



تعميم

إجراءات الوقاية من فيروس كورونا في المنشآت الغذائية

للقاية من فيروس كورونا المنتشر حالياً في معظم دول العالم، نتوجه الى جميع المنشآت الغذائية بمجموعة من الاجراءات الواجب اتباعها من قبل الشخص المسؤول في داخل المنشأة الغذائية (عدا المصانع) للحول دون أو لتفادي تفشي مرض معدي قد يؤدي الى تعطيل السلسلة الغذائية داخل المنشأة الغذائية:

1. التثبت من درجة حرارة متداولي الأغذية قبل دخولهم للمنشأة الغذائية باستعمال مؤشر حرارة لا يمثل مصدراً للعدوى وتوثيقها.
2. اتباع السلوكيات الصحيحة في تداول الأغذية مثل لبس الكمادات ذات الاستخدام الواحد والقفازات ذات الاستخدام الواحد والحفاظ على النظافة الشخصية بصفة عامة ونظافة الأيدي بصفة خاصة.
3. ضرورة توفير موزع المطهر الكحولي للأيدي في مختلف أقسام المنشأة الغذائية.
4. تكثيف عمليات التطهير للأسطح والمساحات المشتركة التي يمكن أن تمثل مصدراً لانتقال العدوى.
5. وجود مرافق وقائية داخل المنشأة مثل مغاسل أيدي، دورات مياه، صابون مطهر للأيدي.
6. تثقيف متداولي الاغذية بمخاطر الفيروسات والبكتيريا وطرق تجنبها والوقاية منها.
7. الإيلاغ في حال ظهور أي أعراض مسبقة على متداولي الاغذية خلال العمل أو قبل مباشرة العمل.
8. تكثيف الرقابة على سلامة الأغذية وتقيد متداولي الأغذية بالإجراءات الاحترازية التي تم وضعها من طرف وزارة الصحة العامة.
9. وضع الضوابط اللازمة لإدارة أي خطر من المخاطر التي تم التعرف عليها وتحديثها خلال السلسلة الغذائية.
10. اتخاذ الإجراءات الاحترازية مع عمال شركات توصيل الوجبات الغذائية لتفادي تسببهم في انتقال العدوى.
11. تغطية جهاز السحب الآلي الخاص بأمين الصندوق بغلاف بلاستيكي يسهل تطهيره.
12. يجب على أمين الصندوق تطهير يديه بعد تداول العملات النقدية.
13. في حال وجود اشتباه يستبعد العامل فوراً والاتصال على الخط الساخن 16000.

وسن عبد الله الباكر
مدير إدارة سلامة الأغذية والصحة البيئية