

مرض كوفيد- 19 وسلامة الأغذية: إرشادات لقطاعات الأعمال في مجال الأغذية 7 نيسان/ أبريل 2020 معلومات أساسية وقد أدى تطبيق هذه التدابير إلى إغلاق كثير من قطاعات الأعمال والمدارس والمعاهد التعليمية، وفرض قيود على السفر والتجمعات الاجتماعية. وباتت ممارسات العمل من المنزل والعمل عن بعد وإجراء المناقشات وعقد الاجتماعات إلكترونياً أو عن طريق الإنترنت ممارسات عادية لدى بعض الناس حالياً غير أن العاملين في مجال الصناعات الغذائية لا يملكون فرصة العمل من المنزل ومطلوب منهم أن يواصلوا العمل في أماكن عملهم المعتادة. وينبغي أن تضع صناعات الأغذية نظماً لمراقبة السلامة الغذائية تقوم على مبادئ تحليل المخاطر ومواضع الضبط الحرجة بغية إدارة مخاطر السلامة الغذائية والوقاية من التلوث الغذائي. ومراقبة الموردين، والنظافة الشخصية للعاملين واللياقة للعمل – وهي مجتمعة الشروط الأساسية والأنشطة الضرورية للحفاظ على بيئة صحية لمعالجة الأغذية. وفي حالة قيام أحد قطاعات الأعمال في مجال الأغذية بإنشاء فريق معني بنظم مراقبة السلامة الغذائية و/أو تحليل المخاطر ومواضع الضبط الحرجة، فإن لم ينشئ قطاع الأعمال مثل هذه الفرقة، ينبغي إذن تعيين شخص مسؤول للنظر فيما إذا كان اتخاذ تدابير إضافية قد يؤدي إلى ظهور مخاطر تهدد سلامة الأغذية. وتعزيز ممارسات سلامة الأغذية والصحة العامة. والغرض من هذه المبادئ التوجيهية هو تسليط الضوء على هذه التدابير الإضافية من أجل الحفاظ على سلامة السلسلة الغذائية، وتوفير إمدادات غذائية كافية وآمنة للمستهلكين. من المستبعد إلى حد كبير أن يلتقط الأشخاص عدوى كوفيد- 19 من الأغذية أو العبوات الغذائية. ذلك أن كوفيد- 19 هو عبارة عن مرض تنفسي ويتأى الطريق الرئيسي لانتقاله عبر مخالطة شخص آخر ومن وإنما تحتاج إلى عائل حيواني أو بشري حتى بما أن القطيرات التنفسية أثقل من أن تنتقل بالهواء، على سبيل المثال، عند ملامسة مقابض الأبواب أو المصافحة ثم ملامسة الوجه. وقد أجريت بحوث مؤخراً لتقييم بقاء فيروس كوفيد- 19 على الأسطح المختلفة أفادت بأنه يمكن للفيروس أن يظل حياً لمدة قد تصل إلى 72 ساعة على اللدائن والفلواز الذي لا يصدأ، فعالة للحد من انتشار الفيروسات والأمراض في نطاق الصناعات الغذائية، وبالإضافة إلى ذلك، تُنصح دوائر الصناعات الغذائية بشدة بمراعاة التباعد الجسدي واتخاذ تدابير صارمة بشأن النظافة الشخصية والصحة العامة والترويج لغسل اليدين بشكل متكرر وفعال ومراعاة قواعد الصحة العامة في كل مرحلة من مراحل معالجة وتصنيع وتسويق الأغذية. ومن شأن هذه التدابير أن تقي العاملين من انتشار كوفيد- 19 في الأوساط العمالية، فإنه لا توجد أي تقارير أو أدلة تفيد بانتقال غائطي-فموي. ويظل غسل اليدين بعد استخدام المراحيض ممارسة ضرورية دوماً خاصة عند التعامل مع الأغذية. لأغراض هذه الإرشادات، يشمل مصطلح العاملين في مجال الأغذية من يتعاملون مع الغذاء، كما يشمل ذلك العاملين الذين قد يلمسون الأسطح المتصلة بالأغذية أو غيرها من الأسطح داخل الغرف التي يتم التعامل فيها مع أطعمة مفتوحة. وعمل التسليمات، ومفتشي الأغذية. كما يلزم أن يكون العاملون في قطاع الأغذية على دراية بأعراض كوفيد- 19. وتشمل الأعراض الشائعة لمرض كوفيد- 19 ما يلي: وليس مجرد الجاف • ضيق التنفس • صعوبات في التنفس • إجهاد العاملون في مجال الأغذية: منع انتشار كوفيد- 19 في بيئة العمل ينبغي تزويد كواد العاملين في مراكز الأغذية بتعليمات مكتوبة وتدريبهم على كيفية الوقاية من انتشار كوفيد- 19. ولابد من الالتزام بالإجراءات الروتينية المعتادة بشأن اللياقة للعمل التي تضعها قطاعات ويتحتم القيام بذلك لأنه في حالة تداول الأغذية من قبل عمال مصابين يُحتمل أن ينقلوا الفيروس إلى الأغذية التي يتعاملون معها، عن طريق السعال والعطس، قد يكون الأشخاص المصابون عديمي الأعراض أو في الفترة السابقة للأعراض وربما لا تظهر عليهم أي علامات أو أعراض للمرض أو قد يصابون بأعراض خفيفة يسهل التغاضي عنها. وقد تبين أن بعض الأشخاص المصابين الذين لم تظهر عليهم بعد أي أعراض قادرون على التسبب بالعدوى ونشر الفيروس. ويُبرز ذلك مدى حاجة جميع كواد العاملين في مجال الصناعات الغذائية، بغض النظر عن حالتهم الصحية الظاهرية، إلى ممارسة النظافة الشخصية واستخدام معدات الوقاية الشخصية على النحو الملائم. وعلى قطاعات الأعمال في مجال الأغذية الالتزام بأعلى مستويات الأمن وإدارة شؤون العاملين للحفاظ على بيئة عمل خالية من الأمراض. وينبغي أن يتمتع العاملون المصابون بوعكة أو الذين توجد لديهم أي من أعراض كوفيد- 19 عن العمل. كما يتعين وضع إجراء يسمح للموظفين بالإبلاغ عن المرض بواسطة الهاتف (أو البريد الإلكتروني) حتى يمكن تزويد العاملين في المراحل المبكرة لمرض كوفيد- 19 بمعلومات جديرة بالثقة وإبعادهم عن بيئات العمل على وجه السرعة. وينبغي مواصلة تنفيذ ممارسات سلامة الأغذية في مواقع الأغذية وفقاً لأعلى معايير النظافة الشخصية وبما يتماشى مع النظم المقررة لمراقبة السلامة الغذائية. • النظافة السليمة لليدين – الغسل بالصابون والماء لمدة 20 ثانية على الأقل (اتباع نصائح منظمة الصحة العالمية) • الاستعمال المتكرر لمطهرات الأيدي الكحولية؛ • النظافة التنفسية الجيدة (تغطية الفم والأنف عند السعال أو العطس؛ التخلص من المناديل الورقية وغسل اليدين)؛ •

تجنّب المخالطة الوثيقة مع أي شخص تظهر عليه أعراض مرضية تنفسية مثل السعال والعطس. يمكن للعاملين في مجال الأغذية استخدام قفازات على أن يتم تغييرها بشكل متكرر مع وجوب غسل اليدين كلما تم تغيير القفازات وعند نزعها. وتفرغ الحاويات. وعلى العاملين في مجال الأغذية إدراك أن ارتداء القفازات يمكن أن يسمح بتراكم البكتيريا على سطح اليدين، ومن ثم فإن غسل اليدين أمر بالغ الأهمية عند إزالة القفازات لتجنّب تلوث الأغذية لاحقاً. كما ينبغي أن يتجنّب العاملون في مجال الأغذية ملامسة الفم والعينين عند ارتداء القفازات. ويتعين ألا تُستخدم القفازات الوحيدة الاستعمال في بيئة العمل الغذائي كبديل لغسل اليدين. ذلك أن الفيروس المُسبّب لمرض كوفيد- 19 قادر على تلوّث القفازات الوحيدة الاستعمال بنفس طريقة وصوله إلى أيدي العمال. كما يمكن أن يعطي ارتداء القفازات الوحيدة الاستعمال إحساساً زائفاً بالأمان مما قد يفضي إلى عدم قيام العاملين بغسل الأيدي بشكل متكرر كما هو مطلوب. ويمثّل غسل اليدين حاجزاً واقعياً من التلوث يفوق ارتداء القفازات الوحيدة الاستعمال. ويلزم أن تكفل قطاعات الأعمال في مجال الأغذية توفير مرافق صحية كافية بما يضمن قيام عمال الأغذية بغسل أيديهم بعناية وبشكل متكرر. ويمكن استخدام مطهرات الأيدي كتدبير إضافي ولكن ينبغي ألا تحل محل غسل اليدين. العاملون في مجال الأغذية: التباعد الجسدي في بيئة العمل ويتحقق ذلك بتقليل المخالطة بين الأفراد المحتمل أن يكونوا مصابين والأفراد الأصحاء. وينبغي أن تتّبع جميع قطاعات الأعمال في مجال الأغذية إرشادات التباعد الجسدي قدر الإمكان بشكل معقول. وتقضي المبادئ التوجيهية لمنظمة الصحة العالمية بالحفاظ على مسافة لا تقل عن متر واحد (3 أقدام) بين كل عامل وآخر. وفي الحالات التي يصعب فيها القيام بذلك بسبب بيئة إنتاج الأغذية، يلزم على جهات العمل النظر في التدابير الواجب الأخذ بها لحماية العاملين. • تنظيم محطات العمل في سلسلة متعاقبة على جانبي خطوط المعالجة بحيث لا يواجه العاملون في مجال الأغذية أحدهم الآخر؛ • تزويد العاملين بمعدات الوقاية الشخصية مثل كمامات الوجه وشبكات الشعر، والقفازات الوحيدة الاستعمال، والأردية الفضفاضة النظيفة، ويلزم أن يكون استخدام معدات الوقاية الشخصية ممارسة روتينية في المناطق العالية الخطورة بمواقع الأغذية التي تنتج أطعمة جاهزة للأكل ومطهية. وعند ارتداء العاملين لمعدات الوقاية الشخصية يمكن تقليل المسافة بين العمال؛ • توزيع محطات العمل على مسافات، مما قد يتطلب تقليل سرعة خطوط الإنتاج؛ • تقييد عدد العاملين داخل مناطق تحضير الأغذية في أي مرة واحدة؛ العاملون في مجال الأغذية: الإصابة بمرض كوفيد - 19 في مكان العمل تشتمل برامج المتطلبات الأساسية التي تستند إليها نظم مراقبة السلامة الغذائية بقطاعات الأعمال في مجال الأغذية على مبادئ توجيهية بغرض مراقبة الحالة المرضية لكوادر العاملين في مراكز الأغذية. ويجب تدريب العاملين على استخدام هذه المبادئ التوجيهية والامتثال لها والإبلاغ عن المرض في أقرب فرصة لمنع انتقال كوفيد- 19 إلى زملائهم من العاملين. ومن شأن ممارسات إدارة شؤون العاملين (مثلاً: الإبلاغ عن الحالة المرضية وإبعاد العمال المرضى) أن تحول دون إمكانية إصابة العاملين في مجال الأغذية بوعكة في مكان العمل مع ظهور أعراض كوفيد- 19 عليهم. غير أنه يلزم وضع خطة عمل لإدارة وينبغي عليهم تجنّب ملامسة بروبان- 2-كحولي، المطهرات الشائعة ذات المكونات النشطة القائمة على مركبات الأمونيوم الرباعية والكلورين بخواص مبيدة للفيروس. شخص مصاب بوعكة مصحوبة بأعراض متوافقة مع عدوى فيروس كورونا. ويمكن أن تشمل أمثلة المخالطين في دوائر الصناعات الغذائية أي موظف كان في حالة مجابهة أو مخالطة جسدية (أي ملامسة)؛ وأي موظف كان على مسافة متر واحد من الحالة المؤكدة؛ الأردية الفضفاضة، والموظفين في نفس الفريق العامل أو ينبغي أن يُطلب من العاملين الذين خالطوا الموظف المصاب عن كثب البقاء فإذا ما شعروا بوعكة في أي وقت خلال فترة عزلهم البالغة 14 يوماً وأظهرت فحوصهم نتائج إيجابية لمرض كوفيد- 19، يصبحون حالة مؤكدة، ويتم التعامل معهم على هذا النحو ويتعيّن على العاملين الذين لم يخالطوا الحالة المؤكدة الأصلية عن كثب مواصلة اتخاذ الإجراءات الاحترازية المعتادة ومزاولة العمل كالمعتاد. ولا يوصى بإغلاق مكان العمل. وينبغي وضع سياسة لعودة العاملين الذين أصيبوا بعدوى كوفيد- 19 وتماثلوا للشفاء إلى العمل. وتوصي منظمة الصحة العالمية بإمكان صرف الحالات المؤكدة من العزل بمجرد زوال أعراضهم وظهور نتائج سلبية لاثنتين من اختبارات تفاعل البوليمراز التسلسلي بفواصل 24 ساعة على الأقل. توصي المنظمة بإمكان صرف المرضى أصحاب الحالات المؤكدة من العزل بعد زوال الأعراض ب 14 يوم العاملين في مجال الأغذية: نقل وتسليم المكونات والمنتجات الغذائية ينصبّ التركيز الأولي لأي تدابير إضافية تنفذها قطاعات الأعمال في مجال الأغذية بشأن النظافة الشخصية والصحة العامة على إبعاد فيروس كوفيد- 19 عن أعمالها. ويشار إلى أن الفيروس لا يدخل إلى أماكن العمل ويتعيّن تزويد السائقين بمنظف كحولي لليدين ومطهر ومناشف ورقية. ويتعيّن أن يكون السائقون المختصون بالتسليم إلى مراكز الأغذية على دراية بالمخاطر المحتملة التي ينطوي عليها انتقال كوفيد- 19 بالمخالطة. وتشمل الأسطح الأكثر

،احتمالاً للتلوّث بالفيروس الأسطح التي يتكرّر لمسها مثل عجلات القيادة