



## دلائل إرشادية لشركات ومعامل الأغذية ومجال الأطعمة من أجل سلامة الغذاء والوقاية من العدوى بفيروس كوفيد-19

دليل إرشادي مؤقت 2020

### مقدمة

يواجه العالم في الوقت الحالي تهديداً غير مسبوق نتيجة جائحة مرض كوفيد-19 الذي يُسببه فيروس SARS-CoV-2 (المعروف باسم فيروس كوفيد-19). امتثلت بلدان عديدة لنصيحة منظمة الصحة العالمية (WHO) فيما يتعلق بتطبيق تدابير التباعد الجسدي كإحدى الطرق التي يمكن من خلالها الحد من انتقال المرض. وقد أدى تطبيق هذه الإجراءات إلى إغلاق العديد من الشركات والمدارس ومعاهد التعليم، وفرض قيود على السفر والمناسبات الاجتماعية. وفي حين أن العمل من المنزل وعن بُعد وإجراء نقاشات وعقد اجتماعات عبر الإنترنت هو أمر مألوف وشائع لدى بعض الأشخاص، إلا أن العاملين في مجال الصناعات الغذائية لا يتاح لهم عادةً فرصة العمل من المنزل، بل يُطلب منهم في الحقيقة الاستمرار في مواصلة عملهم في أماكنهم المعتادة. لذلك من الضروري جداً الحفاظ على صحة جميع العاملين في مجال إنتاج الغذاء وسلاسل الإمداد وسلامتهم من أجل النجاة من الوباء الحالي. بالتالي يتعين على جميع أصحاب المسؤولية المعنيين المساهمة في الحفاظ على سلامة حركة الغذاء على امتداد سلاسل الإمداد الغذائي. وهذا مطلوب أيضاً لاستمرار ثقة المستهلك وموثوقيته في سلامة الغذاء وتوافره.

يجب أن تطبق معامل الأغذية نظم مراقبة السلامة الغذائية (FSMS) اعتماداً على مبادئ نظام نقاط المراقبة الحرجة وتحليل المخاطر (HACCP) من أجل إدارة مخاطر سلامة الغذاء ومنع تلوث الطعام. تستند نظم مراقبة السلامة الغذائية FSMS في معامل الأغذية إلى برامج أساسية تتضمن تطبيق الممارسات الصحية الجيدة والتنظيف وتعزيز الصحة العامة وتنظيم مناطق المعالجة ومراقبة الموردين والتخزين والتوزيع والنقل والنظافة الشخصية ومستوى اللياقة للعمل – أي جميع النشاطات والشروط الأساسية الضرورية للحفاظ على بيئة صحية وسليمة للصناعات الغذائية. وقد رسخت المبادئ العامة لسلامة الأغذية في الدستور الغذائي The Codex General Principles of Food Hygiene أساساً متيناً من أجل تنفيذ ضوابط النظافة الرئيسية في كل مرحلة من مراحل تصنيع الأغذية ومعالجتها وتسويقها وذلك من أجل منع تلوث الغذاء.

إذا عملت شركات الأغذية على إنشاء فريق لنظم مراقبة السلامة الغذائية (FSMS) أو نظام نقاط المراقبة الحرجة وتحليل المخاطر (HACCP) أو كليهما، فيجب إشراك أعضاء هذه المجموعات في كل المناقشات من أجل ضمان مراجعة الأنشطة الجديدة مع مراعاة سلامة الغذاء. أما إذا لم يكن لدى الشركات فريق لـ FSMS أو HACCP أو كليهما، فيجب عليها تعيين شخص مسؤول للنظر حول إمكانية حدوث مخاطر على سلامة الغذاء نتيجة أي تدابير إضافية، وعليه أن يبقى على اتصال مع السلطات المسؤولة عن سلامة الأغذية من أجل أي استشارة.



تحتاج إذاً المعامل في الوقت الحاضر بشدة إلى ضمان الامتثال لتدابير حماية العاملين في القطاع الغذائي من الإصابة بمرض كوفيد-19 ومنع التعرض للفيروس أو نقله وتعزيز ممارسات النظافة الشخصية والصحة العامة.

الغرض من هذه الدلائل الإرشادية تسليط الضوء على التدابير الداعمة للحفاظ على سلامة الحلقة الغذائية، وتوفير إمدادات غذائية كافية وآمنة للمستهلكين.

### احتمالية انتقال كوفيد-19 عبر الطعام

من المستبعد جداً أن يُصاب الأشخاص بمرض كوفيد-19 من خلال الأطعمة أو عبوات المواد الغذائية. فهو مرض يصيب الجهاز التنفسي وطريق انتقاله الأساسي يكون من خلال تماس شخص مع آخرون من خلال التماس المباشر مع قطرات الجهاز التنفسي الناجمة عن سعال أو عطاس الشخص المُصاب.

لا يوجد دليل في الوقت الحاضر على أن الفيروسات المُسببة لأمراض الجهاز التنفسي قادرة على الانتقال عبر الطعام أو أغلفة الأطعمة. لأن الفيروسات التاجية لا تستطيع التضاعف في الطعام، بل تحتاج إلى مُضيف سواءً كان إنساناً أو حيواناً لتتضاعف.

وتشير الأدلة الحالية وفقاً لأحدث ما نشرته منظمة الصحة العالمية إلى أن الفيروس المسبب لكوفيد-19 ينتقل أثناء المخالطة الوثيقة من خلال قطرات الجهاز التنفسي (التي تنتج أثناء السعال أو العطاس) والأدوات المُعدية، حيث يمكن أن ينتقل الفيروس مباشرةً من شخص لآخر عندما يتسبب سعال أو عطاس الشخص المُصاب بإنتاج قطرات تصل إلى أنف أو فم أو عيون شخص آخر. كما أن هذه القطرات قد تهبط على الأسطح والأغراض المحيطة بالشخص المصاب، نظراً لكونها ثقيلة جداً بحيث لا يمكن حملها في الهواء، بالتالي من المحتمل أن يُصاب أي شخص لدى ملامسة سطح أو غرض ملوث أو يد شخص مصاب، ثم لمس عينيه أو أنفه أو فمه. وهذا قد يحدث أثناء مسك مقابض الأبواب أو مصافحة الأيدي ثم لمس الوجه.

عمّلت الأبحاث الحديثة على تقييم مدة بقاء الفيروس المُسبب لكوفيد-19 حياً على الأسطح المختلفة، وأفادت أن الفيروس قادر على البقاء حياً لمدة تصل إلى 72 ساعة على البلاستيك والفولاذ المقاوم للصدأ (الستانلس ستيل)، ولمدة تصل إلى أربع ساعات على النحاس، وما يصل إلى 24 ساعة على الورق المقوى. ولكن أجريت هذه الأبحاث تحت ظروف المخبر (من حيث التحكم في الرطوبة النسبية ودرجة الحرارة)، لذلك لا بد من عكس النتائج بحذر في الحياة اليومية الواقعية.

يتحتم على معامِل الأغذية تعزيز تدابير النظافة الشخصية وإجراء دورات تدريبية متجددة حول مبادئ الصحة الغذائية من أجل التخلص أو الحد من خطر تلوث أسطح إعداد الطعام ومواد تعبئته بالفيروس من العاملين في الغذاء. يمكن أن تكون وسائل الحماية الفردية (PPE) مثل الكمامات والقفازات المطاطية فعالة في تقليل انتشار الفيروسات والأمراض داخل معامِل الأغذية، ولكن بشرط استخدامها بصورة صحيحة. بالإضافة إلى ذلك، تُنصَح معامِل الأغذية بشدة بتطبيق التباعد الجسدي وفرض تدابير صارمة للنظافة والصحة العامة وتشجيع غسل اليدين والتعقيم بصورة متكررة وفعالة في كل مرحلة من مراحل



إعداد الأغذية وتصنيعها وتسويقها. هذه التدابير كفيلة بحماية الموظفين من نشر مرض كوفيد-19 بين العمال والحفاظ على سلامة القوى العاملة واكتشاف العمال المصابين بالعدوى واستبعادهم مع مخالطهم من مكان العمل.

على الرغم من أن المادة الوراثية (RNA) للفيروس المسبب لكوفيد-19 قد تم عزلها من عينات البراز للمرضى المصابين، إلا أنه لم يُسجَل حتى الآن أي دليل على انتقال الفيروس بالطريق البرازي-الفموي. ولا بد من الإشارة إلى أن غسل اليدين بعد استخدام المراض من الممارسات الأساسية خاصة عند التعامل مع الطعام.

### العاملون في القطاع الغذائي: التثقيف بأعراض كوفيد-19

هذا الدليل الإرشادي موجه للعاملين في مجال الأغذية بما في ذلك الأشخاص العاملين في إنتاج وتوزيع الغذاء والأشخاص الذين يلمسون الطعام المفتوح كجزء من مهام عملهم. كما يشمل أيضاً الموظفين الذين قد يلمسون الأسطح المعدة لتحضير الطعام أو الأسطح الأخرى في الغرف التي يُحضّر فيها الطعام المفتوح، بالتالي تنطبق الإرشادات على المدراء وعمال النظافة وعمال الصيانة وموظفي التسليم ومفتشي الأغذية.

توصي منظمة الصحة العالمية الأشخاص الذين يشعرون بأن صحتهم ليست على ما يرام بالبقاء في المنزل. ويجب أن يبقى العاملون في قطاع الأغذية على دراية بأعراض كوفيد-19. كما يجب على أصحاب الأعمال المتعلقة بالقطاع الغذائي إصدار إرشادات مكتوبة للموظفين بشأن الإبلاغ عن هذه الأعراض ومنحهم إجازات من العمل. تتمثل النقطة الأكثر أهمية بأن يلاحظ الموظفون الأعراض في وقت مبكر من أجل أن يتمكنوا من طلب التشخيص والرعاية الطبية المناسبة وتقليل خطر إصابة زملائهم العاملين.

تشمل الأعراض الشائعة لمرض كوفيد-19 ما يلي:

- الحمى (درجة حرارة مرتفعة – 37,5 درجة مئوية أو أعلى)
- السعال – وقد يكون جافاً أو غير ذلك
- ضيق النفس
- صعوبة في التنفس
- التعب

### العاملون في القطاع الغذائي: منع انتشار مرض كوفيد-19 في بيئة العمل

يجب تزويد العاملين في الأماكن المتعلقة بالأغذية (المطاعم مثلاً) بتعليمات مكتوبة وتوفير تدريب حول كيفية منع انتشار عدوى كوفيد-19. ينبغي أن تضمن الإجراءات الروتينية المتعلقة بالملائمة للعمل التي تتبعها شركات الأغذية كجزء من نظم مراقبة السلامة الغذائية FSMS استبعاد العمال المصابين من أماكن العمل. لا يجب على الموظفين الذين يعانون من توعك أو ظهرت



علمهم أعراض كوفيد-19 العمل، ويجب اطلاعهم بكيفية الاتصال بالأطباء المختصين، وهذا ضروري لأنه في حال كان العامل المصاب على تماس مع الطعام فمن الممكن أن ينقل الفيروس إليه أو إلى أسطح تحضير الطعام ضمن مكان العمل في حال العطاس أو السعال أو أثناء التماس باليد. بالإضافة إلى ذلك، قد لا تظهر الأعراض أحياناً على الأشخاص المصابين أو الأشخاص في مرحلة ما قبل ظهور الأعراض، بالتالي قد لا تظهر أي علامات أو أعراض للمرض أو قد تظهر أعراض خفيفة يمكن الإغفال عنها بسهولة. وقد ثبت أن بعض الأشخاص المصابين الذين لم تظهر عليهم الأعراض بعد قادرين على نشر العدوى والفيروس. وهذا يؤكد على ضرورة التزام جميع العاملين في مجال الصناعات الغذائية وبغض النظر عن حالتهم الصحية الظاهرة بممارسة مبادئ النظافة الشخصية واستخدام معدات الوقاية الفردية PPE. تحتاج شركات الأغذية إلى توفير مستوى عالٍ من مبادئ الأمان وإدارة الموظفين لضمان الحفاظ على بيئة عمل خالية من الأمراض.

يجب أن تتضمن البرامج الأساسية إعطاء إجازة للعاملين المصابين بكوفيد-19 (سواءً الذين يعانون من أعراض أو الذين ثبتت إصابتهم دون ظهور أعراض) ومخالطهم (الذي خالطوا حالات مؤكدة) من أماكن العمل. ولا يجب أن يعمل الموظفون الذين يشعرون بتوعك أولديهم أي من أعراض كوفيد-19. كما يجب وضع إجراءات تسهل على الموظفين الإبلاغ عن المرض عبر الهاتف (أو البريد الإلكتروني) من أجل أن يتلقى العاملون في المراحل المبكرة من الإصابة بمرض كوفيد-19 معلومات موثوقة ويجري استبعادهم من بيئات العمل بسرعة.

ينبغي الاستمرار في تطبيق الممارسات المتعلقة بسلامة الأغذية في أماكن الطعام بأعلى معايير النظافة بما يتماشى مع نظم مراقبة السلامة الغذائية (FSMS) المطبقة.

تتضمن الممارسات الصحية الجيدة للموظفين ما يلي:

- تنظيف اليدين جيداً – أي الغسيل بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل (حسب نصيحة منظمة الصحة العالمية).
- استخدام معقمات الأيدي التي تحتوي على الكحول.
- تطبيق مبادئ النظافة التنفسية (تغطية الفم والأنف عند السعال أو العطاس، والتخلص من المحارم وغسل اليدين).
- التنظيف والتطهير المتكرر للأسطح في أماكن العمل والأماكن كثيرة اللمس مثل مقابض الأبواب.
- تجنب المخالطة الوثيقة مع أي شخص ظهرت عليه أعراض لمرض تنفسي مثل السعال والعطاس.

### العاملون في القطاع الغذائي: استخدام القفازات المطاطية وحيدة الاستخدام

يمكن أن يستخدم العاملون في مجال الأغذية القفازات المطاطية ولكن ينبغي تغييرها بصورة متكررة وغسل اليدين بين كل تغيير وبعد إزالة القفازات. كما يجب تغيير القفازات بعد تنفيذ الأنشطة غير المتعلقة بالطعام مثل فتح الأبواب أو إغلاقها باليد وتفريغ الصناديق. يجب أن يدرك العاملون في مجال الأغذية أن ارتداء القفازات يمكن أن يسمح بتراكم الجراثيم على سطح



اليدين، لذلك من المهم جداً غسل اليدين بعد إزالة القفازات لتجنب حدوث تلوث بالأطعمة لاحقاً. كما يجب على العاملين في مجال الغذاء تجنب لمس الفم والعينين أثناء ارتداء القفازات المطاطية.

لا يجب استخدام القفازات وحيدة الاستعمال في بيئة العمل كبديل عن غسل اليدين، حيث يمكن أن تتلوث القفازات وحيدة الاستعمال بالفيروس المسبب لكوفيد-19 بالطريقة ذاتها التي قد تتلوث بها يد العامل. كما قد تؤدي إزالة القفازات وحيدة الاستعمال إلى تلوث اليدين. وتجدر الإشارة إلى أن ارتداء القفازات المطاطية وحيدة الاستعمال قد يعطي شعوراً زائفاً بالأمان وقد ينتج عنه إهمال الموظفين لغسل أيديهم بالمستوى المطلوب.

يُعد غسل اليدين بمثابة حاجز وقائي ضد العدوى أكثر من ارتداء القفازات وحيدة الاستعمال. تحتاج شركات الأغذية إلى ضمان توفير المرافق الصحية المناسبة والتزام العمال بغسل أيديهم تماماً وبصورة متكررة. يكفي استخدام الصابون العادي والمياه الجارية الدافئة لغسل اليدين. كما يمكن استخدام معقم اليدين كإجراء إضافي دون أن يحل محل غسل اليدين.

### العاملون في القطاع الغذائي: تطبيق التباعد الجسدي في بيئة العمل

تطبيق التباعد الجسدي مهم جداً للمساعدة في إبطاء انتشار مرض كوفيد-19، ويتحقق ذلك من خلال تقليل التماس بين الأفراد المصابين والأصحاء. يجب على جميع شركات الأغذية الالتزام بإرشادات التباعد الجسدي قدر الإمكان. تنص الدلائل الإرشادية لمنظمة الصحة العالمية على ترك مسافة لا تقل عن متر واحد (3 أقدام) بين العمال، وعندما يكون من الصعب تطبيق ذلك في بيئة عمل إنتاج الغذاء، يحتاج أصحاب العمل إلى مناقشة التدابير التي يتعين اتخاذها لحماية الموظفين.

من الأمثلة حول التدابير العملية للالتزام بتطبيق التباعد الجسدي في بيئة العمل بالقطاع الغذائي:

- وضع محطات عمل متدرجة على جانبي خطوط إنتاج الغذاء ومعالجته بحيث لا يواجه العمال بعضهم البعض.
- توفير وسائل الوقاية الفردية PPE مثل الكمامات ومشابك الشعر والقفازات المطاطية وحيدة الاستعمال وثياب العمل النظيفة وأحذية العمل قليلة الانزلاق. يجب أن يكون استخدام معدات الوقاية الشخصية أمراً روتينياً في مناطق العمل عالية الخطورة المُجهزة لإنتاج وتحضير الأطعمة الجاهزة والمطهية. عندما يرتدي الموظفون معدات الوقاية الفردية، من الممكن تقليل المسافة بين العمال.
- المباعدة بين محطات العمل، وهذا قد يحتاج إلى تخفيض سرعة خطوط الإنتاج.
- تحديد عدد الموظفين في مناطق تحضير الغذاء في وقت واحد.
- تنظيم الموظفين في مجموعات أو فرق عمل لتقليل الاحتكاك بين المجموعات.

### العاملون في القطاع الغذائي: مرض كوفيد-19 في مكان العمل

يجب أن تشمل البرامج الأساسية التي تعتمد على نظم مراقبة السلامة الغذائية (FSMS) لمعامل الأغذية على دلائل إرشادية لإدارة حالات مرض الموظفين العاملين في أماكن الطعام. وينبغي أن تتضمن هذه الدلائل تعليمات للإبلاغ عن مرض الموظفين



وسياسات العودة إلى العمل عندما يتعافى الموظفون من المرض. كما يجب تدريب الموظفين على استخدام هذه الدلائل الإرشادية والامتثال لها والإبلاغ عن المرض في أقرب فرصة لمنع انتقال مرض كوفيد-19 إلى زملائهم العاملين.

يستبعد تطبيق هذه الإجراءات (مثل الإبلاغ عن المرض واستبعاد العمال المرضى) بقاء العامل في القطاع الغذائي على رأس عمله أثناء شعوره بتوعك وظهور أعراض كوفيد-19. ومع ذلك، من الضروري وضع خطة عمل لإدارة حدوث ذلك. من المرجح أن العامل في القطاع الغذائي سيبلغ عن المرض عبر الهاتف، لذلك يجب أن يكون الموظفون على دراية بوجود عدم الحضور إلى مكان العمل في حال ظهور أعراض كوفيد-19، والإبلاغ عن ذلك عبر الهاتف وطلب المشورة الطبية.

لا يجب حضور الموظفين الذين يشعرون بأن صحتهم ليست على ما يرام إلى مكان العمل بل عليهم طلب الرعاية الطبية. ومع ذلك، في حالة توعك عامل الطعام في مكان العمل مع ظهور أعراض نموذجية لمرض كوفيد-19، يجب نقله إذا أمكن إلى غرفة أو منطقة بحيث يمكن عزله خلف باب مغلق بعيداً عن الآخرين، مثل مكتب الموظفين، مع فتح النافذة للتهوية إن أمكن ذلك. ثم اتخاذ الترتيبات اللازمة لإخراج الموظف غير السليم بسرعة من مكان الأتعمة.

يجب على الموظف المريض اتباع الإرشادات الوطنية للإبلاغ عن حالات الإصابة أو الحالات المشتبه فيها بمرض كوفيد-19. ويجب عليه تجنب أي اتصال مع الموظفين الآخرين أثناء انتظار المساعدة الطبية أو لحين إرساله إلى المنزل. كما ينبغي أن يتجنب لمس الأشخاص والأسطح والأشياء وتغطية الفم والأنف بمنديل يمكن التخلص منه عند السعال أو العطاس ووضع المنديل في كيس أو حيب ثم التخلص منه في سلة مهملات مزودة بغطاء. إذا لم يكن هناك أي مناديل متاحة، فيجب السعال والعطاس في المرفق المثني. وفي حال الحاجة إلى الذهاب إلى الحمام أثناء انتظار المساعدة الطبية، يجب استخدام حمام منفصل إذا كان ذلك متاحاً.

يجب تنظيف جميع الأسطح التي لامسها الموظف المصاب، بما في ذلك جميع الأسطح والأغراض الملوثة بشكل واضح بسوائل الجسم (إفرازات الجهاز التنفسي)، وجميع المناطق التي يحتمل أن تكون كثيرة التلوث مثل المراحيض ومقابض الأبواب والهواتف. يجب استخدام المطهرات التي تحتوي على الكحول (الإيثانول) لأغراض التنظيف، حيث ثبت أن المطهرات التي تحتوي على الكحول (الايثانول، بروبان-2-أول، بروبان-1-أول) بتركيز 70-80٪ تقلل بشكل كبير من عدوى الفيروسات التي تحتوي على غلاف مثل فيروس كوفيد-19. كما أن المطهرات الشائعة التي تحتوي على مكونات فعالة تعتمد على مركبات الأمونيوم الرباعية والكلور لها خصائص قاتلة للفيروسات. يجب على جميع الموظفين غسل أيديهم جيداً لمدة 20 ثانية بالماء والصابون بعد أي اتصال مع شخص ليس على ما يرام ويعاني من أعراض تتفق مع عدوى الفيروسات التاجية.

إذا تم تأكيد إصابة موظف بمرض كوفيد-19، فسيكون من الضروري إخطار جميع الأشخاص الذين على تواصل مباشر معه ومخالطيه من أجل اتخاذ تدابير لتقليل مخاطر الانتشار الإضافية. يمكن أن تشمل أمثلة الأشخاص المخالطين للمصاب في معامل الأغذية أي موظف كان على اتصال مباشر أو وجهاً لوجه (أي لمس) معه، وأي موظف كان على بعد متر واحد منه، وأي شخص قام بتنظيف مخلفاته من سوائل الجسم دون معدات الوقاية الفردية الكافية (مثل القفازات المطاطية، ولباس



العمل، والملابس الواقية)، والموظفون في نفس فريق عمل المصاب أو مجموعته، وأي موظف يعيش في نفس المسكن مع المصاب.

توصي منظمة الصحة العالمية بفرض الحجر الصحي لمدة 14 يوماً على الأشخاص المخالطين للمريض بدءاً من آخر يوم تم فيه مخالطة الحالة المؤكدة. ويجب على الأقل أن يُطلب من الموظفين الذين كانوا على اتصال وثيق مع الموظف المصاب البقاء في المنزل لمدة 14 يوماً بعد آخر يوم من مخالطته والالتزام بتطبيق التباعد الجسدي. إذا ظهرت عليهم أي أعراض في أي وقت خلال فترة العزلة التي تبلغ 14 يوماً وظهرت نتيجة اختبارهم إيجابية لمرض كوفيد-19، فسيصبحون حالة إصابة مؤكدة. ويجب إدارتها على هذا النحو.

يجب على الموظفين الذين لم يكن لديهم اتصال وثيق مع الحالة المصابة المؤكدة مواصلة اتخاذ الاحتياطات المعتادة وحضور العمل كالمعتاد. كما سيساعد تنظيم الموظفين في فرق صغيرة أو مجموعات عمل على تقليل الاضطراب في القوى العاملة في حالة الإبلاغ عن موظف يعاني من أعراض كوفيد-19. لا ينصح بإغلاق مكان العمل.

يجب وضع سياسة العودة إلى العمل للموظفين الذين أصيبوا بعدوى كوفيد-19 وتعافوا منها. توصي منظمة الصحة العالمية بإخراج المصاب من العزلة بمجرد أن تختفي أعراض الإصابة وبعد ظهور نتيجتين سلبيتين لاختبار تفاعل البوليميراز المتسلسل PCR على الأقل بفارق 24 ساعة بين كل اختبار. إذا لم يكن إجراء الاختبار ممكناً، توصي منظمة الصحة العالمية بإخراج المريض المؤكد من العزلة بعد 14 يوماً من زوال الأعراض.

### العاملون في القطاع الغذائي: نقل وتسليم المكونات والمنتجات الغذائية

ينصب التركيز الأساسي لأي إجراءات إضافية حول النظافة وتعزيز الصحة العامة التي تنفذها شركات الأغذية على إبقاء فيروس كوفيد-19 خارج أعمالهم. لن يدخل الفيروس إلى أماكن العمل إلا عندما يدخل شخص مصاب أو يتم جلب منتجات أو عناصر ملوثة إلى المبنى.

يجب على السائقين وغيرهم من عمال التوصيل الذين يسلمون الطعام عدم مغادرة سياراتهم أثناء عملية التوصيل. كما ينبغي تزويدهم بمعقم كحولي لليدين ومطهر ومناشف ورقية. يجب على السائقين استخدام معقم اليدين قبل تمرير وثائق التسليم إلى موظفي أماكن الطعام. واستخدام عبوات وحوايات يمكن التخلص منها لتجنب الحاجة إلى تنظيف أي مرتجعات. في حالة الحوايات القابلة لإعادة الاستخدام، ينبغي تنفيذ بروتوكولات النظافة والصحة العامة المناسبة.

يجب على السائقين القادمين للمنشآت الغذائية الوعي بالمخاطر المحتملة التي ينطوي عليها انتقال مرض كوفيد-19. يمكن التقاط الفيروس في حال لمس السائقون سطحاً ملوثاً أو أثناء مصافحة شخص مصاب بأيدي ملوثة. تتضمن الأسطح الملوثة بالفيروس على الأرجح الأسطح كثيرة اللمس مثل مقود السيارة ومقبض الأبواب والأجهزة المحمولة.. إلخ. لذلك من الضروري



جداً المحافظة على نظافة اليدين، جنباً إلى جنب مع الالتزام بالتباعد الجسدي وتطهير الأسطح كثيرة اللمس من أجل تجنب انتشار التلوث.

يجب أن يكون السائقون على دراية ووعي بأهمية الالتزام بالتباعد الجسدي أثناء عملية استلام الطلبات وتوصيلها للزبائن وضرورة المحافظة على درجة عالية من النظافة الشخصية وارتداء ملابس واقية نظيفة. كما يجب أن يكون السائقون على دراية بالحاجة إلى التأكد من الحفاظ على نظافة جميع حاويات النقل وتطهيرها بصورة متكررة، ويجب حماية الأطعمة من التلوث، وفصلها عن السلع الأخرى التي قد تسبب التلوث.

### أماكن بيع المواد الغذائية بالتجزئة

يواجه قطاع بيع المواد الغذائية بالتجزئة خلال جائحة مرض كوفيد-19 أكبر التحديات في الحفاظ على تطبيق أعلى معايير النظافة وحماية الموظفين من خطر العدوى والالتزام بتطبيق التباعد الجسدي عند التعامل مع أعداد كبيرة من الزبائن والاستمرار بالبيع وضمان توفير إمدادات كافية من الأطعمة نسبة إلى الاحتياج اليومي.

من غير المحتمل أن يحدث تلوث في الأغذية من قبل العمال في أماكن بيع المواد الغذائية بالتجزئة في حال الالتزام بممارسات النظافة الشخصية القياسية والجيدة التي تقلل خطر انتقال معظم الأمراض المنقولة بالغذاء، مثل غسل اليدين بصورة متكررة واستخدام معقم اليدين وارتداء الملابس الواقية وتطبيق مبادئ النظافة التنفسية الجيدة. يجب على أرباب العمل أن يشددوا على أهمية غسل اليدين بصورة متكررة والحفاظ على ممارسات النظافة الجيدة وتنظيف وتطهير الأسطح التي يتم لمسها بشكل منتظم. كما يجب أن يكون العاملون في القطاع الغذائي على دراية بأعراض كوفيد-19 وإبلاغ أرباب عملهم وطلب المشورة الطبية في حال الشك في الإصابة بأعراض المرض.

يعد الالتزام بالتباعد الجسدي في أماكن بيع المواد الغذائية بالتجزئة أمراً بالغ الأهمية للحد من خطر انتقال المرض. تشمل الإجراءات العملية التي قد يستخدمها تجار التجزئة ما يلي:

- تنظيم أعداد الزبائن الذين يدخلون متجر التجزئة لتجنب الازدحام.
- وضع لافتات عند نقاط الدخول لمطالبة الزبائن بعدم دخول المتجر إذا كانوا متوقعين أو لديهم أعراض مرض كوفيد-19.
- ضبط وقوف الزبائن في الدور بما يتماشى مع الالتزام بالتباعد الجسدي بين الزبائن داخل المتجر وخارجه.
- توفير مطهرات اليدين ومعقمات الرش ومناديل ورقية وحيدة الاستعمال في نقاط دخول المتجر.
- استخدام العلامات الأرضية داخل متجر البيع بالتجزئة لتسهيل الالتزام بالتباعد الجسدي، لا سيما في المناطق الأكثر ازدحاماً مثل صندوق الدفع النقدي.
- إصدار إعلانات منتظمة لتذكير الزبائن باتباع نصائح التباعد الجسدي وتنظيف أيديهم بانتظام.





- وضع حواجز زجاجية لتأمين مستوى إضافي من الحماية للموظفين.
- تشجيع استخدام طريقة الدفع بالبطاقات الذكية.
- نشر نصائح في (المتاجر والمنافذ ومحلات السوبر ماركت) للمستهلكين لتنظيف أكياس التسوق الخاصة بهم قبل كل استخدام.

يمكن تقليل مخاطر نقل مرض كوفيد-19 من خلال تحديد الأماكن كثيرة اللمس في أماكن البيع بالتجزئة وضمان تنظيفها وتطهيرها بانتظام، مثل: عربات التسوق ومقابض الأبواب والموازين التي يستخدمها الزبائن. تشمل الإجراءات الواجب اتخاذها ما يلي:

- توفير مناديل (أو أشكال أخرى من المطهرات) للزبائن من أجل تنظيف مقابض عربات التسوق والسلال، أو تعيين موظفين لتطهير مقابض عربات التسوق بعد كل استخدام.
- الغسيل والتعقيم المتكرر للأغراض مثل المغارف والملاقط وحوامل الهارات.
- إبقاء الأبواب مفتوحة قدر الإمكان لتقليل التلامس معها.

### الأغذية المعروضة بشكل مكشوف في أماكن بيع المواد الغذائية بالتجزئة:

على الرغم من أن بعض المستهلكين يدركون أن هناك خطر لحدوث إصابة بمرض كوفيد-19 من الأطعمة المكشوفة، فلا يوجد إلى الوقت الحالي دليل علمي يشير إلى أن الطعام مرتبط بانتقال فيروس كوفيد-19. من المهم الحفاظ على ممارسات النظافة الجيدة حول الأطعمة المكشوفة، مثل منضدة السلطة ذات الخدمة الذاتية وأماكن عرض المنتجات الطازجة ومنتجات المخازن. يجب نصح المستهلكين دائماً بضرورة غسل الفواكه والخضروات بمياه الشرب قبل الاستهلاك. كما يجب على كل من الزبائن والموظفين مراعاة ممارسات النظافة الشخصية الجيدة بدقة في جميع الأوقات حول مناطق الطعام المكشوف.

من أجل تدير أماكن الأطعمة المكشوفة بشكل صحي وتجنب انتقال مرض كوفيد-19 عبر الاتصال السطحي، يجب على تجار التجزئة للأغذية:

- الحفاظ على غسيل جميع الأسطح والأواني الملامسة للطعام وتعقيمها بصورة متكررة.
- مطالبة العاملين في مجال الخدمات الغذائية بغسل اليدين بشكل متكرر، وفي حال استخدام القفازات، يجب تغييرها قبل إعداد الطعام وبعده.
- مطالبة عمال الخدمات الغذائية بتنظيف وتعقيم الطاولات بصورة متكررة، بالإضافة إلى الأواني وحاويات الهارات.
- توفير معقم يدين للمستهلكين في طريق الدخول إلى أماكن الطعام والخروج منها.



- مراعاة عدم عرض منتجات المخبوزات غير المغلفة أو بيعها على طاوولات خدمة الدفع الذاتية بشكل مفتوح. يجب وضع منتجات المخابز في هذه الأماكن ضمن عبوات بلاستيكية / سيلوفان أو ورق. في حين أن منتجات المخابز المكشوفة يجب وضعها في خزائن عرض زجاجية وتقديمها للزبائن عبر وضعها في أكياس باستخدام ملقط.

### العاملون في قطاع الغذاء: مقصف الموظفين

يجب الإبقاء على مقاصف الموظفين العاملين في الخطوط الأمامية للقطاعات الغذائية الخدمية الرئيسية مفتوحة مثل معالجة الأغذية وبيعها بالتجزئة، حيث لا توجد بدائل عملية للموظفين للحصول على الطعام. هناك حاجة للحفاظ على معايير عالية لتدابير الصحة العامة مثل غسل اليدين وأداب نظافة الجهاز التنفسي. يجب أن تتضمن المعايير التنفيذية لمقاصف الموظفين ما يلي:

- الحفاظ على مسافة لا تقل عن متر واحد بين الفرد والعمال الآخرين، بما في ذلك ترتيبات الجلوس.
  - مناوبة أوقات العمل والراحة لتقليل عدد الموظفين في المقصف في وقت واحد.
  - تقييد الاتصال الجسدي غير الضروري قدر الإمكان.
  - تعليمات واضحة ومرئية للموظفين تحث على تعزيز نظافة اليدين والالتزام بالتباعد الجسدي.
  - إجراءات التنظيف والتطهير للمعدات والمباني وأسطح التلامس / الأماكن كثيرة اللمس، على سبيل المثال أسطح الطاوولات والملاقط وأواني الخدمة وطاوولات الخدمة الذاتية المفتوحة ومقابض الأبواب.
- تواصل منظمة الصحة العالمية مراقبة الوضع عن كثب بحثاً عن أي تغييرات قد تؤثر على هذا التوجيه المؤقت. إذا تغيرت أي عوامل، ستصدر منظمة الصحة العالمية تحديثاً آخر. أما خلاف ذلك، ستنتهي وثيقة التوجيه المؤقتة هذه بعد عامين من تاريخ النشر.

المرجع:

منظمة الصحة العالمية رقم WHO/2019-nCoV/Food\_Safety/2020.1

إعداد: فريق ماجستير التعليم الطبي (د. خلود السقال – د. هبة الرحمن الفريج )

بإشراف الدكتورة ميسون دشاش – مدير برنامج التعليم الطبي- الجامعة الافتراضية السورية.