, báo cáo) vẫn còn hiệu lực.

Mặc dù các văn phòng ngư nghiệp của tiểu bang và liên bang đều đóng cửa phục vụ vào thời điểm này, bao gồm Cục Động vật Hoang dã và Ngư nghiệp Louisiana (LDWF) và Ngư nghiệp NOAA, bạn vẫn có thể liên lạc với các nhân viên qua điện thoại, thư từ, email và trực tuyến.

Bạn có thể xem toàn bộ thông tin về giấy phép và thẻ thương mại LDWF tại: <https://bit.ly/3dICLLO>

Bạn có thể hoàn tất gia hạn giấy phép trực tuyến tại: <https://la-web.s3licensing.com>

Bạn có thể lấy biểu mẫu vé tàu và tờ nộp hàng tháng bằng cách gọi đến 225.763.3588, hoặc gửi email đến triptickets@wlf.la.gov.



Mỗi chúng ta đều có trách nhiệm không gây tổn hại cho sức khỏe của người khác. Vui lòng thực hiện công việc của mình và hành động theo cách giúp tất cả chúng ta an toàn và khỏe mạnh.

TÀI NGUYÊN DÀNH CHO CÁC DOANH NGHIỆP BỊ ẢNH HƯỞNG*

Văn phòng Thống đốc có một danh sách hoặc các tài nguyên dành cho tất cả các cá nhân, và đặc biệt là các doanh nghiệp bị ảnh hưởng bởi COVID-19; bao gồm thất nghiệp, Trợ cấp y tế Medicaid, Cục Quản lý doanh nghiệp nhỏ (SBA), chủ nhà và các tài nguyên SNAP: gov.louisiana.gov/index.cfm/page/92

Phát triển Kinh tế Louisiana (LED) cũng có một trang web với các đường dẫn kết nối các chủ doanh nghiệp với các tài nguyên có giá trị. Các đường dẫn này được cập nhật ngay khi có bất kỳ thông tin mới nào, vì vậy vui lòng kiểm tra trang này thường xuyên: opportunitylouisiana.com/covid-19-assistance

Cục Quản lý Doanh nghiệp Nhỏ (SBA) đã phê duyệt rằng TẤT CẢ 64 giáo xứ của Louisiana đều hội đủ điều kiện nhận hỗ trợ kinh doanh do COVID-19. SBA cung cấp một quy trình ba bước cho các khoản vay thảm họa được giải thích ở [đây](#). Để bắt đầu ngay lập tức, hãy truy cập SBA.gov/Disaster.

Các doanh nghiệp tại Louisiana có thể nộp hồ sơ theo thông tin bên dưới:

<https://disasterloan.sba.gov/ela/>

Cuộc gọi miễn cước 1-800-659-2955

Điện báo đánh chữ: 1-800-877-8339

e-mail: disastercustomerservice@sba.gov

*Chúng tôi cung cấp thông tin này để bạn được biết và đây là thông tin cập nhật mới nhất tính đến ngày xuất bản. Vui lòng liên hệ với một chuyên gia hỗ trợ kinh doanh để biết thông tin mới nhất.