



ده نکته:

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

آنچه مراجع ذی‌صلاح ایمنی مواد غذایی باید در مورد ایمنی غذا و COVID-19 بدانند

۱ ایمنی، یکپارچگی و اصالت مواد غذایی باید در طول زنجیره تأمین حفظ شود

مراجع ذی‌صلاح باید به ارائه خدمات در مواقع بحرانی به تضمین ایمنی و یکپارچگی عرضه مواد غذایی در کشور و حمایت از تجارت ادامه دهند. به منظور محافظت از سلامت کارکنان یک رویکرد مبتنی بر ریسک و با تمرکز بیشتر بر روی فعالیت‌های با ریسک بالا و تعلیق فعالیت‌های با ریسک کم که به طور مستقیم بر ایمنی مواد غذایی تأثیر ندارند، اتخاذ گردد.



۲ همه‌گیری COVID-19 در حال تحول است

مسئولین باید به پایش همه‌گیری در حال گسترش COVID-19 ادامه دهند و ارتباط مستقیم با کارکنان، مشاغل غذایی، شرکای ملی و بین‌المللی WHO، FAO، INFOSAN و سایر ذینفعان را حفظ نمایند. اهمیت این موضوع از همکاری با همه بخش‌های صنایع غذایی و بخش بهداشت عمومی کمتر نیست.

۳ اصول بهداشت عمومی مواد غذایی ضروری است

کمیسیون کدکس Codex Alimentarius چندین راهنما در مورد چگونگی اعمال و اجرای بهترین شیوه‌ها جهت تضمین بهداشت مواد غذایی، تدوین کرده‌است (اصول کلی بهداشت مواد غذایی کدکس (CXC 1-1969) (استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶)، آیین کار بهداشتی برای گوشت Code of Hygienic Practical، CXC 58-2005 (استاندارد ملی ایران به شماره ۵۰۳۷)) و کنترل ویروس‌ها در مواد غذایی (راهنمای استفاده از اصول کلی بهداشت مواد غذایی برای کنترل ویروس‌ها در مواد غذایی CXG 79-2012)



۴ فعالیت‌های بازرسی و تأیید

در طول بیماری همه‌گیر، بازرسی‌های مواد غذایی پرخطر مانند کشتارگاه‌ها و تولیدکنندگان غذاهای پخته یا آماده مصرف، باید ادامه یابند. با توجه به قطع (توقف) تأمین مواد غذایی و به دلیل تعطیلی برخی از صنایع و نیاز به توسعه ظرفیت‌های تولید، نظارت بیشتر برای اطمینان از این‌که این اقدامات موقتی باعث به مخاطره افتادن ایمنی مواد غذایی نشود، ضرورت دارد.



۵ نشانه‌گذاری مواد غذایی

تعدیل موقتی الزامات نشانه‌گذاری نیز می‌تواند در راستای حفظ ایمنی مواد غذایی مدنظر قرار گیرد. نشانه‌گذاری نباید مصرف‌کننده را گمراه کند. این الزامات می‌تواند ارائه دهندگان خدمات (مانند رستوران‌ها) را به خوبی راهنمایی کند و از هدررفتن مواد غذایی جلوگیری نماید. ادعاهای سلامتی غیرمجاز در نشانه‌گذاری نباید استفاده شود.



۶ آزمایشگاه‌های مواد غذایی

آزمایشگاه‌های مواد غذایی ممکن است برای COVID-19 در نمونه‌های بالینی، تخصیص یابند. آزمون مواد غذایی باید فقط به نمونه‌های دارای اولویت بالا محدود گردد (به عنوان مثال: بررسی شیوع بیماری). نمونه‌برداری از غذا یا آب برای آزمایش ویروس COVID-19 توصیه نمی‌شود، زیرا در انتقال عفونت نقشی ندارد.



۷ محافظت از کارکنان بازرسی

از سلامت بازرسین مواد غذایی باید محافظت شود. به منظور کاهش انتقال ویروس باید به کارکنان آموزش‌های لازم در خصوص رعایت فاصله‌گذاری، شستشوی مکرر دست‌ها، بهداشت شخصی و استفاده مناسب از تجهیزات محافظتی شخصی، داده شود.

۸ 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 علائم 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.



۹ حیوانات تأمین‌کننده غذا در معرض خطر COVID-19 نمی‌باشند

شواهد موجود نشان می‌دهد حیوانات تأمین‌کننده مواد غذایی مستعد ابتلا به COVID-19 نیستند و از طریق تماس نزدیک با افراد بیمار آلوده نمی‌شوند.

۱۰ مواد غذایی و حیوانات زنده وارداتی از کشورهایی با شیوع بالای COVID-19، خطر بزرگی محسوب نمی‌شوند

هیچ مدرک فعلی مبنی بر اینکه غذا و بسته‌بندی مواد غذایی، منبع یا مسیر انتقال ویروس باشند، وجود ندارد. حیوانات تأمین‌کننده غذا، در انتقال COVID-19 نیز دخیل نیستند. بنابراین باید در مورد این حیوانات یا مواد غذایی وارداتی، الزامات کنترلی واردات مانند قبل از دوره همه‌گیری، اعمال شود.