Food and Agriculture Organization of the United Nations

دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت
در تدوین استانداردهای بین المللی

کارشناسان ایمنی موادغذایی سازمان خواربار و کشاورزی FAO، آنچه را که تاکنون درباره COVID-19 و مواد غذایی شناخته شده توضیح و مشاوره‌های بهداشتی را برای مشاغل مرتبط با مواد غذایی ارائه می‌دهند

ده نکته:

آنچه مشاغل مرتبط با موادغذایی باید در مورد ایمنی غذا و COVID-19 بدانند

۱ لزوم حفظ ایمنی و یکپارچگی موادغذایی در زنجیره تأمین موادغذایی

بیش از هر زمان دیگری، مشاغل مرتبط با غذا در سراسر زنجیره موادغذایی وظیفه حفظ غذای ایمن و قابلیت دسترسی آن برای همه را بر عهده دارند که این امر ضمن حفظ سلامت و ایمنی کارکنان می‌تواند موجب اطمینان مصرف‌کنندگان گردد.

۲ هماهنگ سازی روش‌های ایمنی‌غذایی با اقدامات مربوط به COVID-19

ضمن محافظت از کارکنان و موادغذایی، پیروی از مقررات ملی ایمنی موادغذایی ادامه یابد. تغییرات جدید در حین کارها اعمال شده و کارکنان جهت رعایت این تغییرات و الزامات فاصله‌گذاری، آموزش ببینند.

۳ تقویت شیوه‌های خوب بهداشتی و روش‌های اجرای استاندارد

اقدامات سختگیرانه بهداشتی، معیارهای ضدعفونی، آموزش‌های مرتبط و اقدامات بهداشتی خاص در مورد بیماری‌های واگیردار باید اجرا شود. حتی اگر بازرسان موادغذایی نتوانند از محل بازدید کنند، مشاغل مرتبط با موادغذایی باید بدانند با وجود این شرایط تأمین غذای سالم هنوز هم امکان‌پذیر است.

۴ لزوم تداوم ضدعفونی موثر

محیط‌های کاری مطابق با اصول کلی بهداشت موادغذایی کدکس، تمیز، ضدعفونی و گندزدایی شود. ویروس توسط مواد شوینده و ضدعفونی‌کننده‌های 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 موادغذایی

تجهیزات محافظتی شخصی مانند دستکش و ماسک یکبار مصرف می‌توانند از کارگران موادغذایی محافظت کرده و در صورت استفاده صحیح از انتشار ویروس جلوگیری کنند. دستکش و ماسک فقط در مواقعی که با شستشوی مکرر دست همراه باشند، موثر هستند. کارگران موادغذایی باید نحوه استفاده صحیح از تجهیزات محافظت شخصی را آموزش ببینند.

۶ بیماری در محیط کار

بروز بیماری یا بروز علائم COVID-19 در کارکنان باید فوراً گزارش شود و این افراد نباید در محل کار حاضر شوند. در صورت بروز علائمی در محل کار، کارکنان باید تا زمان ارائه مشاوره پزشکی ایزوله شوند. همچنین باید به افرادی که با فرد بیمار ارتباط نزدیک داشته‌اند، اطلاع‌رسانی شود و اقدامات بهداشتی مناسب انجام گردد.

۷ فروشندگان موادغذایی

فاصله‌گذاری هم برای کارکنان و هم برای مصرف‌کنندگان باید در نظر گرفته شود. سطوح بیشتر در معرض تماس و نیز سطوح در تماس با موادغذایی، باید ضد عفونی شوند. مشاغل مرتبط با موادغذایی باید تغییر در تقاضاهای مصرف کنندگان را پذیرفته و مطمئن شوند که غذاهای فاسد شدنی ایمن بوده و از هدر رفت موادغذایی جلوگیری نمایند.

۸ توزیع و تجارت الکترونیکی

از راهنماهای موجود در کدکس برای حمل موادغذایی به صورت فله و غذای نیمه‌بسته‌بندی‌شده پیروی شود. هنگام تحویل غذای خریداری شده به صورت آنلاین، پیک باید دستکش و ماسک پوشیده و در صورت لزوم آنها را تعویض کند و از سلامت بهداشتی پیک مذکور اطمینان حاصل گردد.

۹ غذا خوری‌ها، بیرون برها و غذاهای خیابانی

فاصله گذاری فیزیکی حفظ شود. امکانات بهداشتی برای سرویس‌های تحویل غذا به مشتریان و پرداخت وجه بدون تماس در نظر گرفته شود. مجدداً رعایت موارد بهداشتی و ضدعفونی مهم و کلیدی هستند.

۱۰ عدم وجود مدارک مبنی بر انتقال ویروس جدید از طریق موادغذایی

در درجه اول، ویروس از طریق تماس فردی به فرد دیگر منتقل می‌شود. حمل، تولید، فرآوری و فروش موادغذایی بالقوه در مورد کوروناویروس عفونت‌زا نمی‌باشند.