Food and Agriculture Organization of the United Nations

دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت
در تدوین استانداردهای بین‌المللی

ده نکته:

آنچه مصرف‌کنندگان باید در مورد ایمنی غذا و COVID-19 بدانند.

کارشناسان ایمنی موادغذایی سازمان خواربار و کشاورزی FAO، آنچه را که تاکنون درباره COVID-19 و موادغذایی شناخته شده، توضیح و مشاوره‌های بهداشتی را برای مصرف‌کنندگان در هنگام خرید ارائه می‌دهند.

۱ در حال حاضر هیچ مدرکی مبنی بر انتقال کورونا ویروس جدید (COVID-19) از غذا و موادغذایی وجود ندارد

در وهله اول، این ویروس توسط قطرات سرفه و عطسه افراد آلوده به اشخاص دیگر منتقل می شود. اگرچه قطرات می‌توانند روی اشیاء و سطوح فرود بیایند، اما هنوز معلوم نیست این میزان آلودگی منجر به بیماری می‌گردد.

۲ کورونا ویروس نمی‌تواند در غذا رشد کند

اگرچه باکتری‌ها در شرایط مناسب می‌توانند در غذا رشد کنند، اما ویروس‌ها مانند ویروسCOVID-19 برای زنده‌ماندن و تکثیر به یک میزبان زنده احتیاج دارند.

۳ بهترین راه برای جلوگیری از COVID-19 داشتن عادت‌های خوب بهداشتی است

همیشه شستن دست‌ها بعد از خرید، قبل از تماس با موادغذایی، قبل از خوردن غذا و بعد از استفاده از دستشویی حداقل به مدت ۲۰ ثانیه با صابون و آب و رعایت بهداشت دستگاه تنفسی تأکید می‌گردد.

۴ پختن موادغذایی در دمای مناسب همیشه روش خوبی برای جلوگیری از بیماری است

گرم کردن غذا در دمای مورد نیاز (حداقل ۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲ دقیقه یا معادل آن) برای از بین بردن عوامل بیماری‌زا، خطر ابتلا به هرگونه بیماری ناشی از غذا، از جمله بیماری‌های ایجاد شده توسط ویروس‌ها را کاهش می‌دهد. اگرچه مطالعه‌ای در مورد تأثیر پخت و پز بر روی این ویروس خاص صورت نگرفته است، اما سایر کورونا ویروس‌ها در این دما از بین می‌روند.

۵ خوردن میوه‌ها و سبزی‌های خام بی خطر است

در حال حاضر، هیچ مدرکی مبنی بر COVID-19 در ارتباط با موادغذایی وجود ندارد. شستن میوه‌ها و سبزی‌ها با رعایت پروتکل‌های بهداشتی قبل از پوست کندن، برش دادن یا خوردن آن‌ها توصیه می‌گردد.

۶ تماس با بسته‌بندی موادغذایی یکی از راه‌های محتمل ابتلا به COVID-19 است

در شرایط آزمایشگاهی، ویروس می‌تواند بر روی سطوح مختلفی مثل پلاستیک یا مقوا مورد استفاده در بسته‌بندی، زنده بماند و بعید نیست که این نوع مواجهه برای بیمار شدن یک فرد کافی باشد. بنابراین دست‌های خود را بعد از باز کردن بسته‌بندی مواد-غذایی بشویید، سطوح را تمیز و ضدعفونی کنید و از دست زدن به چشم، بینی یا دهان در هنگام تماس با موادغذایی و بسته‌های موادغذایی خودداری کنید.

۷ عادت‌های خوب هنگام خرید

فاصله فیزیکی از افراد دیگر در هنگام انتخاب موادغذایی و در صف‌ها حفظ شود. در صورت بروز علائم بیماری، دست‌ها تمیز نگه داشته‌شود و از خرید کردن خودداری شود.

۸ قدردانی از فروشندگان به خاطر فراهم کردن دسترسی به غذا و ایمن نگه داشتن آن

جهان برای ادامه دسترسی به غذا و ایمنی زنجیره غذایی به فروشندگان موادغذایی متکی است. لازم است این کارکنان در خصوص این همه‌گیری سالم باشند تا آلودگی موادغذایی محافظت شود.

۹ حمایت از تلاش‌های ایمنی مواد غذایی در زنجیره تأمین کشاورزی

برای محافظت از موادغذایی از مزرعه به فروشگاه در طول همه‌گیری COVID-19، لازم است کارکنان بخش کشاورزی مورد توجه قرار گیرند. تولیدکنندگان موادغذایی با حمایت از کارگران خود، عرضه موادغذایی ایمن را تضمین می‌نمایند.

۱۰ تمام موارد فوق را انجام دهید و بارها و بارها دستان خود را بشویید

ساده به نظر می‌رسد، شستن دست با صابون از همه مهمتر است.