



تعميم

إجراءات الوقاية من فيروس كورونا في الجمعيات الاستهلاكية

للووقاية 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 للحوول دون تفشي مرض معدي قد يؤدي الى تعطيل السلسلة الغذائية داخل المنشأة الغذائية:

1. التثبيت من درجة حرارة متداولي الأغذية قبل دخولهم للمنشأة الغذائية باستعمال مؤشر حرارة لا يمثل مصدرا للعدوى وتوثيقها.
2. اتباع السلوكيات الصحيحة في تناول الأغذية مثل لبس الكمامات 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 للانتقال 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. الإللاغ 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 وتحديدها خلال السلسلة الغذائية.
10. التقييد بالاشتراطات الصحية عند توصيل المواد الغذائية إلى المستهلكين
11. تغطية جهاز السحب الآلي الخاص بأمين الصندوق بغلاف بلاستيكي يسهل تطهيره
12. ضرورة توفير موزع للمطهر الكحولي للأيدي لكل امين صندوق والمساعدين (helpers) وتدريبهم على الطريقة الفعالة للاستعمال والتنبيه على ضرورة تطهير للأيدي بعد كل عملية تداول للعملاء النقدية او البطاقات المصرفية.
13. ضرورة تكليف عامل تابع للجمعية بتطهير أيدي عربات التسوق بعد كل استعمال أو توفير مطهر كحولي ومحارم ورقية تحفظ في موزع بالقرب من عربات وتوعية الزبائن بتطهير يد عربة التسوق قبل استعمالها.
14. في حال وجود اشتباه يستبعد العامل فوراً والاتصال على الخط الساخن 16000.

وسن عبد الله الباكر

مدير إدارة سلامة الأغذية والصحة البيئية