



ده نکته:

کارشناسان ایمنی مواد غذایی سازمان خواربار و کشاورزی FAO، آنچه را که تاکنون درباره کووید ۱۹ و مواد غذایی شناخته شده توضیح و مشاوره‌های بهداشتی را برای مشاغل مرتبط با مواد غذایی ارائه می‌دهند.

آنچه مشاغل مرتبط با مواد غذایی باید در مورد ایمنی غذا و کووید ۱۹ بدانند

۱ لزوم حفظ ایمنی و یکپارچگی مواد غذایی در زنجیره تأمین مواد غذایی

در شرایط خاص کنونی با توجه به شیوع گسترده ویروس کرونا، بیش از هر زمان دیگری، دست‌اندرکاران زنجیره غذا، وظیفه تأمین غذای ایمن و اطمینان از قابلیت دسترسی آن را بر عهده دارند. این امر علاوه بر حفظ سلامت و ایمنی کارکنان و دست‌اندرکاران زنجیره غذا، موجبات اطمینان مصرف‌کنندگان را نیز فراهم می‌آورد.



۲ هماهنگی اصول ایمنی غذایی با اقدامات مربوط به کووید ۱۹

در طول زنجیره غذا، رعایت الزامات، مقررات و استانداردهای ایمنی مواد غذایی ادامه یافته و همزمان تغییرات جدید مرتبط با شیوع ویروس نیز اعمال شده و کارکنان جهت رعایت این تغییرات و الزامات فاصله‌گذاری، آموزش ببینند.

۳ تقویت اصول خوب بهداشتی (GHP) و دستورالعمل عملیاتی بهداشتی (SOP)

اقدامات سختگیرانه بهداشتی، معیارهای ضد عفونی، آموزش‌های مرتبط و اقدامات بهداشتی خاص در مورد بیماری‌های واگیردار باید اجرا شود. حتی اگر بازرسان مواد غذایی نتوانند از محل بازدید کنند، مشاغل مرتبط با مواد غذایی باید به این باور برسند که با وجود این شرایط تأمین غذای سالم هنوز هم امکان‌پذیر است.



۴ ضد عفونی موثر

محیط‌های کاری مطابق با اصول کلی بهداشت مواد غذایی و دستورالعمل‌های مربوطه تمیز، ضد عفونی گندزدایی و شسته شود. ویروس توسط مواد شوینده و ضد عفونی‌کننده‌های استاندارد از بین می‌رود. با این حال، برای محافظت از کارکنان ممکن است اجرای عملیات اضافی پاکسازی برای مکان‌هایی که بیشتر در معرض تماس افراد است مثل سرویس‌های بهداشتی، دستگیره درها، ناهارخوری‌ها یا مکان‌های استراحت، نیاز باشد.



۵ اقدامات احتیاطی ویژه برای کارگران مواد غذایی

تجهیزات محافظت شخصی مانند دستکش و ماسک یکبار مصرف می‌توانند از دست‌اندرکاران مواد غذایی محافظت کرده و در صورت استفاده صحیح از این تجهیزات، از انتشار ویروس جلوگیری کنند. استفاده از دستکش و ماسک در صورتی که همراه با شستشوی مکرر دست‌ها باشند، موثر خواهد بود. کارگران مواد غذایی باید نحوه استفاده صحیح از تجهیزات محافظت شخصی را آموزش ببینند.



۶ بیماری در محیط کار

بروز بیماری یا بروز علائم کووید ۱۹ در کارکنان باید فوراً گزارش شود. این افراد نباید در محل کار حاضر شوند. در صورت بروز علائم، کارکنان باید تا زمان ارائه مشاوره پزشکی ایزوله شوند. همچنین باید به افرادی که با فرد بیمار در ارتباط بوده‌اند، اطلاع‌رسانی شود تا اقدامات بهداشتی مناسب برای آن‌ها انجام شود.

۷ فروشندگان مواد غذایی

در محل‌های عرضه مواد غذایی، فاصله‌گذاری هم برای کارکنان و هم برای مصرف‌کنندگان باید در نظر گرفته شود. سطوح بیشتر در معرض تماس دست و نیز سطوح در تماس با مواد غذایی، باید ضد عفونی شوند. مشاغل مرتبط با مواد غذایی باید تغییر در نیازهای مصرف‌کنندگان بر اساس شرایط موجود را پذیرفته و مطمئن شوند که غذاهای فاسدشدنی ایمن بوده و از هدر رفت مواد غذایی جلوگیری نمایند.



۸ توزیع و تجارت الکترونیکی مواد غذایی

راهنماها و استانداردهای ملی و بین‌المللی موجود برای حمل مواد غذایی به صورت فله و غذای نیمه‌بسته‌بندی شده مورد توجه قرار گیرد. هنگام تحویل غذای خریداری شده به صورت آنلاین، تحویل‌دهنده غذا باید دستکش و ماسک پوشیده و در صورت لزوم آن‌ها را تعویض کند. همچنین در سرتاسر فرایند تحویل غذا شرایط بهداشتی باید مدنظر قرار گیرد و رعایت شود.



۹ غذا خوری‌ها، بیرون برها و غذاهای خیابانی

در این مکان‌ها فاصله‌گذاری فیزیکی حفظ شود. امکانات بهداشتی برای سرویس‌های تحویل غذا به مشتریان و پرداخت وجه بدون تماس دست در نظر گرفته شود. مجدداً رعایت موارد بهداشتی و ضد عفونی مهم و کلیدی هستند.



۱۰ عدم وجود شواهدی مبنی بر انتقال کووید ۱۹ از طریق مواد غذایی

در درجه اول، ویروس از طریق تماس فردی به فرد دیگر منتقل می‌شود. حمل، تولید، فرآوری و فروش مواد غذایی بالقوه به عنوان خطری برای عفونت با ویروس کرونا محسوب نمی‌شود.

