

**ACTIVE**

---

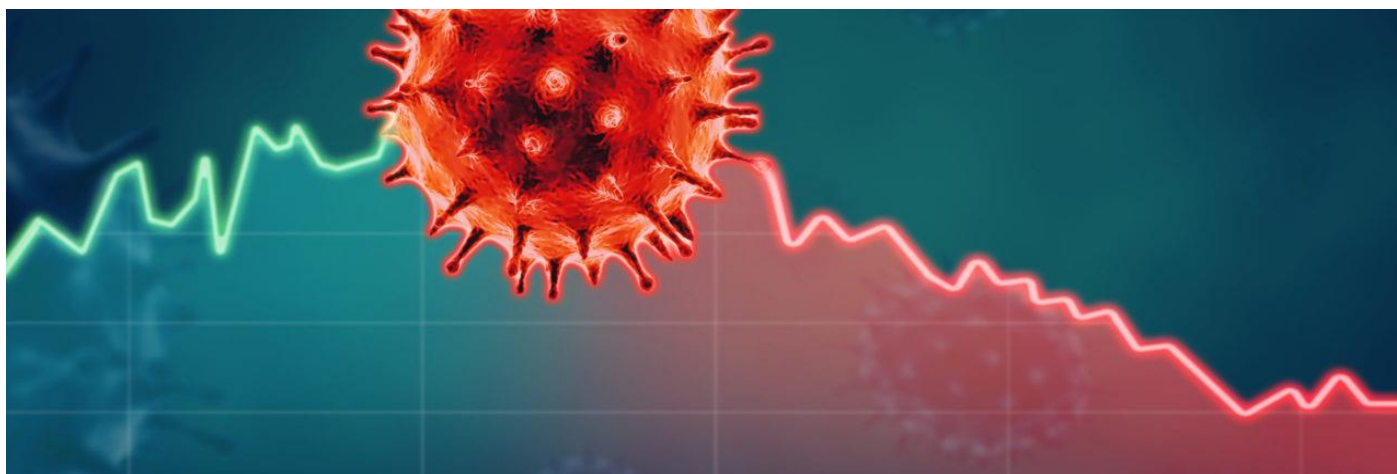
# Sanitation & Hygiene Requirements

## COVID-19 PREVENTION MEASURES

### Ensuring Safe Food & Food Workers Health

10 Languages May 2020

---



Multi-Lingual	Multi-Disciplinary Professionals	Page
● ENGLISH	Jocelyn C. Lee, USA & Pradip Chakraborty, India	02
● PORTUGUESE	Carla Otsuki & Luciana Heredia, Brazil	14
● SPANISH	Anibal Grasso, Uruguay	28
● FRENCH	Mpopo Stéphane Hervé, Cameroon	42
● TURKISH	Ayten Oral & Ufuk Ayyildiz, Turkey; Canan Sezgin, UK	56
● ITALIAN	Paola Cane, Italy	69
● CHINESE	Josephine Ng, USA	82
● URDU	Waqas Arshad, Pakistan	95
● ARABIC	Eva inam Al-zein & Samir Abu-ali, Jordan	109
● BENGALI	Pradip Chakraborty & Deepak Sharma, India	121
	● HINDI ● GUJARATI ● MARATHI <i>In Progress</i>	

**ACTIVE**

---

# Sanitation & Hygiene Requirements

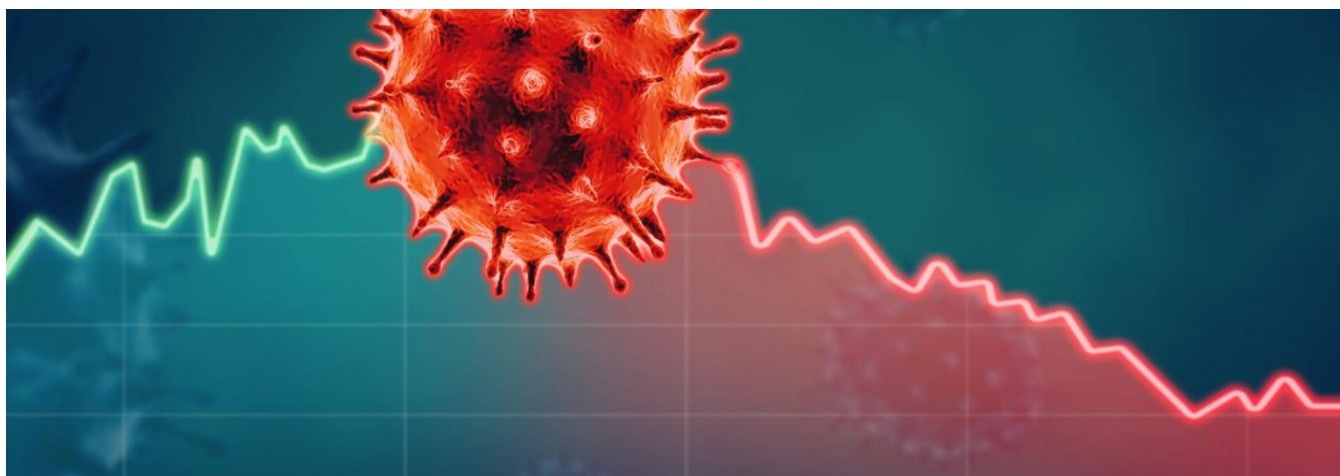
## COVID-19 PREVENTION MEASURES

### Ensuring Safe Food & Food Workers Health

Updated: 01 May 2020

---

Original: 09 April 2020 Update Releases: 16 April 2020, 21 April 2020, 01 May 2020



#### Pradip Chakraborty, Author

Former Director

FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

Mumbai, Maharashtra INDIA

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

Pradipchakraborty91@yahoo.com

#### Jocelyn C. Lee, Contributing Editor

Food Safety Consultant

San Francisco Bay Area, California USA

Professional Profile: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

---

SANITATION AND HYGIENE REQUIREMENTS

COVID-19 PREVENTION MEASURES

ENSURING FOOD SAFETY AND FOOD WORKERS HEALTH

UPDATED: **MAY 2020**

Table of Contents	Page
Preface	4
Introduction	4
Personnel Hygiene	5
Good Hygiene Practices GHP	5
Visitors	6
Personnel Cleanliness and Personnel Protective Equipment PPE	6-7
Layout of Processing Facility	7
Health Status and Wellness Checking & Reporting	7-8
Program for Taking Employee and Visitor Temperatures	8-9
Training	9
Cleaning and Sanitation of the Establishment	9
Waste Disposal	10
Conclusion	10
COVID 19 Active Screening Questionnaire (Wellness Check)	11
Editor's Notes	12
Dedication	12
Resources and References	13

## Preface

In view of the immediate situation of Covid-19 Novel Coronavirus Pandemic, the importance of hygiene and sanitation in food processing facilities is once again emphasized by World Health Organization (WHO). In its interim guidance dated 7th April 2020 for food businesses, WHO emphasizes the need of FSMS Food Safety Management Systems based on HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point (science risk-based management system) in the food industry.

Hygiene and Sanitation are two basic, yet compulsory requirements in any industry, particularly food processing industry. Three causative agents for spoilage of food are physical, chemical and microbiological hazards. Whereas chemical and physical hazards can be detected easily, microbiological hazards cannot be seen by the naked eye. We must take preventive measures to control microbiological hazards as we all know that prevention is better than reaction to foodborne illness/disease. Even simple proper hand washing with potable water and hand soap removes 90 % of bacterial load.

A number of guidelines have been issued by the FSSAI Food Safety and Standards Authority of India to prevent and control microbiological hazards in food products. Hygiene and Sanitation requirements of the establishment, where raw, unprocessed and finished food products are handled has great significance on the quality and safety of the food products. Hygiene and Sanitation requirements of all working personnel and food-packaging handlers in the establishment is equally important.

## Introduction

In the last thirty years, we have seen much development in the field of technology which has resulted in numerous innovative food products in India and around the world. We have sophisticated equipment for processing, transportation and storage of food products. New technology and sophisticated equipment reduced the cost of production considerably. But failure to maintain hygiene and sanitation jeopardizes the entire process and the integral safety of the finished product to the consumer.

Hence, the enforcement of stringent maintenance of hygiene and sanitary conditions in the establishment and personnel is a precondition for obtaining license from the Food Safety and Standards Authority of India for a food business operation. Schedule IV of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Business) Amendment Regulations, 2018 elaborately explains guidelines relating to general requirements on Hygienic and Sanitary practices to be followed by all food business operators applying for license. These requirements facilitate the industry to implement strong Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Hygienic Practices (GHP).

## Personnel Hygiene

There is no evidence to date of the COVID-19 virus being transmitted via food or food packaging. Coronavirus needs a human host (or animal host) to multiply. It cannot multiply in food. Hence, it is imperative for the food industries to reinforce personnel hygiene to avoid contamination of food. Hand washing plays a very important role. Adequate quantity, size and means of hygienic washing, drying and sanitizing hand facility (including wash basins, supply of potable water at suitable temperature, liquid hand soap, single-use disposable paper towels, wall-mounted hand dryer, and sanitizer with at least 70% alcohol (*only if soap and water are not available*) shall be provided in the establishment. Proper ways of hand washing with hand soap shall be explained with pictorial demonstration. These posters should be located at the entrance, storage, distribution, handling of the food processing unit. Adequate number of toilets with hand washing sinks, drying and sanitizing facilities and supplies shall be made available in the establishment.

Workers should change out of their street clothing and wear clean company issued PPE personal protective equipment/clothing daily before entering food processing areas. Adequate changing facilities for personnel shall be provided. Even the supervisory staff shall not enter food processing areas without changing into clean company PPE.

## Good Hygiene Practices (GHP)

Good staff hygienic practices in food processing premises include:

- 1) Proper hand hygiene-washing with soap and water for at least 20 seconds
- 2) Frequent use of 70% alcohol-based hand *sanitizers* (*use of hand sanitizer does not substitute proper handwashing!*)
- 3) Good respiratory hygiene: cover mouth and nose with the inside bent elbow sleeve when coughing or sneezing, change to clean PPE clothing and immediately properly wash hands before returning to the processing area i.e. contacting other workers and touching any contact surfaces. Use only tissues provided by establishment, only in toilet rooms and discard tissues immediately in waste receptacle. Wash hands thoroughly immediately after discard of tissue. Workers shall not bring tissues into the food processing areas.
- 4) Routine frequent cleaning / disinfection of work surfaces and touch points such as door handles, faucet handles, equipment handles, power switches, hose nozzles, steering wheels, countertops, desks, phones, toilets, etc.
- 5) Avoid close contact with anyone showing flu like symptoms of fever and respiratory illness such as fatigue, sore throat, dry throat, shortness of breath, coughing and sneezing. When worker observes an individual (co-worker, visitor, contractor, etc.) with such symptoms in the facility, it is extremely important to report this matter to Person In Charge (PIC) (Quality Assurance Manager, Supervisor, Food Safety Manager) immediately.

**Wearing disposable gloves and use of hand sanitizer are not substitutes for proper handwashing.**

**Proper hand washing is a greater protective barrier to infection than wearing disposable gloves or using hand sanitizer. Always properly wash hands before wearing disposable gloves.**

## Visitors

Generally, visitors should be discouraged from entering food processing areas during processing. Even when they are allowed entry, they shall wear PPE protective clothing, face mask coverings, hair restraints, footwear, etc. and adhere to all the GHP good hygiene practices requirements.

**For the immediate COVID-19 Pandemic situation, only *essential* visitors will be allowed entry to the food facility, and they shall be medically screened before being allowed in the food processing areas.**

*The author, who was then FSSAI Director, during his visit to a meat processing establishment in Chicago, USA (accompanied by the owner of the establishment) was denied entry by the USDA official when the meat processing operation was in operations. He was allowed entry to the processing area only after thorough cleaning of the processing area was completed.*

## Personnel Cleanliness and Personnel Protective Equipment (PPE)

Personnel involved in food handling shall maintain high degree of cleanliness. When entering food handling-processing area(s) (high and low risk processing areas) wear work PPE clothing, facemask coverings (single use **disposable or approved disinfected-sanitized non-medical facemasks**), **respirators** (\*if, prior to the COVID-19 pandemic, personnel were required to wear a respirator, disposable facemask, goggles or face-shields on the job, based on a workplace hazard assessment you should continue to do so), hair nets, facial hair nets/beard snoods and, hand gloves and proper footwear to ensure that head hair, facial hair (beards, moustaches, sideburns, etc.), perspiration, etc. do not contaminate the product, food contact surfaces, and packaging materials. **Change facemasks every 4 hours, immediately after facemask becomes damp, and immediately after sneezing or coughing in facemask. All personnel who change facemasks must properly wash and dry their hands thoroughly before placing new facemasks on.**

Where gloves are used for product contact, they shall be single use, clean and free from tears. Disposable hand gloves are used to avoid cross contamination: Change gloves when switching tasks (when switching from between working with raw foods and ready to eat foods, etc.), change gloves every 4 hours, change gloves when dirty or torn. It is important to note that staff who handle raw must not work in ready to eat food areas and must not handle food under processing and packed food to prevent cross contamination issues unless they have fully changed their uniform, PPE, and washed their hands thoroughly. **All personnel who change gloves must properly wash and dry their hands thoroughly before placing new pairs of disposable gloves.** Protective clothing, if not disposable, shall be cleaned daily. Workers shall not wear company issued PPE outside food processing areas (toilet area, break area, meeting rooms, outside common hallways, etc.).

All workers shall properly wash their hands with hand soap and potable water, followed by proper drying at key points: **•before touching and wearing PPE facemasks, face coverings, respirators and eyewear, beard snoods, •before starting work & •before beginning food preparation (when switching from between working with raw foods and ready to eat foods, etc.); •after touching and removing PPE facemasks, face coverings, respirators and eyewear, beard snoods, •after handling chemicals, •after handling raw materials or finished product, •after handling dirty equipment, trash receptacles, dishes-utensils, •after every break, after returning from storage, •after coughing or blowing nose or sneezing, • after touching the face or hair and after using toilet facilities and •after doing anything that could contaminate the hands, including handling money.**

All workers shall keep their fingernails clean and trimmed. No nail polish, false nails and false eyelashes are allowed. Facial and body jewelry including facial piercings, earrings, bangles, bracelets, watches, necklaces, hair pins, and rings shall not be allowed in food processing areas.

Unhygienic practices such as smoking, chewing, eating, sneezing or coughing over unprotected food, food packaging and food contact surfaces, and spitting (*even into a processing trash bin*) shall be prohibited in the food facility including the processing areas, distribution, storage, incoming-out going / receiving and delivery areas, break areas, hand wash areas, and parking lots.

## Layout of the Processing Facility

Layout of the processing facility plays an important role to control cross contamination. Flow of material as well as staff shall be uni-directional so that cross flow does not occur at any stage. Even workers' clothing shall not touch each other during handling which is a potential source of contamination.

Layout of toilet facilities, change rooms, break areas and amenities shall be such that these will not open directly into food processing areas and always maintained in sanitary condition. Ventilation system and drainage system of toilet facilities and break areas shall be separate from the food processing areas' systems (shall not spill or back flow into food processing areas).

## Health Status and Wellness Checking & Reporting

Workers of the establishment shall undergo medical examination by a registered medical practitioner at least once per annum to ensure that they are free from infectious and communicable diseases. They shall be vaccinated against the enteric group of diseases as per schedule of vaccination. A record of these examinations shall be maintained in a secured office of the establishment.

**Wellness Reporting** is a process that checks the health of employees to determine whether they are showing symptoms of COVID-19, or could be otherwise compromised by having had close contact with somebody who has been diagnosed, is presenting symptoms, or has recently traveled. Wellness reporting allows you to effectively identify employees, vendors, maintenance workers, and other essential workers who are at risk of inadvertently spreading the virus to customers and other staff members. It can be used to eliminate the risk that the virus is transferred to customers through food packaging and protect the reputation of your business by reducing the chances of viral spread. When community members ask how you are responding to the crisis, you can explain the process to them to show that you're taking the correct steps to protect them.

Wellness Reporting should be conducted as soon as employees or other essential workers like vendors, delivery drivers, and maintenance workers) arrive at your establishment. If an employee believes they have developed COVID-19 symptoms during their shift, they can take a self-assessment at break time. It may be wise to enforce the use of self-assessments for all employees, regardless of whether or not they're showing symptoms. Employees shall inform the PIC of symptoms of illness and injuries before start of work each day, at break time, and each start of shift. Self-Assessment posters shall be displayed in break rooms, change rooms, toilet facilities and beside clock-in devices.

Even if they are suspected to be suffering from, or to be carrier of a disease or illness, they shall be restricted from handling food, food processing materials, food processing equipment, and food contact surfaces until they are deemed fit to resume duty by a registered medical practitioner. Personnel with non-bleeding, non-oozing open cuts, wounds or burns shall protect these with proper waterproof dressing and checked by PIC before released to start work.

If an employee is confirmed to have COVID-19, first it is necessary to exclude this individual from others in the workplace and remove this individual from the processing areas (away from food, food contact surfaces, packaging & equipment and food storage); call worker's emergency contacts and/or local emergency health services and send them home immediately. It is important to notify all close contacts of the infected employee at work and request them to leave for isolation for a minimum period of 14 days in order to minimize the risk of possible transmission to others. Surfaces in their workspace shall be immediately cleaned and disinfected. Information on persons who had contact with the ill employee during the time the employee had symptoms and 2 days prior to symptoms should be compiled. Others at the facility with close contact within 6 feet of the employee during this time would be considered exposed.

Employees and other essential workers cannot safely return to your establishment until they are no longer presenting symptoms without the aid of medication, and they have had two consecutive negative tests collected a minimum of two days apart. Once these things have been accomplished, employees and essential workers will be able to work without the risk of spreading COVID-19 to customers and colleagues.

## How to Properly Document Wellness Reporting

During these unpredictable times, documentation can go a long way to show that your food business is taking the correct precautions to reduce risk. It is also important to keep copies of all wellness checks as a record of any actions taken in the event that they're needed to help health inspectors in your region perform **contact tracing**. Records will help identify which employees may have been exposed in the event an employee is diagnosed with COVID-19, allowing the food establishment to take quick and decisive action. In addition to the COVID-19 questions asked to employees at the beginning of their shift and during breaks, see **Wellness Check Form** page 11.

## Program for Taking Employee and Visitor Temperatures

Essential Businesses that remain operational or are reopening during the COVID-19 pandemic are faced with the challenge of determining what they can do to minimize the risk of spreading the virus while still being able to provide critical products and services to our communities. Many of these essential employers have started screening employees' temperatures in an effort to ensure that employees with symptoms of the illness do not infect their coworkers. The medical prescreening, COVID-19 Active Screening Questionnaire (Wellness Check), for employees and essential visitors includes taking temperatures. Pre-screening taking temperatures of employees and visitors shall be conducted by trained personnel competent in Taking Temperature Best Practices. See "Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic" article, page 13.

Importantly, worker must disclose to manager if any infected household member is a COVID-19 patient or displaying symptoms of COVID 19. If this is the case, is the infected household member isolated within the household?



Maintaining physical distancing of at least 6 feet (2 metres) in the break areas, anywhere within the facility where possible and retail food premises is critical for reducing risk of COVID-19 transmission.

Workers must practice these preventive measures (physical distancing, face masks, proper handwashing, etc.) in their daily lives away from work to maintain good health in order to return to work.

*Keeping all workers in the food production and supply chain healthy and safe is an essential function to which all stakeholders along the food chain need to contribute.*

## Training

All persons involved in food handling should be aware of their role and responsibilities to avoid contamination or deterioration. They should have necessary knowledge and skills to enable them to properly handle food hygienically. They should be trained in food hygiene and sanitation commensurate with their work activities, nature of food handling, processing preparation, packaging, storage, service and distribution. There shall be periodic assessment to check the effectiveness of training as well as daily supervision to ensure that hygiene and sanitation are being carried out effectively. The food business operator shall provide and maintain documented standard operating procedure for FSMS Food Safety Management System compliance through records / checklists on routine basis to control any potential hazards throughout supply chain.

**For the immediate COVID-19 Pandemic situation, in-house COVID-19 awareness training shall be provided to every worker. The Food Safety team shall activate and implement its FSMS Coronavirus and Pandemic Preparedness Plan and Crisis Management Protocols throughout the organization.**

## Cleaning and Sanitation of the Establishment

Cleaning of food premises and equipment shall remove food residues and dirt which are source of contamination. Disinfection is necessary after cleaning. Cleaning and disinfection chemicals shall be of food grade and shall be used in recommended dilutions and stored separately in identified containers.

Cleaning can be carried out by physical methods such as heat, scrubbing, turbulent flow and vacuum cleaning to avoid use of water and detergent, alkalis and acids. Gross visible debris from the surface of the equipment shall be removed first. Then a detergent solution to be applied to loosen soil and bacterial film. Loosened soil and detergent residues are to be removed by rinsing with water, preferably with hot water depending on whether chlorinated detergents were applied in which case cold water needs to be used. Dry cleaning or other methods shall be applied to remove residues. Wherever necessary, cleaning should be followed by disinfection with subsequent rinsing. Proper cleaning and disinfection program (SSOP Sanitation Standard Operating Procedures) shall be drawn up, observed and records shall be maintained. Good sanitation, inspection of incoming materials and good monitoring can minimize the likelihood of infestation and consequently the need for pesticides.

**For the immediate COVID-19 Pandemic situation, enhanced routine and frequent cleaning and sanitation shall be conducted particularly in high touch areas such as the toilet rooms, changing rooms, and break rooms. If an employee is suspected or confirmed to have COVID-19 and has been excluded from the workplace, the processing areas where the infected individual worked must be immediately cleansed, sanitized and disinfected.**

## Waste Disposal

Waste disposal is an integral part of hygiene and sanitation maintenance in food processing industry. Food waste, non-edible by-products and other refuse shall not be allowed to be accumulated in food handling and storage areas. Removal frequencies shall be managed to avoid accumulation and overflow. Daily removal of waste is mandatory though it is advisable to remove waste frequently depending on the volume of work, particularly for perishable food. No waste shall be kept open inside the premises and shall be disposed of as per local rules and regulations.

## Conclusion

Maintenance of hygiene and sanitation of the establishment as well as personnel is of paramount importance to ensure safe food. It is equally important to maintain proper temperature for heating, cooling, cooking, thawing, freezing, storing to ensure the safety and suitability of food.

Food premises shall have adequate natural or mechanical ventilation not only for food items but also for workers convenience. Adequate natural or artificial lighting shall be provided to enable the personnel to operate in a hygienic manner. Lighting fixtures shall be protected to ensure that food is not contaminated in the event of breakage of lights.

**The primary focus of additional enhanced hygiene and sanitation measures implemented by food businesses is to keep COVID-19 virus out of their businesses. The virus can enter only when infected person(s) enters or contaminated products- items are brought into the premises.**

[See Medical Prescreening Questionnaire \(Wellness Check\) for worker and visitors next page...](#)

## COVID-19 ACTIVE SCREENING QUESTIONNAIRE (Wellness Check)

This will be updated as the CDC and local health regulatory agency information on COVID-19 continues to change. Your health and well-being are of the utmost importance and we are taking measures to keep the facility/office a safe environment for employees as well as the individuals under our charge and the public. **Therefore, anyone coming into the facility/office will be screened and part of our screening process will include taking their temperature and asking the following questions.**

1. Within the last 14-days, have you experienced a new cough that you cannot attribute to another health condition?  YES  NO
2. Within the last 14-days, have you experienced new shortness of breath that you cannot attribute to another health condition?  YES  NO
3. Within the last 14-days, have you experienced a new sore throat that you cannot attribute to another health condition?  YES  NO
4. Within the last 14-days, have you experienced new muscle aches that you cannot attribute to another health condition or a specific activity such as physical exercise?  YES  NO
5. Within the last 14-days, have you had a temperature at or above 100.4° (38°C) or the sense of having a fever?  YES  NO
6. Within the last 14 days, have you had close contact, without the use of appropriate PPE, with someone who is currently sick with suspected or confirmed COVID-19?\* (Note: Close contact is defined as within 6 feet for more than 10 consecutive minutes)  YES  NO
7. Within the last 28 days, have you travelled anywhere?  YES  NO  
If yes, please state travel history here:

**If the individual answers YES to any of the questions they will not be allowed into the facility/office unless determined otherwise by a designated DOC medical professional.**

*\*Facilities identified as being at critical staffing levels in health services may have healthcare workers authorized by the HQ Emergency Operations Center to enter the facility under the following guidelines:*

- *As long as they remain asymptomatic;*
- *Self-monitor symptoms as outlined in the guidance; and*
- *Wear a surgical mask at entry and at all times while on facility grounds.*

---

Signature

---

First Last Name (Print)

---

Date /Time

---

Supervisor

## Editor's Notes

This active document will update according to CDC, Food Regulatory and Food Industry research and development changes.

The significant updates/changes in this document are as follows:

1. Addition of COVID-19 Active Screening Questionnaire (Wellness Check), page 11
2. Meticulous detailed mitigation emphasis on:
  - a. proper hand washing protocols- key points, proper use of single use hand gloves
  - b. proper use of PPE: use of respirators, facemasks, and cloth face coverings (FDA)
  - c. personnel cleanliness practices
  - d. worker health monitoring & status, infected worker protocols, return to work policy
  - e. wellness reporting, properly documenting wellness reporting
  - f. contact tracing
  - g. program for taking employee and visitor temperatures
  - h. worker protection measures outside of food facilities
  - i. cleaning and sanitation of establishment
  - j. resources and references expanded
  - k. dedication added
  - l. translation credits added
  - m. [\\*information graphics/visual aide posters may be found in Resources and References links page 14](#)

## Dedication

★ Infinite Gratitude and Thanks to ★  
✦ Hero Frontline Medical-Healthcare Professionals ✦  
★ Champion Food Industry Workers ★  
★ Unsung Hero Essential Workers ★  
★

## Resources and References

### CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>  
<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)  
[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>  
<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

**ATIVO**

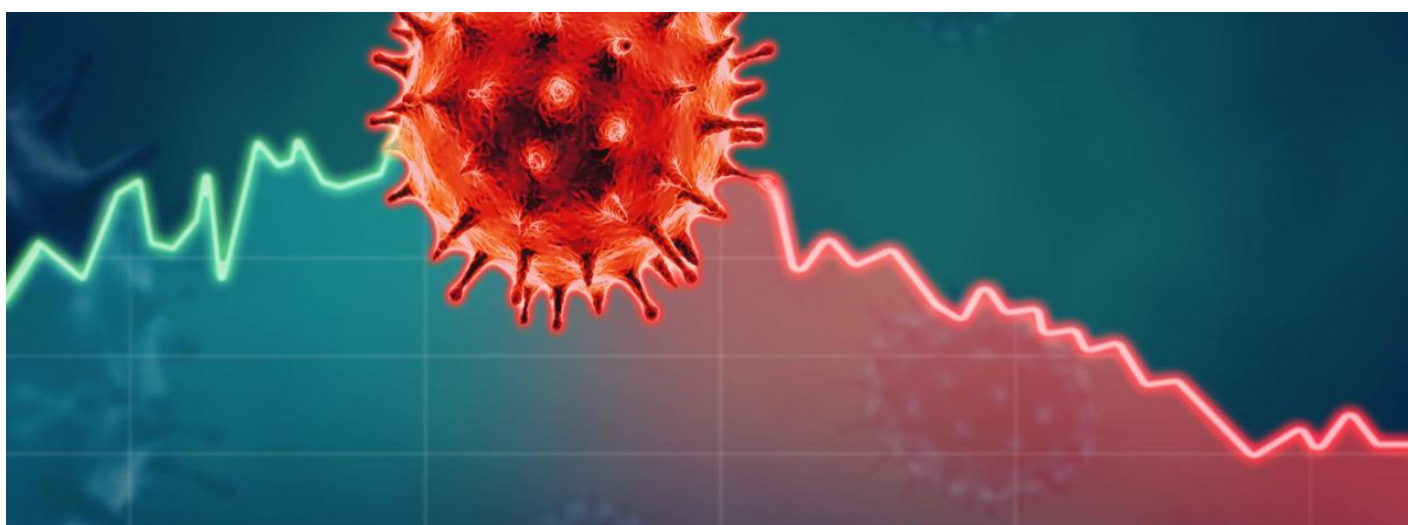
---

# Requisitos Sanitários & Higiene Medidas de Prevenção ao **COVID-19** Garantindo alimentos seguros e a saúde dos manipuladores de alimentos

**Atualizado em 01 de maio de 2020**

---

Original: 09 Abril 2020 Atualizações: 16 Abril 2020, 21 Abril 2020, 01 Maio 2020



## **Pradip Chakraborty, Author**

Ex-diretor Autoridade de Segurança e Padrões de Alimentos da FSSAI da Índia  
Mumbai, Maharashtra INDIA

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

Pradipchakraborty91@yahoo.com

## **Jocelyn C. Lee, Colaboradora com a Edição**

Food Safety Consultant

San Francisco Bay Area, California USA

Professional Profile: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

**Carla Otsuki, Tradução e adaptação do texto para o português**

**Luciana Heredia, Revisora do texto traduzido para o português**

---

SANITATION AND HYGIENE REQUIREMENTS

**COVID-19** PREVENTION MEASURES

ENSURING FOOD SAFETY AND FOOD WORKERS HEALTH

UPDATED: **MAY 2020**

<b>ÍNDICE</b>	<b>PÁG</b>
Prefácio	16
Introdução	16
Higiene Pessoal	17
Boas Práticas de Higiene	17-18
Visitantes	18
Conduta Pessoal e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)	18-19
Layout das Instalações	19
Estado de Saúde – Avaliação e Registro	20-21
Como documentar adequadamente os relatórios de estado de saúde	21
Programa para medir a temperatura dos funcionários e visitantes	21
Treinamento	22
Limpeza e Práticas Sanitárias do Estabelecimento	22-23
Disposição de Resíduos	23
Conclusão	23
Questionário de Saúde – SOBRE COVID-19	24
Notas do Editor	25
Dedicatória	25
Créditos de tradução	26
Fontes de pesquisa referência	27

## Prefácio

Em vista da situação da pandemia do novo coronavírus Covid-19, a importância da higiene e das práticas sanitárias nas instalações nas empresas de processamento de alimentos é mais uma vez reforçada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Em sua orientação provisória de 7 de abril de 2020 para empresas de alimentos, a OMS reforça a necessidade do SGSA (Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos) baseado na Análise de Perigos e Ponto Crítico de Controle na indústria de alimentos. Higiene e Práticas Sanitárias são dois requisitos básicos, porém obrigatórios em qualquer setor, principalmente no setor de processamento de alimentos. Três agentes com potencial de causar um efeito adverso à saúde são os perigos físicos, químicos e microbiológicos. Enquanto os perigos químicos e físicos podem ser facilmente detectados, os perigos microbiológicos não podem ser vistos a olho nu. Devemos tomar medidas preventivas para controlar os perigos microbiológicos, pois todos sabemos que a prevenção é a melhor medida a ser adotada para doenças transmitidas por alimentos (DTAs). A lavagem simples e adequada das mãos, com água potável e sabão remove 90% da carga bacteriana. Várias diretrizes foram emitidas pela FSSAI Food Safety and Standards Authority da Índia para prevenir e controlar os riscos microbiológicos em produtos alimentícios. Os requisitos de higiene e práticas sanitárias dos estabelecimentos, onde são manuseados produtos alimentícios crus, não processados e acabados, têm grande importância na qualidade e segurança dos produtos alimentícios. Os requisitos de higiene e práticas sanitárias de todo o pessoal envolvido, manipuladores de alimentos e manipuladores de embalagens para alimentos são igualmente importantes.

## Introdução

Nos últimos 30 anos, vimos muito desenvolvimento no campo da tecnologia, o que resultou em inúmeros produtos alimentícios inovadores na Índia e em todo o mundo. Temos equipamentos sofisticados para processamento, transporte e armazenamento de produtos alimentícios. Novas tecnologias e equipamentos sofisticados reduziram consideravelmente o custo de produção. Mas a falha em manter a higiene e as práticas sanitárias, prejudica todo o processo e a segurança integral do produto acabado para o consumidor. Portanto, a solicitação de medidas mais rigorosas nas condições higiênicas sanitárias nos estabelecimentos e na conduta pessoal é uma condição prévia para a obtenção de licença da Autoridade de Segurança e Padrões de Alimentos da Índia para uma operação de negócios de alimentos.

O Anexo IV do Regulamento de Alteração de Normas e Segurança de Alimentos (Licenciamento e Registro de Empresas de Alimentos) de 2018 explica detalhadamente diretrizes relacionadas a requisitos gerais de práticas higiênicas e sanitárias a serem seguidas por todos os operadores de empresas de alimentos que solicitam licença. Esses requisitos facilitam a indústria a implementar Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Boas Práticas de Higiene (BPH).

**Notas do Tradução:** \*No Brasil as empresas precisam obter a licença de funcionamento, emitido pela Vigilância Sanitária local (VISA). Detalhes no site <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/empresas/licenca-de-funcionamento-de-empresas>



## Higiene Pessoal

Até o momento, não há evidências de transmissão do vírus COVID-19 por alimentos ou embalagens de alimentos. O coronavírus precisa de um hospedeiro humano (ou hospedeiro animal) para se multiplicar. Portanto é imprescindível que as indústrias de alimentos reforcem as medidas adotadas para higiene do pessoal. A lavagem das mãos desempenha um papel muito importante. Quantidade, tamanho e meios adequados de instalações higiênicas para lavagem e higienização das mãos (incluindo lavatórios, fornecimento de água potável a temperatura adequada, sabonete líquido para as mãos, papel toalha descartável, secador de mãos e agente sanitizante. Caso não haja disponibilidade de água e sabão, pelo menos a aplicação do álcool 70% deve ser aplicado no estabelecimento.

Informativos devem comunicar detalhadamente o passo a passo da forma correta da lavagem e higienização das mãos. Estes informativos ou pôsteres devem estar localizados na entrada, no armazenamento, na distribuição, no manuseio das empresas de processamento de alimentos. A empresa deve disponibilizar o número adequado de banheiros contendo a estrutura para realização de lavagem e higienização das mãos. Os colaboradores devem trocar diariamente suas roupas civis e usar roupas/ equipamentos de proteção individual (EPI) limpos, antes de entrarem nas áreas de processamento de alimentos. A empresa deve providenciar vestiários adequados para o pessoal. Esse procedimento também se aplica para a equipe de supervisão, gerência e alta direção da empresa.

## Boas Práticas de Higiene

As boas práticas de higiene nas instalações de processamento de alimentos incluem:

- 1) Lavar corretamente as mãos com sabonete líquido e água por pelo menos 20 segundos
- 2) Usar frequentemente sanitizantes para as mãos à base de álcool 70% (o uso de desinfetante para as mãos não substitui a lavagem adequada das mãos!)
- 3) Adotar uma boa higiene respiratória: cobrir a boca e o nariz com a curva do cotovelo dobrada para dentro quando tossir ou espirrar, realizar a troca de roupas e EPIs e lavar imediatamente as mãos antes de retornar à área de processamento, ou entrar em contato com outros trabalhadores e tocar em qualquer superfície de contato.
- 4) Realizar limpeza / desinfecção frequente e rotineira das superfícies de trabalho e pontos de contato de várias pessoas, como: maçanetas, torneiras, manoplas de equipamentos, interruptores, bancadas, mesas, telefones, banheiros, etc.
- 5) Evitar contato próximo com qualquer pessoa que tenha gripe ou que apresente sintomas de febre e doenças respiratórias, como fadiga, dor de garganta, garganta seca, falta de ar, tosse e espirros. Quando o trabalhador observa um indivíduo (colega de trabalho, visitante, prestadores de serviços, etc.) com esses sintomas na empresa, é extremamente importante relatar esse assunto a um responsável (Gerente de Produção, Gerente da Garantia da Qualidade, Supervisor) imediatamente.

O uso de luvas descartáveis e a aplicação de sanitizante para as mãos não substituem o procedimento da lavagem adequada das mãos.

A lavagem adequada das mãos garante uma proteção maior à contaminação portanto, lave sempre que possível as mãos de forma correta mesmo antes do uso de luvas descartáveis.

## Visitantes

Geralmente, os visitantes devem ser desaconselhados a entrar nas áreas de processamento de alimentos durante o processamento. Mas quando é permitida a entrada, eles devem usar roupas de proteção (uniformes), EPIs, máscaras, toucas para proteger os cabelos, calçados, etc. e aderir a todos os requisitos de boas práticas de higiene pessoal da empresa.

**Para a situação imediata da pandemia do COVID-19, somente visitantes essenciais terão permissão para entrar nas empresas processadoras de alimentos, e eles deverão ser avaliados clinicamente antes de acessarem as áreas de processamento.**

*O autor, que era então diretor do FSSAI, durante sua visita a um estabelecimento de processamento de carne em Chicago/EUA (acompanhado pelo proprietário do estabelecimento) foi impedido de entrar pelo funcionário do USDA quando a operação de processamento de carne estava em operação. Ele foi autorizado a entrar na área de processamento somente após a limpeza completa da área de processamento.*

## Conduta Pessoal e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

O pessoal envolvido no manuseio de alimentos deve manter um rigor maior de limpeza. Ao entrar na (s) área (s) de manipulação de alimentos (áreas de processamento de alto e baixo risco de contaminação), as pessoas devem utilizar uniformes e EPIs específicos, **máscaras faciais (descartáveis de uso único ou máscaras não médicas que sejam aprovadas para realização de limpeza e desinfecção )**, respiradores (se, antes da COVID-19 pandemia, o pessoal era obrigado a usar um respirador, óculos de proteção ou capacetes ou protetores (EPIs) no trabalho, com base em uma avaliação de risco no local de trabalho que você deve continuar fazendo), toucas de cabelos, protetores de barba, luvas e calçados adequados para garantir que pelos da cabeça, pelos faciais (barbas, bigodes, costeletas, etc.), suor, etc. não contaminem o produto, superfícies de contato com os alimentos e materiais de embalagem.

**Troque as máscaras faciais descartáveis a cada 4 horas, imediatamente após a máscara facial ficar úmida e imediatamente após espirrar ou tossir na máscara. Quando o pessoal for efetuar a troca das máscaras faciais, deve ser realizado a lavagem e higienização correta das mãos, antes de colocar novas máscaras faciais.**

Nos casos em que forem utilizar luvas em contato com o produto (alimento), elas devem ser descartáveis, limpas e isentas de látex\* (alergênico no Brasil). Luvas descartáveis são usadas para evitar a contaminação cruzada portanto:

- Troque as luvas ao alternar tarefas (ao alternar entre trabalhar com alimentos crus e prontos para comer, etc.),
- Troque as luvas a cada 4 horas,
- Troque as luvas quando estiverem sujas ou rasgadas.

É importante observar que os funcionários que lidam com matérias-primas não devem trabalhar em áreas de processamento ou embalagem dos produtos para evitar problemas de contaminação cruzada, a menos que tenham trocado completamente seu uniforme, seu EPI e lavado as mãos corretamente.

As roupas de proteção (jalecos, toucas, luvas, etc), se não forem descartáveis, devem ser limpas diariamente.

### Quando os colaboradores devem realizar a correta higienização das mãos:

1. antes de tocar e usar máscaras (incluindo máscaras utilizadas como EPI), respiradores e óculos, protetores de barba;
2. antes de iniciar o trabalho e antes de iniciar a preparação dos alimentos (ao trocar entre trabalhar com alimentos crus e alimentos prontos para consumo, etc.);
3. depois de tocar e remover máscaras faciais de EPI, respiradores e óculos, protetores de barba,
4. depois de manusear produtos químicos,
5. depois de manusear matérias-primas ou produtos acabados,
6. depois de manusear equipamentos sujos, recipientes de lixo, utensílios de louça,
7. após cada intervalo, depois de retornar do armazenamento, depois de tossir ou assoar o nariz ou espirrar,
8. depois de tocar no rosto ou nos cabelos e depois de usar as instalações sanitárias e
9. depois de fazer qualquer coisa que possa contaminar as mãos, incluindo manuseio de dinheiro.

Os colaboradores devem manter as unhas limpas e aparadas. Não é permitido uso de esmaltes, unhas postiças e cílios postiços. Bijuterias faciais e corporais, incluindo piercings faciais, brincos, pulseiras, relógios, colares, grampos de cabelo e anéis não são permitidos nas áreas de processamento de alimentos.

**Práticas não higiênicas, como fumar, mascar, comer, espirrar ou tossir sobre alimentos desprotegidos, embalagens de alimentos e superfícies de contato com alimentos e cuspir (mesmo em uma lixeira na área de processamento), são proibidas nas instalações de alimentos. Isso inclui as áreas de processamento, distribuição, armazenamento, áreas de entrada / saída, áreas de descanso e áreas para lavagem das mãos.**

## Layout das Instalações

O layout das instalações desempenha um papel importante na medida de controle contra contaminação cruzada. O fluxo de material e de pessoas deve ser unidirecionais para que contaminação cruzada não ocorra em nenhum estágio.

O layout das instalações sanitárias, vestiários, áreas de descanso e arredores deve ser tal que não se abra diretamente nas áreas de processamento de alimentos e que sempre sejam mantidos em ótimas condições sanitárias.

O sistema de ventilação, o sistema de drenagem das instalações sanitárias e das áreas designadas para alimentação devem ser separados dos sistemas das áreas de processamento de alimentos (o fluxo deve ser direcionado para não retornar para as áreas de processamento de alimentos).

## Estado de Saúde – Avaliação e Registro

Os colaboradores do estabelecimento devem ser submetidos a exames médicos (por um médico do trabalho) pelo menos uma vez ao ano para garantir que estejam livres de doenças infecciosas e transmissíveis. O registro desses exames deve ser mantido pela empresa, geralmente arquivado com o PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) nas empresas.

**A avaliação e registro do estado de saúde** é um processo que verifica a saúde dos funcionários para determinar se eles estão apresentando sintomas de COVID-19 ou podem estar comprometidos por terem tido contato próximo com alguém que foi diagnosticado, se está apresentando sintomas ou viajou recentemente. Os relatórios da avaliação do estado de saúde, permitem identificar o estado de saúde dos funcionários, fornecedores, trabalhadores de manutenção e outros trabalhadores essenciais com a finalidade de evitar que o vírus seja espalhado inadvertidamente para clientes e outros membros da equipe. Ele pode ser usado para mitigar o risco de o vírus ser transferido para os clientes (reduzindo as chances de propagação viral) através das embalagens de alimentos e inclusive, proteger a reputação da empresa.

Quando as partes interessadas do seu negócio questionarem como você está reagindo à crise do Covid-19, você pode explicar que está tomando as medidas acima para protegê-los.

**As avaliações do estado de saúde são realizadas assim que funcionários ou outros trabalhadores essenciais, como fornecedores, motoristas de entrega e trabalhadores de manutenção chegarem ao estabelecimento. Se um funcionário suspeitar que desenvolveu sintomas de COVID-19 durante o turno, poderá fazer uma autoavaliação no intervalo. Pode ser sensato aplicar o uso de autoavaliações para todos os funcionários, independentemente de apresentarem ou não sintomas.**

Os funcionários devem informar aos líderes (gestores imediatos) os sintomas de doenças e lesões antes do início do trabalho, todos os dias, nos intervalos e em cada início do turno. Os informativos ou folderes de auto-avaliação devem ser exibidos em salas de descanso, vestiários, instalações sanitárias e ao lado de dispositivos de relógio.

Mesmo no caso de suspeita ou da possibilidade de ser portador de uma doença ou enfermidade, essas pessoas devem ser impedidas de manusear alimentos, materiais de processamento de alimentos, equipamentos de processamento de alimentos e superfícies de contato com alimentos até que sejam considerados adequados para retomar ao serviço.

### **Se for confirmado que um funcionário possui COVID-19**

- 1- Primeiro é necessário afastar esse indivíduo de outros no local de trabalho e removê-lo das áreas de processamento (longe de alimentos, superfícies de contato com alimentos, embalagens e equipamentos e armazenamento de alimentos); ligar para os contatos de emergência do colaborador e / ou serviços de saúde de emergência locais e envie-os para casa imediatamente.
- 2- É importante notificar todos os contatos próximos do funcionário infectado no trabalho e solicitar que eles fiquem em isolamento por um período mínimo de 14 dias, a fim de minimizar o risco de possível transmissão a outros.
- 3- As superfícies em seu local de trabalho devem ser imediatamente limpas e desinfetadas.
- 4- Informações sobre as pessoas que tiveram contato com o funcionário doente durante o período em que o funcionário teve sintomas e 2 dias antes dos sintomas devem ser compiladas.
- 5- Outros na instalação com contato próximo a um metro e meio do empregado durante esse período seriam considerados de risco.

Os funcionários e outros trabalhadores essenciais não podem retornar com segurança às atividades até que eles

- não apresentem mais sintomas sem a ajuda de medicamentos e
- tenham feito dois testes negativos consecutivos com um intervalo mínimo de dois dias.

Uma vez que isso tenham sido realizados, as pessoas essenciais poderão trabalhar sem o risco de espalhar o COVID-19 para clientes e colegas.

## Como documentar adequadamente os relatórios de estado de saúde

Durante esses períodos imprevisíveis, a documentação pode ajudar bastante a demonstrar que sua empresa de alimentos está tomando as medidas corretas para reduzir os riscos. Também é importante manter cópias de todas as verificações de estado de saúde como um registro de todas as ações tomadas no caso de serem necessárias para ajudar os inspetores de saúde em sua região a **rastrear contatos**. Os registros ajudarão a identificar quais funcionários podem ter sido expostos no caso de um funcionário ser diagnosticado com COVID-19, permitindo que o estabelecimento de alimentos tome medidas rápidas e decisivas. Além das perguntas do COVID-19 feitas aos funcionários no início de seu turno e durante os intervalos, consulte o **Formulário de verificação de estado saúde**, página 24.

## Programa para medir a temperatura dos funcionários e visitantes

Os negócios essenciais que permanecem operando ou estão sendo reabertos durante a pandemia do COVID-19, enfrentam o desafio de determinar o que podem fazer para minimizar o risco de disseminação do vírus e ainda assim poder fornecer produtos e serviços essenciais para nossas comunidades. Muitos desses empregadores de serviços e atividades essenciais começaram a rastrear as temperaturas dos funcionários para garantir que os funcionários com sintomas da doença não infectem seus colegas de trabalho. A pré-triagem médica, Questionário de Avaliação do COVID-19 (Checklist de Saúde), para funcionários e visitantes essenciais, inclui a medição de temperatura. A pré-triagem da temperatura de funcionários e visitantes deve ser conduzida por pessoal treinado e competente. Consulte “Práticas recomendadas ao implementar um programa para medir a temperatura dos funcionários durante a pandemia do COVID19”, página 27 ( “Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic”)

**É importante ressaltar que o trabalhador deve divulgar ao gerente se algum membro da família infectado é um paciente com COVID-19 ou apresenta sintomas de COVID 19. Se esse for o caso, o membro da família infectado está isolado dentro da família?**

**Manter um distanciamento físico de pelo menos 6 pés (2 metros) nas áreas de descanso, em qualquer lugar dentro da instalação, sempre que possível, e nas áreas de alimentação é essencial manter o distanciamento para reduzir o risco de transmissão do COVID-19.**

Os colaboradores devem praticar essas medidas preventivas (distanciamento físico, uso de máscaras, lavagem adequada das mãos etc.) em suas vidas diárias, mesmo longe do trabalho, para manter um bom estado de saúde e voltar ao trabalho.

*Todas as partes interessadas envolvidas na cadeia de fornecimento de alimentos precisam contribuir em manter os colaboradores saudáveis e seguros.*

## Treinamento

Todas as pessoas envolvidas no manuseio de alimentos devem estar cientes de seu papel e de suas responsabilidades para evitar qualquer tipo de contaminação. Eles devem ter o conhecimento e as habilidades necessárias para permitir que manipulem adequadamente os alimentos de forma higiênica. Eles devem ser treinados de acordo com suas atividades de trabalho, natureza do manuseio dos alimentos, preparação e processamento, embalagem, armazenamento, serviços e distribuição. Deve haver avaliação periódica para verificar a eficácia do treinamento, bem como supervisão diária para garantir que a higiene e as práticas sanitárias sejam realizadas de maneira eficaz. A empresa de alimentos deve fornecer e manter os procedimentos operacionais padrão documentados para demonstrar a conformidade com o Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos (S.G.S.A), através de registros / listas de verificação das rotinas e controlar quaisquer perigos potenciais em toda a cadeia de fornecimento e fabricação do produto.

Com o cenário da pandemia do COVID-19, deve ser fornecido um treinamento interno de conscientização do COVID-19 a todos os colaboradores. A equipe de segurança de alimentos deve acionar e implementar seu Plano de Gerenciamento de Crises para o Coronavírus e Pandemias, utilizando os protocolos de crise definidos pela organização.

## Limpeza e Práticas Sanitárias do Estabelecimento

A limpeza das instalações e dos equipamentos nas empresas de alimentos deve ser realizada de forma a remover os resíduos de alimentos e sujeiras que possam ser fontes de contaminações. É necessário realizar a desinfecção após a limpeza. Os produtos químicos utilizados para as atividades de limpeza e desinfecção devem ser aprovados pelos órgãos sanitários e devem ser usados conforme as diluições recomendadas e, mantidos armazenados separadamente e devidamente identificados.

A limpeza pode ser realizada por métodos físicos, como aquecimento, esfregação, fluxo turbulento e aspiração de forma a evitar o uso de água e detergente, álcalis e ácidos. Os resíduos de sujeira visíveis, presentes nas superfícies dos equipamentos devem ser removidos primeiro. Em seguida, uma solução de detergente deve ser aplicada para desprender da superfície do equipamento, os resíduos e os biofilmes.

Os resíduos de sujeira e os resíduos de detergente são removidos com o enxague com água, de preferência com água quente. Dependendo da concentração utilizada na aplicação de detergentes clorados, pode ser necessário o uso água fria.

Limpeza a seco ou outros métodos devem ser aplicados para remover as sujeiras. Sempre que necessário, a limpeza com uso de detergente deve ser seguida de uma etapa de desinfecção.

Programas apropriados de limpeza e higiene (PPHO - Procedimento Padrão de Higiene Operacional/POPs – Procedimentos Operacionais Padrão) devem ser elaborados, aplicados, monitorados e devidamente registrados.

Boas práticas higiênicas, inspeção dos materiais recebidos e um bom monitoramento, podem minimizar a probabilidade de contaminação e conseqüentemente necessidade de uso de pesticidas.

Para a situação imediata da pandemia pelo COVID-19, deve ser realizada uma limpeza e sanitização adequada com uma rotina frequente, principalmente nas áreas como banheiros, vestiários e áreas de descanso, onde há maior circulação de pessoas. Se um funcionário é suspeito ou confirmado de ter contraído o COVID-19 e foi afastado do local de trabalho, as áreas de processo onde o indivíduo infectado trabalhou devem ser imediatamente limpas, sanitizadas e desinfetadas.

## Disposição de Resíduos

A disposição de resíduos é parte integrante da manutenção de higiene e limpeza na indústria de processamento de alimentos. Sobras de alimentos, os subprodutos não comestíveis e outros resíduos não devem ser acumulados nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

A frequência de remoção dos resíduos deve ser gerenciada para evitar acúmulo e transbordamento.

A remoção diária de resíduos é obrigatória, no entanto, recomenda-se removê-los constantemente, dependendo do volume de trabalho, principalmente para alimentos perecíveis. Nenhum resíduo deve ser mantido aberto dentro das instalações e deve ser descartado de acordo com as regras e regulamentos locais.

## Conclusion

A manutenção da higiene e práticas higiênico-sanitárias do estabelecimento, bem como do pessoal, é de suma importância para garantir alimentos seguros. É igualmente importante manter a temperatura adequada para aquecimento, resfriamento, cozimento, descongelamento, congelamento e armazenamento, para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos.

As instalações de alimentos devem ter ventilação natural ou mecânica adequada, não apenas voltados em atender a especificação dos produtos alimentares, mas também para a manter apropriado o local de trabalho dos colaboradores. Deve ser fornecida iluminação natural ou artificial adequada para permitir que as pessoas trabalhem de maneira higiênica. As luminárias devem ser protegidas para garantir que os alimentos não sejam contaminados em caso de quebra das lâmpadas.

**O principal foco em adicionar medidas de higiene e práticas higiênico-sanitárias aprimoradas nas empresas de alimentos, é manter o vírus COVID-19 fora de seus negócios.**

**O vírus só entra quando pessoas ou produtos/itens contaminados pelo vírus acessam o local.**

[Veja o Questionário de pré-triagem \(verificação de saúde de pessoas\) na próxima página ...](#)

## Questionário de Saúde – SOBRE COVID-19

Isso será atualizado à medida que as informações da agência reguladora de saúde local em relação ao COVID-19 mudar. Sua saúde e bem-estar são da maior importância e estamos tomando medidas para manter a instalação / escritório em um ambiente seguro para os funcionários, bem como para os indivíduos sob nossa responsabilidade e o público em geral.

**Portanto, qualquer pessoa que entrar na instalação / escritório será rastreada e parte do nosso processo de triagem incluirá a medição da temperatura corpórea conforme as seguintes perguntas.**

1. Nos últimos 14-dias, você apresentou algum tipo de tosse?  SIM  NAO
2. Nos últimos 14-dias, você apresentou falta de ar?  SIM  NAO
3. Nos últimos 14-dias, você apresentou dor de garganta?  SIM  NAO
4. Nos últimos 14-dias, você apresentou dores musculares as quais você não pode atribuir a uma atividade física?  SIM  NAO
5. Nos últimos 14-dias, você apresentou sintomas de febre ou teve temperatura igual ou superior a 38 ° C?  SIM  NAO
6. Nos últimos 14-dias, você teve contato próximo com alguém que está atualmente com suspeita ou que teve confirmação de COVID-19?  SIM  NAO
7. Nos últimos 14-dias, você viajou para algum lugar?  SIM  NAO  
Em caso de SIM, informar aqui os locais visitados neste período:

**Se a pessoa respondeu SIM a alguma das perguntas, seu acesso à instalação/ escritório não será permitido, a menos que algum médico tenha autorizado seu retorno ao trabalho.**

*\*\* As instalações que apresentarem níveis críticos de pessoas nos serviços de saúde podem ter profissionais da saúde autorizados pelo Órgãos Competentes para entrar na instalação sob as seguintes situações*

- *Profissionais devem permanecer assintomáticos;*
- *A empresa vai monitorar os sintomas conforme descrito na orientação; e*
- *Obrigatório o uso de máscara desde a entrada e durante todo o tempo que eles estiverem no local da instalação.*

\_\_\_\_\_  
Assinatura

\_\_\_\_\_  
Nome completo

\_\_\_\_\_  
Data /hora

\_\_\_\_\_  
Supervisor



## Notas do Editor

Este documento será atualizado de acordo com as alterações de pesquisa e desenvolvimento do CDC, Regulamentação de Alimentos e Indústria de Alimentos.

As atualizações / alterações significativas neste documento são as seguintes:

1. Adição Modelo de Questionário de Saúde COVID-19, página 24
2. Ênfase sobre:
  - a. protocolos adequados de lavagem das mãos, uso adequado de luvas descartáveis
  - b. uso adequado de EPI: uso de respiradores, máscaras faciais e revestimentos de rosto (FDA) com práticas de higiene de pessoal
  - d. monitoramento e status da saúde do trabalhador, protocolos de trabalhador infectado, política de retorno ao trabalho
  - e. relatórios do estado de saúde das pessoas, documentando adequadamente
  - f. rastreamento de contato de pessoas com covid
  - g. programa para medir a temperatura dos funcionários e visitantes
  - h. medidas de proteção do colaborador fora das instalações de alimentos
  - i. limpeza e sanitização do estabelecimento
  - j. recursos e referências
  - k. dedicação adicionada
  - l. créditos de tradução adicionada
  - m. [\\*cartazes de auxílio visual podem ser encontrados nos recursos e links de referência fornecidos](#) página 27

## Dedicatória

★ Gratidão e Agradecimento Infinito ★

✨ Aos Profissionais da Saúde que estão na linha de frente ✨

★ Aos Profissionais da Indústria de Alimentos ★

★ Aos Profissionais das atividades essenciais ★

## Créditos de tradução:

### **Carla Otsuki, Tradução e adaptação do texto para o português**

Consultora de SGSA (Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos) e Idealizadora do aplicativo Iqualy  
Santo André, SP Brasil

Professional Profile <https://www.linkedin.com/in/carla-otsuki-16a35613/>

### **Luciana Heredia, Revisora do texto traduzido para o português**

Consultora de SGSA (Sistema de Gestão de Segurança de Alimentos) e Idealizadora do aplicativo Iqualy  
São Vicente, SP Brasil

Professional Profile <https://www.linkedin.com/in/luciana-r-heredia-aa554a24/>

## Fontes de pesquisa referência

### CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>  
<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)  
[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>  
<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

---

# ACTIVE

---

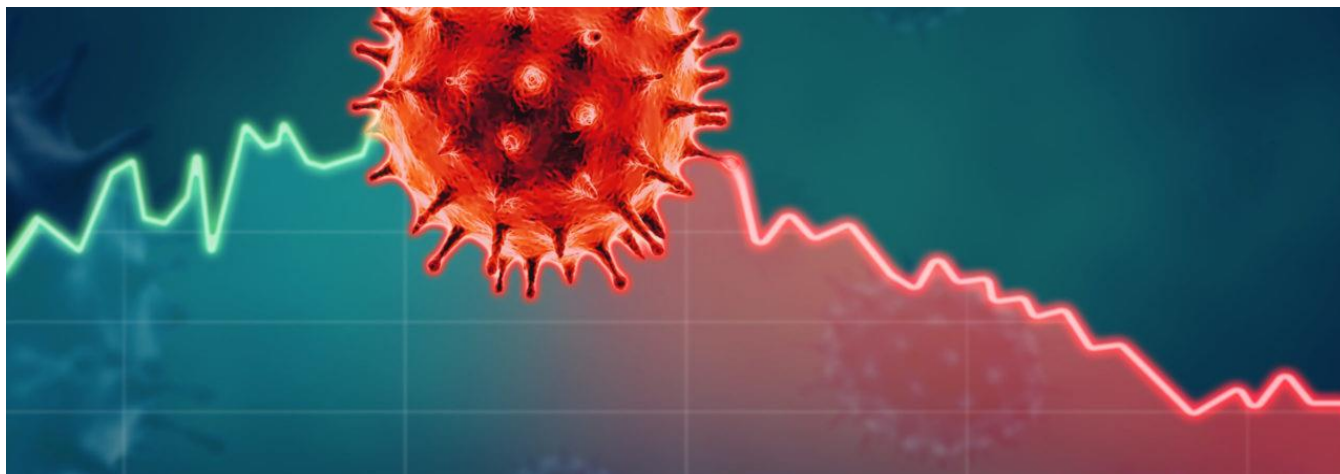
# Requisitos de Higiene & Sanitización

## **COVID-19** MEDIDAS DE PREVENCIÓN

### Asegurando Alimentos Inocuos & la Salud de los Trabajadores Alimentarios

**Actualizado: 01 May 2020**

Original: 09 Abril 2020 Actualizaciones: 16 Abril 2020, 21 Abril 2020, 01 Mayo 2020



#### **Pradip Chakraborty, Autor**

Ex – Director FSSAI Food Safety and Standards Authority of India  
Mumbai, Maharashtra INDIA

Reseña Profesional: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

Pradipchakraborty91@yahoo.com

#### **Jocelyn C. Lee, Editor Colaborador**

Consultora en Inocuidad Alimentaria  
San Francisco Bay Area, California USA

Reseña Profesional: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

#### **Ing. Agr. Anibal Grasso, Traductor**

Agronomic Engineer

Consultor-Profesional Independiente, Uruguay

Reseña Profesional: <https://www.linkedin.com/in/anibal-grasso-936609134>

Tabla de Contenidos	Página
Prefacio	30
Introducción	30
Higiene Personal	31
Buenas Prácticas de Higiene	31
Visitantes	32
Higiene del Personal y Equipos de Protección Personal (EPP)	32-33
Layout de las Instalaciones de Procesamiento	33
Chequeos y Reportes del Estado de Salud y Bienestar	33-35
Programa de Toma de Temperatura al Personal y Visitantes	35
Entrenamiento	36
Limpieza y Sanitización del Establecimiento	36
Disposición de Residuos	37
Conclusión	37
Cuestionario de Revisión Activa por COVID 19 (Chequeo de Bienestar)	38
Notas del Editor	39
Dedicatoria	39
Créditos de Traductor	40
Recursos y Referencias	41

## Prefacio

En vista de la situación actual de la nueva pandemia de coronavirus Covid-19, La Organización Mundial de la Salud (OMS) enfatiza una vez más la importancia de la higiene y la sanitización en las instalaciones de procesamiento de alimentos. En su Orientación Provisional de fecha 7 de Abril de 2020 para las empresas alimentarias, la OMS enfatiza la necesidad de contar con Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (FSMS Food Safety Management Systems - en inglés) basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP (Sistema de Gestión científico, basado en los riesgos) en la Industria Alimentaria.

La Higiene y la Sanitización son dos requisitos básicos, todavía obligatorios en cualquier industria, en especial la Industria de Procesamiento de Alimentos. Tres agentes causales del desperdicio de alimentos son los peligros físicos, químicos y microbiológicos. Mientras que los peligros químicos y físicos pueden ser detectados más fácilmente, los peligros microbiológicos no pueden ser detectados a simple vista. Debemos tomar medidas preventivas para controlar los peligros microbiológicos, ya que todos conocemos que la prevención es mejor que la reacción a una enfermedad alimentaria. Aun simple, el correcto lavado de manos con agua potable y jabón de manos remueve el 90% de la carga bacterial.

Numerosas guías han sido emitidas por la FSSAI (Autoridad Sanitaria de Alimentos y Normas de India) para prevenir y controlar los peligros microbiológicos en productos alimenticios. Los requisitos de Higiene y Sanitización del establecimiento, donde se manejan las materias primas, productos en proceso y productos terminados tienen una gran significación en la calidad e inocuidad de los productos alimenticios. Los requisitos de Higiene y Sanitización de todo el Personal que trabaja, y del Personal de Empaque de los alimentos, son igualmente importantes.

## Introducción

En los últimos treinta años, pudimos observar un gran desarrollo en el campo de la tecnología, el cual resultó en numerosas innovaciones de productos alimenticios en India y alrededor del Mundo. Nuevas tecnologías y equipamientos sofisticados redujeron considerablemente los costos de producción. Pero fallas en el mantenimiento de la higiene y la sanitización pusieron el peligro enteramente a los procesos y la seguridad integral del producto terminado al consumidor.

Por lo tanto, la exigencia del riguroso mantenimiento de la higiene y de las condiciones sanitarias del establecimiento y del personal es una condición previa para la obtención de la licencia de la FSSAI (Autoridad Sanitaria de Alimentos y Normas de India) para una operación alimentaria. La Agenda IV de la Inocuidad Alimentaria y Normas (Licenciamiento y Registro de Empresas Alimentarias) Reglamento Modificado, 2018 explica detalladamente las guías relacionadas a los requisitos generales de las prácticas de Higiene y Sanitización a ser aplicadas por todos los operadores que apliquen a la licencia. Estos requisitos facilitan a la industria a implementar fuertes Buenas Prácticas de Manufactura (GMP en inglés) y Buenas Prácticas de Higiene (GHP en inglés).

## Higiene del Personal

Hasta ahora no se han observado evidencias que indiquen que el virus del Covid-19 sea transmitido a través de los alimentos o los materiales de empaque. El Coronavirus necesita un huésped humano (o animal) para multiplicarse. No puede multiplicarse en los alimentos. Por lo tanto es imperativo para las industrias alimentarias reforzar el personal de higiene para evitar la contaminación de los alimentos. El lavado de manos juega un rol muy importante. Adecuada cantidad, tamaño y medios de higiene, secado y sanitización de manos (incluyendo lavabos, suministro de agua potable a temperatura adecuada, jabón líquido de manos, toallas de papel de un solo uso descartables, secadores de mano instalados en la pared, y sanitizante con al menos un 70% de alcohol - sólo si el jabón y el agua no están disponibles) deben ser provistos por el establecimiento. Adecuados medios de lavado de manos con jabón deben ser explicados mediante demostración figurada. Estos posters deben ser ubicados en la entrada, lugares de almacenamiento, distribución, manipulación de la instalación de procesamiento de alimentos. Adecuado número de toillettes con lavabos, secadores y dispositivos de sanitización deben estar disponibles en el establecimiento.

Los trabajadores deben cambiar totalmente sus ropas de calle y deben utilizar diariamente, ropa limpia y equipos de protección personal para el trabajo, provistos por la empresa, antes de ingresar a las áreas de producción. También deben proveerse adecuados vestuarios para realizar el cambio de sus ropas. Aún el personal de supervisión no debe ingresar a las áreas de producción sin cambiarse sus ropas por uniforme y equipos de protección personal provistos por la empresa.

## Buenas Prácticas de Higiene (GHP en inglés)

Las Buenas Prácticas de Higiene del staff en instalaciones alimentarias incluyen:

- 1) Apropiado lavado de manos con agua y jabón por lo menos, durante 20 segundos.
- 2) Frecuente utilización de sanitizantes de manos con base del 70% alcohol (*el uso de sanitizante de manos no sustituye un adecuado lavado de manos!*).
- 3) Buena Higiene respiratoria: cubrir la boca y nariz, con la cobertura de estornudos o tos con el ángulo interno del codo, cambio de uniformes y el inmediato lavado de manos al retornar al área de producción, por ejemplo: habiendo contactado a otros trabajadores y tocado superficies de contacto. Utilizar solo pañuelos descartables provistos por la empresa, solo en el área de baños descartarlos de inmediato en recipientes de residuos. Lave las manos enérgicamente luego de descartar en pañuelo. Los trabajadores no deben llevar pañuelos al área de producción.
- 4) Rutinas de frecuente limpieza/desinfección de las superficies de trabajo y puntos de toque como pestillos de puertas, llave de canillas, manijas de equipos, llaves de luz, punteros de mangueras, volantes, mostradores, escritorios, teléfonos, baños, etc.
- 5) Evitar contacto cercano con quien muestre síntomas de gripe o fiebre y enfermedades respiratorias, como ser fatiga, garganta irritada o seca, dificultad para respirar, tos o estornudos. Cuando un trabajador observe a alguien (compañero, visitante o contratista) con dichos síntomas en las instalaciones, es extremadamente importante reportarlo a la persona a cargo (Gerente de Calidad, Supervisor, Gerente de Inocuidad Alimentaria) de inmediato. El uso de guantes descartables y el uso de gel sanitizante de manos no son sustitutos de un adecuado lavado de manos.

**El adecuado lavado de manos es la mejor barrera de protección a la infección que el uso de guantes descartables o el uso de gel sanitizante de manos. Siempre lave adecuadamente las manos antes de usar guantes descartables.**

## Visitantes

Generalmente, los visitantes deben ser disuadidos de ingresar a las áreas de procesamiento de alimentos durante la producción. Aun cuando sean autorizados a ingresar, ellos deben utilizar equipos de ropa de protección, tapabocas, redes de pelo, calzado especial, etc. y dar cumplimiento a todos los requisitos de Buenas Prácticas de Higiene establecidos.

**Para la situación actual de pandemia de Covid-19, solo visitantes *esenciales* deben ser autorizados a ingresar a las instalaciones alimentarias, y deben ser evaluados médicamente antes de ser autorizados a ingresar a las áreas de procesamiento.**

*El Autor, mientras era Director de FSSAI, durante una visita a un establecimiento de procesamiento de carne en Chicago, USA (acompañado por el propietario del establecimiento) fue rechazado por el Oficial del USDA para ingresar a las instalaciones de producción, mientras hubiera actividades. Fue autorizado a ingresar al área de procesamiento solo después de completar una exhaustiva limpieza del área de procesamiento.*

## Higiene del Personal y Equipos de Protección Personal (EPP)

El Personal involucrado en la manipulación del alimento debe mantener un alto nivel de higiene personal. Cuando ingresan a las áreas de procesamiento/manipulación (áreas de procesamiento de alto y bajo riesgo) utilizan ropa de protección personal (EPP), tapabocas (**mascarillas de un solo uso, descartables o mascarillas médicas desinfectadas/sanitizadas**), **respiradores** (\*si antes de la pandemia de Covid-19 el personal ya era requerido el uso de respiradores, mascarillas descartables, lentes de protección o pantallas faciales de protección en el trabajo, basadas en una evaluación de riesgos de área de trabajo, deben continuar utilizándolos), redes de pelo, redes faciales para cubrir la barba, para asegurar que los pelos de la cabeza, los pelos faciales (barba, bigotes, patillas, etc.) no queden libres, transpiración, guantes de manos y calzado de protección adecuado, etc. no contaminan el producto, superficies de contacto con alimentos, y materiales de empaque. **Cambiar los tapabocas cada 4 horas, inmediatamente que se humedezcan, e inmediatamente después de estornudar o toser en el tapabocas. Todo el personal que cambie sus tapabocas debe lavarse las manos adecuadamente, antes de colocarse un tapabocas nuevo.**

Donde se utilicen guantes en contacto con el producto, deben ser de un solo uso, limpios y libres de roturas. Guantes de mano descartables se utilizan para evitar la contaminación cruzada: •cambie los guantes cuando •cambie de tarea (cuando cambie de trabajar con productos crudos y pase a trabajar con alimentos prontos para consumir, etc.), •cambie los guantes cada 4 horas, •cambie los guantes cuando estén sucios o rotos. Es importante observar que el staff que manipula la materia prima cruda no debe trabajar en áreas de comidas preparadas, y no debe manipular alimentos en proceso ni empacados, para prevenir temas de contaminación cruzada, a menos que se hayan cambiado completamente su uniforme, EPP, y haberse lavado las manos cuidadosamente. **Todo el personal que se cambia sus guantes debe asegurarse de lavar sus manos adecuadamente, y secarlas cuidadosamente antes de colocarse el nuevo par de guantes descartables.** Los uniformes de protección que no sean descartables, deben ser lavados/limpiados diariamente. Los trabajadores no deben utilizar los uniformes de trabajo y EPP fuera de las instalaciones de producción (área de baños, áreas de descanso, áreas de reuniones, salón de actos, espacios externos comunes, etc.).



Todos los trabajadores deben lavarse las manos adecuadamente con jabón de manos y agua potable, seguido de un secado adecuado en los puntos clave: • **después de tocarse y usar las mascarillas faciales de protección personal, tapabocas, respiradores y protección ocular, mallas de protección de la barba**, • **antes de comenzar el trabajo** • **y antes de comenzar la preparación de alimentos; después de tocar o remover los EPP respiradores y de protección visual, coberturas faciales, respiradores (cuando estén cambiando de área, entre el área de comidas crudas y el área de comidas prontas para comer, etc.);** • **antes de manipular químicos,** • **y antes de manipular materias primas o productos terminados,** • **antes de manipular equipos sucios, basura, recipientes de basura, platos o utensilios, después de cada descanso, después de retornar al almacenamiento, después de toser, sonarse la nariz, o estornudar, después de tocarse la cara o el pelo, y después de utilizar los baños y después de hacer cualquier cosa que pueda contaminar las manos, incluyendo el manejo de dinero.**

Todos los trabajadores deben mantener sus uñas cortas y limpias. No está autorizado el uso de esmalte de uñas, ni uñas postizas y pestañas postizas. No está permitido en las áreas de producción el uso de joyas en el cuerpo y cara, incluyendo piercings faciales, caravanas o aros, pulseras, brazaletes, relojes, collares, pines de cabello ni anillos.

Deben estar prohibidas dentro de las áreas de producción (incluyendo las áreas de producción, distribución, almacenamiento, áreas de ingreso y salida /áreas de recepción y despacho, áreas de descanso, áreas de lavado de manos y áreas de estacionamiento) las prácticas NO higiénicas, tales como fumar, masticar chiclets, comer, estornudar o toser sobre alimentos no protegidos, embalajes de alimentos y superficies de contacto, y escupir (aun dentro de un recipiente de residuos).

## Layout de las Instalaciones de Procesamiento

El layout de las instalaciones de procesamiento juega un papel importante en el control de la contaminación cruzada. El flujo de materiales, así como también el flujo del staff deben ser unidireccionales, de manera que no se produzca un flujo cruzado en ninguna etapa. Aun los uniformes de los trabajadores no deben tocarse entre sí durante la manipulación, la cual es una fuente potencial de contaminación.

El layout de las instalaciones de baños, vestuarios, áreas de descanso y de servicios indicará que no deben comunicarse directamente con las áreas de producción, y siempre deben ser mantenidas en buenas condiciones sanitarias. Los sistemas de ventilación y drenaje de las instalaciones de baños y áreas de descanso deben estar separados de los sistemas de las áreas de producción (no deben desbordarse o generar reflujo hacia las áreas de producción).

## Chequeo y Reporte del Estado de Salud y Bienestar

Deben realizarse exámenes médicos a los trabajadores del establecimiento, por lo menos, una vez al año y deben estar a cargo de un profesional médico registrado, de manera de asegurar que están libres de enfermedades infecciosas transmisibles. Deben ser vacunados contra un grupo de enfermedades entéricas, como parte de una agenda de vacunación. Debe mantenerse registro de estos exámenes en una oficina segura del establecimiento.

**El Reporte de Bienestar** es un proceso que verifica la salud de los empleados para determinar si muestran síntomas de Covid-19, o puedan haberse comprometido por haber tenido un contacto cercano con alguien diagnosticado, que esté presentando síntomas o haya viajado recientemente. Los Reportes de Bienestar le permiten identificar de manera efectiva a empleados, vendedores, trabajadores de mantenimiento, y otros trabajadores esenciales que estén en riesgo de diseminar inadvertidamente el virus a clientes y otros miembros del staff. Puede ser utilizado para eliminar el riesgo que el virus sea transmitido por los empaques de alimentos y proteger su reputación de su negocio, al reducir las posibilidades de diseminación del virus. Cuando los miembros de la comunidad pregunten cómo está usted respondiendo a la crisis, usted puede explicar a ellos el proceso, de manera de demostrar que usted está tomando las medidas correctas para protegerlos.

Los Reportes de Bienestar deben ser realizados inmediatamente que los empleados u otros trabajadores esenciales, tales como vendedores, conductores de distribución, y trabajadores de mantenimiento lleguen a su empresa. Si un empleado cree que ha desarrollado síntomas de Covid-19 durante su turno de trabajo, puede realizar una evaluación durante el corte de descanso. Puede ser una medida inteligente el forzar a los empleados al uso de la autoevaluación para todos, independientemente de que muestren o no síntomas.

Los empleados deben informar a las autoridades de la empresa si presentan síntomas de enfermedad o lesiones, antes de comenzar su día de trabajo, durante el descanso, y en cada comienzo de turno. Los posters de Autoevaluación deben estar distribuidos en las alas de descanso, los vestuarios, las instalaciones de baños y al costado de los relojes de registro de ingreso y salida.

Aun cuando tengan sospechas de estar sufriendo la enfermedad, o de ser portador de dolencia o enfermedad, deben ser separados de la manipulación de alimentos, del procesamiento de materiales, y del contacto con superficies hasta tanto sean considerados que cumplen con las condiciones de trabajo por un profesional médico registrado. Personal con heridas abiertas no sangrantes ni infectadas, lastimaduras o quemaduras, deben disponer que las mismas estén debidamente cubiertas, protegidas de la humedad, y revisadas por el profesional médico registrado, antes de permitirse su ingreso al trabajo.

Si un empleado es confirmado de tener Covid-19, primero que nada es necesario excluirlo y removerlo del área de trabajo (alejado de los alimentos, de las superficies de contacto, de los materiales de empaque, y de las áreas de almacenamiento de los alimentos); debe convocarse a los enfermeros y/o a los servicios médicos de emergencia, y enviarlo de inmediato a su domicilio. Es importante notificar a los contactos más cercanos del funcionario infectado en el trabajo y solicitarles dejar el mismo para aislarse por un período mínimo de 14 días, de manera de minimizar el Riesgo de posible transmisión a otros. Las superficies de contacto en los lugares de trabajo deberán ser limpias y desinfectadas de inmediato. Debe reunirse información de las personas que estuvieron en contacto con el enfermo durante el tiempo que presentó síntomas y los 2 días previos a sus síntomas. Otros funcionarios dentro de las instalaciones que tuvieron un contacto cercano, dentro de los 6 pies (2 metros) de radio del empleado durante este tiempo, deben ser considerados como expuestos.

Empleados y otros trabajadores esenciales no podrán tener un retorno seguro al establecimiento hasta que dejen de presentar síntomas sin la ayuda de medicación, y deben tener 2 tests negativos consecutivos recolectados en un período mínimo de 2 días de distancia. Una vez que se hayan cumplido estos pasos, los empleados y trabajadores esenciales estarán habilitados a trabajar sin Riesgo de contagiar Covid-19 a clientes y colegas.

## Cómo documentar adecuadamente el Reporte de Bienestar

Durante estos tiempos impredecibles, la demostración de que su empresa alimentaria está tomando las precauciones correctas para reducir el riesgo, puede demorar mucho tiempo. Es muy importante mantener copias de los Reportes de Bienestar como un registro de cualquier acción tomada, en la eventualidad de que sean necesarios para ayudar a los inspectores sanitarios de su zona, si hacen **seguimiento de los contactos**. Los registros deben ayudar a identificar cuáles empleados pueden haber sido expuestos, en caso que algún empleado haya sido diagnosticado con Covid-19, permitiendo a la empresa a tomar acciones rápidas y decisivas. Complementariamente a las preguntas sobre Covid-19 que se realizan a los empleados al comienzo del turno y durante los descansos, vea el **Formato de Verificación del Bienestar** – pág. 38.

## Programa para la toma de temperatura a Empleados y Visitantes

Empresas de servicios esenciales que mantienen su operación, o aquellas que están reabriendo sus puertas durante la pandemia de Covid-19, se encuentran con el desafío de determinar qué deben hacer para minimizar el riesgo de expandir el virus mientras sigan siendo hábiles para proveer productos y servicios críticos para nuestras comunidades. Muchos de estos empleadores esenciales comenzaron a realizar toma de temperatura a sus empleados, en un esfuerzo para asegurar que los empleados con síntomas de la enfermedad no infecten a sus compañeros de trabajo. El chequeo médico previo **“Cuestionario de Detección de Covid-19 activo”** (Chequeo de Bienestar), para empleados y visitantes esenciales, incluye la toma de temperaturas. La toma de temperatura previa de los empleados y visitantes debe ser realizada por personal competente entrenado en las Buenas Prácticas de Toma de temperatura. Ver artículo **“Buenas Prácticas en la implementación de un Programa de Toma de Temperaturas a Empleados durante la Pandemia de Covid-19”** – pág. 41.

Lo más importante es que los trabajadores revelen a su supervisor si algún integrante del staff es un paciente o presenta síntomas de Covid-19. Si este fuera el caso, ¿el empleado enfermo es aislado dentro de las instalaciones?

El mantenimiento del distanciamiento físico de por lo menos 6 pies (2 metros) en las áreas de descanso, en cualquier lugar de las instalaciones donde sea posible, y donde haya posibilidad de venta al menudeo es crítico para reducir el riesgo de transmisión de Covid-19.

Los trabajadores deben practicar estas medidas preventivas (distanciamiento físico, mascarillas faciales, adecuado lavado de manos, etc.) en su vida diaria fuera del trabajo para mantener la buena salud, para retornar al mismo.

*Mantener a todos los trabajadores de la producción de alimentos y de la cadena de suministros sanos y seguros, es una función esencial a la cual todas las partes interesadas deben contribuir.*

## Entrenamiento

Todas las personas involucradas en la manipulación de alimentos deben ser conscientes de su rol y responsabilidad en evitar la contaminación y deterioro. Deben tener los conocimientos y habilidades necesarios para posibilitarles manejar los alimentos de manera higiénica. Deben ser entrenados en higiene alimentaria y sanitización proporcionalmente a sus actividades, naturaleza de la manipulación de alimentos, proceso de preparación, empaque, almacenamiento, servicio y distribución. Deben ser periódicamente evaluados para verificar la efectividad del entrenamiento, así como también la supervisión diaria para asegurar que la higiene y sanitización se realizan efectivamente. Los operadores de la planta de alimentos deben proveer y mantener protocolos operativos estandarizados para el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (FSMS en inglés – Food Safety Management System) a través de registros / listas de verificación en forma rutinaria para controlar cualquier peligro potencial a través de la cadena de suministros.

**Para la situación actual de pandemia de Covid-19, la toma de conciencia interna en el entrenamiento, de su importancia, debe ser provista a cada trabajador. El Equipo de Inocuidad Alimentaria debe activar e implementar su Plan de Contingencia de la Pandemia y Coronavirus y los protocolos de Gestión de Crisis a través del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria en toda la organización.**

## Limpieza y Sanitización del Establecimiento

La limpieza de los sitios y equipamiento alimentarios debe remover residuos de alimentos y suciedad, los que son fuentes de contaminación. La desinfección es necesaria luego de realizar la limpieza. Los productos químicos de Limpieza y Desinfección deben ser de grado alimentario y deben utilizarse en las diluciones recomendadas y almacenados separadamente en envases identificados.

La limpieza puede ser realizada por medios físicos tales como temperatura, fregado, flujo turbulento y limpieza al vacío para evitar el uso de agua, detergente, álcalis y ácidos. Los residuos grandes visibles deben ser removidos primero. Luego debe aplicarse una solución detergente para retirar polvo suelto y film bacterial. El polvo suelto y los residuos de detergente serán retirados mediante enjuague con agua, preferentemente con agua caliente, dependiendo si se aplican detergentes clorados, en dicho caso es necesario utilizar agua fría. La limpieza en seco u otros métodos deberán ser aplicados para remover residuos. Donde sea necesario, la limpieza debe ser seguida por una desinfección con el correspondiente enjuague. El programa de limpieza y desinfección adecuados (SSOP – en inglés: Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización) deben ser diseñados, observados y los registros deben mantenerse disponibles. Una buena sanitización, inspección de los materiales entrantes y la buena monitorización de los mismos pueden minimizar la probabilidad de infección y la consecuente necesidad de pesticidas.

**Para la situación actual de pandemia de Covid-19, rutinas reforzadas, y frecuente limpieza y sanitización deben realizarse particularmente en las áreas de toque, como ser sala de baños, vestuarios y áreas de descanso. Si un empleado está sospechado o confirmado de tener Covid-19 y fue retirado del área de trabajo, las áreas en las que trabajó el individuo afectado deben ser inmediatamente limpias, sanitizadas y desinfectadas.**

## Disposición de Residuos

La disposición de residuos es una parte integral del mantenimiento de la higiene y la sanitización en los procesos de la industria alimentaria. No debe ser permitida la acumulación de desperdicios de comida, de residuos no comestibles y de otros rechazos, dentro de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Las frecuencias de remoción deben ser gestionadas de manera de evitar acumulación y desborde. La remoción diaria es mandatoria, sin embargo es recomendable remover los residuos frecuentemente, dependiendo del volumen de trabajo, particularmente para alimentos perecederos. No deben conservarse abiertos los recipientes de basura dentro de las instalaciones y deben ser dispuestos de acuerdo a las leyes y reglamentos locales.

## Conclusión

El mantenimiento de la higiene y sanitización, tanto del Establecimiento como del personal es de suma importancia para asegurar alimentos Seguros. Es igualmente importante mantener adecuada temperatura de calentamiento como de enfriamiento, cocción, descongelado, congelado, y almacenamiento para asegurar la inocuidad y aptitud del alimento.

Las instalaciones alimentarias deberán disponer de ventilación natural o mecánica, no solo para los alimentos, sino también para el confort de los trabajadores. Adecuadas luz natural y artificial deben ser provistas para permitir al personal, operar de manera higiénica. Los tableros eléctricos deben estar protegidos para asegurar que los alimentos no se contaminen, en oportunidad del quiebre de luminarias.

**El foco primario adicional de las empresas alimentarias, de medidas implementadas para una mejor limpieza y sanitización es mantener el Covid-19 fuera de sus instalaciones. El virus puede entrar solo cuando entran personas infectadas o si ingresan productos-items infectados en las instalaciones.**

[Ver Cuestionario Médico de Pre-Evaluación \(Chequeo de Bienestar\) para trabajadores y vistas, en la siguiente página.....](#)

## CUESTIONARIO ACTIVE DE REVISION DE COVID-19 (Chequeo de Bienestar)

Este cuestionario será actualizado cuando CDC y la agencia de información reguladora local del Covid-19 mantenga actualización. Su salud y bienestar son de la mayor importancia y nosotros estaremos tomando medidas para mantener la instalación/oficina como un ambiente seguro para los empleados, así como también los individuos a nuestro cargo y el público. **Por lo tanto, cualquiera que ingrese a las instalaciones/oficinas será revisado y será parte de nuestro proceso de revisión, que incluirá la toma de su temperatura y dar respuesta a las siguientes preguntas.**

1. Dentro de los pasados 14 días, ¿experimentó usted alguna tos que usted no pueda atribuir a otra condición de salud?  SI  NO
2. Dentro de los pasados 14 días, ¿experimentó usted alguna dificultad para respirar que usted no pueda atribuir a otra condición de salud?  SI  NO
3. Dentro de los pasados 14 días, ¿experimentó usted dolor de garganta que usted no pueda atribuir a otra condición de salud?  SI  NO
4. Dentro de los pasados 14 días, ¿experimentó usted un nuevo dolor muscular que usted no pueda atribuir a otra condición de salud?  SI  NO
5. Dentro de los pasados 14 días, ¿tuvo usted temperatura igual o mayor a 100.4° (38°C) o la sensación de tener fiebre?  SI  NO
6. Dentro de los pasados 14 días, ¿tuvo usted un contacto cercano, sin la utilización de EPP apropiado, con alguien que está actualmente enfermo con sospecha o confirmación de Covid-19?\* (Nota: Contacto cercano se define como dentro de un radio de 6 pies (2 metros), por más de 10 minutos)  SI  NO
7. Dentro de los últimos 28 días, ¿viajó usted a algún lado?  SI  NO

En caso afirmativo, por favor indique aquí su historia de viaje:

**Si la persona responde “SI” a alguna de estas preguntas, no será autorizado a ingresar a las instalaciones/oficinas, a menos que sea determinado de otra manera por un profesional médico designado.**

*\*Las instalaciones identificadas como que tuvieron niveles críticos de staff en los Servicios de Salud pueden tener trabajadores de la Salud autorizados por el Centro de Operaciones de Emergencia HQ a entrar en las instalaciones bajo los siguientes lineamientos:*

- El mayor tiempo en que permanecen asintomáticos;
- Autoevaluación de síntomas tal como se indica en la Guía; y
- Usa una máscara facial en la entrada y mientras se encuentra dentro de las instalaciones.

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Primer Apellido (letra imprenta)

\_\_\_\_\_  
Fecha y Hora

\_\_\_\_\_  
Supervisor

## Notas el Editor

Este documento activo será actualizado de acuerdo con CDC, Regulaciones Alimentarias e Investigación y Desarrollo de la Industria Alimentaria, y sus cambios.

Los cambios significativos/actualizaciones en este documento son los siguientes:

1. Agregado del Cuestionario Activo de Revisión de Covid-19 (Chequeo de Bienestar), pág. 38
2. Meticulosamente detallado énfasis en la mitigación de:
  - a. protocolos y puntos clave del adecuado lavado de manos, adecuado uso de guantes de un solo uso.
  - b. adecuado uso de EPP: uso de respiradores, mascarillas faciales, y cobertores faciales de tela (FDA)
  - c. prácticas higiénicas del personal
  - d. monitoreo de la salud de los trabajadores y status, protocolos para trabajadores infectados, política de retorno al trabajo.
  - e. reportes de Bienestar, reportes adecuadamente documentados
  - f. rastreo de contactos
  - g. programa de toma de temperatura a empleados y visitantes
  - h. medidas de protección de trabajadores fuera de las instalaciones alimentarias
  - i. limpieza y sanitización del establecimiento
  - j. recursos y referencias expandidas
  - k. dedicación adicionada
  - l. créditos de traducción agregados
  - m. \*los carteles gráficos de información están disponibles dentro de los enlaces provistos en los recursos y referencias página 41

## Dedicatoria

★ Infinita Gratitud y Gracias a ★  
✦ Héroes Profesionales Médicos y de la Salud en Primera Línea ✦  
★ Campeones Trabajadores de la Industria Alimentaria ★  
★ Héroes Trabajadores Esenciales olvidados ★

## Créditos de Traductor

**Ing. Agr. Anibal Grasso**, Agronomic Engineer

Consultor-Profesional Independiente

Uruguay y Paraguay

Reseña Profesional: <https://www.linkedin.com/in/anibal-grasso-936609134>

Email: [aograsso@adinet.com.uy](mailto:aograsso@adinet.com.uy)



## Recursos y Referencias

### CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>  
<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)  
[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>  
<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

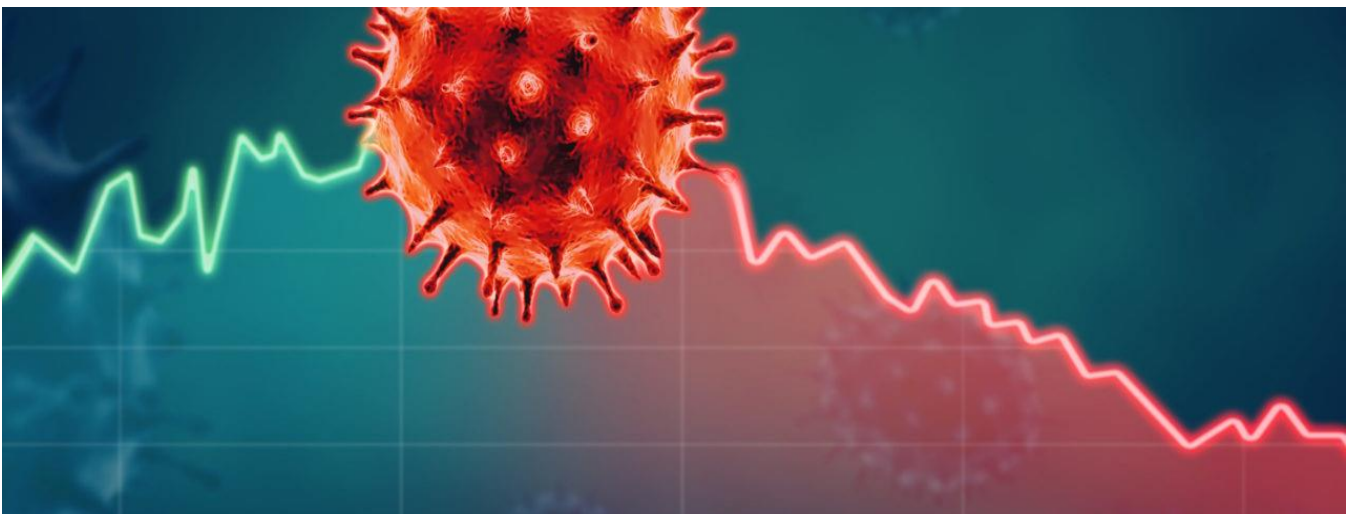
<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

# Exigences d'assainissement et d'hygiène COVID-19 MESURES DE PREVENTION Assurer la Salubrité des Aliments et la Santé des Travailleurs de l'Alimentation

Mise à jour : 01 Mai 2020

---

Original : mise à jour du 09 avril 2020 : 16 avril 2020, 21 avril 2020, 01 mai 2020



## Pradip Chakraborty, Auteur

Former Director of FSSAI Food Safety and Standards Authority of India  
Mumbai, Maharashtra INDIA [Pradipchakraborty91@yahoo.com](mailto:Pradipchakraborty91@yahoo.com)  
Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

## Jocelyn C. Lee, Collaboratrice de Rédaction

Consultant en Sécurité Sanitaire des Aliments  
San Francisco Bay Area, California USA  
Profile Professionnel : [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

## Stéphane Hervé Mpopo, Spécialiste en nutrition et sécurité sanitaire des aliments, Traducteur Français

Profile Professionnel: <https://www.linkedin.com/in/stéphane-hervé-mpopo-376909a2>

Table de Matières	Page
Préface	44
Introduction	44
Hygiène Personnelle	45
Bonnes Pratiques d'Hygiène	45-46
Visiteurs	46
Propreté du personnel et équipement de protection individuel (EPI)	46-47
Disposition de l'installation de traitement	47
Vérification et rapports sur l'état de santé et le bien-être	47-48
Rapports sur le bien-être	48
Programme de prise de température des employés et des visiteurs	49
Comment documenter correctement les rapports de bien-être	49
Formation	50
Nettoyage et assainissement de l'établissement	50
Traitement des déchets	51
Conclusion	51
COVID 19 Questionnaire de dépistage actif (Contrôle de bien-être)	52
Notes de l'éditeur	53
Dédicace	53
Crédits de traduction	54
Ressources et Références	55

## Préface

Compte tenu de la situation immédiate de la nouvelle pandémie de coronavirus Covid-19, l'importance de l'hygiène et de l'assainissement dans les installations de transformation des aliments est une fois de plus soulignée par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). Dans ses directives provisoires du 7 avril 2020 à l'intention des entreprises du secteur alimentaire, l'OMS souligne la nécessité de Systèmes de Management de la Sécurité des Denrées (SMSDA) basés sur l'Analyse des Dangers et Maitrise des Points Critiques HACCP (système de gestion scientifique fondé sur les risques) dans l'industrie alimentaire.

L'hygiène et l'assainissement sont deux exigences fondamentales, mais obligatoires dans toute industrie, en particulier l'industrie agroalimentaire. Trois agents responsables de la détérioration des aliments sont les dangers physiques, chimiques et microbiologiques. Alors que les dangers chimiques et physiques peuvent être détectés facilement, les dangers microbiologiques ne sont pas visibles à l'œil nu. Nous devons prendre des mesures préventives pour contrôler les risques microbiologiques car nous savons tous que la prévention est meilleure que la réaction aux maladies / maladies d'origine alimentaire. Même un simple lavage des mains approprié avec de l'eau potable et du savon pour les mains élimine 90% de la charge bactérienne. Un certain nombre de directives ont été publiées par la FSSAI Food Safety and Standards Authority of India pour prévenir et contrôler les risques microbiologiques dans les produits alimentaires. Les exigences d'hygiène et d'assainissement de l'établissement, où sont manipulés des produits alimentaires crus, non transformés et finis, ont une grande importance sur la qualité et la sécurité des produits alimentaires. Les exigences en matière d'hygiène et d'assainissement de tout le personnel travaillant et des préposés à l'emballage des aliments dans l'établissement sont tout aussi importantes.

## Introduction

Au cours des trente dernières années, nous avons assisté à de nombreux développements dans le domaine de la technologie qui ont abouti à de nombreux produits alimentaires innovants en Inde et dans le monde. Nous disposons d'équipements sophistiqués pour le traitement, le transport et le stockage des produits alimentaires. Les nouvelles technologies et les équipements sophistiqués ont considérablement réduit les coûts de production. Mais le non-respect de l'hygiène et de l'assainissement met en péril l'ensemble du processus et la sécurité intégrale du produit fini pour le consommateur. Par conséquent, le respect rigoureux des conditions d'hygiène et de salubrité dans l'établissement et le personnel est une condition préalable à l'obtention d'une licence auprès de la Food Safety and Standards Authority de l'Inde pour une entreprise du secteur alimentaire. L'annexe IV du Règlement de 2018 sur la modification des normes et de la sécurité des aliments (Licence et enregistrement des entreprises du secteur alimentaire) explique en détail les lignes directrices relatives aux exigences générales en matière d'hygiène et de pratiques sanitaires à suivre par tous les exploitants du secteur alimentaire qui demandent une licence. Ces exigences facilitent la mise en œuvre par l'industrie de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et de bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

## Hygiène Personnelle

Il n'y a aucune preuve à ce jour que le virus COVID-19 soit transmis par la nourriture ou l'emballage alimentaire. Le coronavirus a besoin d'un hôte humain (ou hôte animal) pour se multiplier. Il ne peut pas se multiplier dans la nourriture. Par conséquent, il est impératif pour les industries alimentaires de renforcer l'hygiène du personnel pour éviter la contamination des aliments. Le lavage des mains joue un rôle très important. La quantité, la taille et les moyens adéquats des installations hygiéniques pour le lavage, le séchage et la désinfection des mains (y compris les lavabos, l'approvisionnement en eau potable à une température appropriée, du savon liquide pour les mains, des serviettes en papier jetables à usage unique, un sèche-mains mural et un désinfectant avec au moins de l'alcool à 70% (seulement si le savon et l'eau ne sont pas disponibles)) doivent être fournis dans l'établissement. Les bonnes manières de se laver les mains avec du savon pour ménage doivent être expliquées par une démonstration illustrée. Ces affiches doivent être placées à l'entrée, au stockage, à la distribution, à la manutention de l'unité de transformation des aliments. Un nombre suffisant de toilettes avec des lavabos, des installations de séchage et de désinfection et des fournitures doivent être disponibles dans l'établissement. Les travailleurs doivent changer leurs vêtements de rue et porter quotidiennement des équipements / vêtements de protection individuelle EPI propres à l'entreprise avant d'entrer dans les zones de transformation des aliments. Des vestiaires adéquats doivent être prévus pour le personnel. Même le personnel de supervision ne doit pas pénétrer dans les zones de transformation des aliments sans être vêtu en EPI d'entreprise propre.

## Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Les bonnes pratiques d'hygiène du personnel dans les locaux de transformation des aliments comprennent :

- 1) Lavage hygiénique des mains avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes
  - 2) L'utilisation fréquente de désinfectants pour les mains à base d'alcool à 70% (l'utilisation d'un désinfectant pour les mains ne remplace pas un bon lavage des mains !)
  - 3) Bonne hygiène respiratoire : couvrir la bouche et le nez avec la manche intérieure du coude lorsque vous toussiez ou éternuez, portez des vêtements EPI propres et lavez-vous les mains immédiatement avant de retourner dans la zone de traitement c.à.d. en contactant d'autres travailleurs et en touchant les surfaces de contact. Utilisez uniquement les mouchoirs fournis par l'établissement, uniquement dans les toilettes et jetez les mouchoirs immédiatement dans la poubelle. Lavez-vous soigneusement les mains immédiatement après avoir jeté les tissus. Les travailleurs ne doivent pas introduire de mouchoirs dans les zones de transformation des aliments.
  - 4) Nettoyage / désinfection fréquent et régulier des surfaces de travail et des points de contact tels que les poignées de porte, les poignées de robinet, les poignées d'équipement, les interrupteurs d'alimentation, les buses de tuyau, les volants, les comptoirs, les bureaux, les téléphones, les toilettes, etc.
  - 5) Évitez tout contact étroit avec toute personne présentant des symptômes de fièvre et de maladies respiratoires telles que la fatigue, gorge grattant, gorge sèche, essoufflement, toux et éternuements. Lorsque le travailleur observe une personne (collègue, visiteur, entrepreneur, etc.) présentant de tels symptômes dans l'établissement, il est extrêmement important de signaler ce problème aux personnes en charge (PEC) (responsable de l'assurance qualité, superviseur, responsable de la sécurité sanitaire des aliments) immédiatement.
- Le port de gants jetables et l'utilisation d'un désinfectant pour les mains ne remplacent pas un lavage des mains approprié.

Un bon lavage des mains est une plus grande barrière protectrice contre les infections que le port de gants jetables ou en utilisant gel hydro-alcoolique. Lavez-vous toujours correctement les mains avant de porter des gants jetables.

## Visiteurs

En règle générale, les visiteurs devraient être découragés de pénétrer dans les zones de transformation des aliments pendant la transformation. Même lorsqu'ils sont autorisés à entrer, ils doivent porter des vêtements de protection individuel EPI, des masques faciaux, des serre-cheveux, des chaussures, etc. et adhérer à toutes les exigences de bonnes pratiques d'hygiène du GHP.

**Pour la situation immédiate de pandémie de COVID-19, seuls les visiteurs essentiels seront autorisés à entrer dans l'établissement de restauration, et ils doivent être examinés médicalement avant d'être autorisés dans les zones de transformation des aliments.**

*L'auteur, qui était alors directeur de la FSSAI, lors de sa visite dans un établissement de transformation de viande à Chicago, Les États-Unis (accompagnés du propriétaire de l'établissement) se sont vu refuser l'entrée par l'USDA officiel lorsque l'opération de transformation de la viande était en opération. Il n'a été autorisé à pénétrer dans la zone de traitement qu'après un nettoyage en profondeur de la zone de traitement.*

## Propreté du personnel et équipement de protection individuel (EPI)

Le personnel impliqué dans la manipulation des aliments doit maintenir un degré élevé de propreté. Lors de l'entrée dans la ou les zones de manipulation et de traitement des aliments (zones de traitement à risque élevé et faible) porter des vêtements de travail en EPI, des masques faciaux (**masques faciaux non médicaux jetables ou désinfectés et désinfectés à usage unique**), **respirateurs** (\* si, avant la pandémie de COVID-19, le personnel était tenu de porter un respirateur, un masque facial jetable, des lunettes de protection ou des écrans faciaux au travail, sur la base d'une évaluation des risques sur le lieu de travail, vous devez continuer à le faire), filets à cheveux, les cils / snoods à barbe, les gants à main et chaussures appropriées pour assurer que les cheveux de la tête, les poils du visage (barbes, moustaches, favoris, etc.), la transpiration, etc. ne contaminent pas le produit, les surfaces en contact avec les aliments et les matériaux d'emballage.

**Changer les masques faciaux toutes les 4 heures, immédiatement après que le masque facial soit humide, et immédiatement après avoir éternué ou toussé dans le masque facial. Tout le personnel qui change de masque doit se laver et se sécher soigneusement les mains avant de placer de nouveaux masques.**

Lorsque des gants sont utilisés pour le contact avec le produit, ils doivent être à usage unique, propres et exempts de déchirures. Des gants jetables sont utilisés pour éviter la contamination croisée : Changer de gants lors des changements de tâches (lors de la transition entre le travail avec des aliments crus et des aliments prêts à manger, etc.), changer de gants toutes les 4 heures, changer de gants lorsqu'ils sont sales ou déchirés. Il est important de noter que le personnel qui manipule des aliments crus ne doit pas travailler dans des zones d'aliments prêts à manger et ne doit pas manipuler les aliments en cours de transformation et les aliments emballés pour éviter les problèmes de contamination croisée à moins qu'ils n'aient complètement changé leur uniforme, leur EPI et se soient soigneusement lavés les mains.

Tout le personnel qui change de gants doit se laver et se sécher soigneusement les mains avant de porter de nouvelles paires de gants jetables. Les vêtements de protection, s'ils ne sont pas jetables, doivent être nettoyés quotidiennement. Les travailleurs ne doivent pas porter d'EPI délivré par l'entreprise en dehors des zones de transformation des aliments (zone des toilettes, zone de pause, salles de réunion, à l'extérieur des couloirs communs, etc.).

Tous les travailleurs doivent se laver correctement les mains avec du savon de ménage et de l'eau potable, puis sécher convenablement aux points clés: •avant de toucher et de porter des masques en EPI, des couvre-visages, des respirateurs et des lunettes, des snoods de barbe, •avant de commencer le travail et •avant de commencer la préparation des aliments (lors de la transition entre le travail avec des aliments crus et des aliments prêts à manger, etc.); •après avoir touché et enlevé des masques en EPI, des couvre-visages, des respirateurs et des lunettes, des snoods de barbe, •après avoir manipulé des produits chimiques, •après avoir manipulé des matières premières ou le produit fini, •après avoir manipulé du matériel sale, des poubelles, des ustensiles, après chaque pause, •après le retour de l'entrepôt, après avoir toussé ou mouché ou éternué, •après avoir touché le visage ou les cheveux et •après avoir utilisé les toilettes et •après avoir fait tout ce qui pourrait contaminer les mains, y compris la manipulation d'argent. Tous les travailleurs doivent garder leurs ongles propres et coupés. Aucun vernis à ongles, faux ongles et faux cils ne sont autorisés. Bijoux de visage et le corps, y compris piercings, boucles d'oreilles, bracelets, les montres, colliers, épingles à cheveux et bagues ne sont pas autorisés dans les zones de transformation des aliments.

Les pratiques non hygiéniques telles que fumer, mâcher, manger, éternuer ou tousser sur des aliments non protégés, des emballages alimentaires et des surfaces en contact avec des aliments, et cracher (même dans une poubelle de traitement) est interdite dans l'installation alimentaire, y compris les zones de transformation, la distribution, le stockage, les zones de réception et de livraison, zones de pause, zones de lavage des mains et parkings.

## Disposition de l'installation de traitement

L'aménagement de l'installation de traitement joue un rôle important pour contrôler la contamination croisée. L'écoulement du matériel ainsi que du personnel doit être unidirectionnel afin qu'aucun écoulement transversal ne se produise à aucun stade. Même les vêtements des travailleurs ne doivent pas se toucher pendant la manipulation, ce qui est une source potentielle de contamination.

La disposition des toilettes, des vestiaires, des aires de repos et des équipements doit être telle que ceux-ci ne s'ouvrent pas directement dans les zones de transformation des aliments et soient toujours maintenus dans des conditions sanitaires. Le système de ventilation et le système de drainage des toilettes et des aires de repos doivent être séparés des systèmes des zones de transformation des aliments (ne doit pas renverser ni refluer dans les zones de transformation des aliments).

## Vérification et rapports sur l'état de santé et le bien-être

Les travailleurs de l'établissement doivent subir un examen médical par un médecin agréés au moins une fois par an pour s'assurer qu'ils sont exempts de maladies infectieuses et transmissibles. Ils doivent être vaccinés contre le groupe entérique de maladies conformément au calendrier de vaccination. Un registre de ces examens doit être conservé dans un bureau sécurisé de l'établissement.

**Rapports sur le bien-être** est un processus qui vérifie la santé des employés pour déterminer s'ils présentent des symptômes de COVID-19, ou pourrait être autrement compromise en ayant eu des contacts étroits avec quelqu'un qui a été diagnostiqué, présente des symptômes ou a récemment voyagé. Les rapports sur le bien-être vous permettent d'identifier efficacement les employés, les fournisseurs, les employés de maintenance, et d'autres travailleurs essentiels qui risquent de propager par inadvertance le virus aux clients et autres membres du personnel. Il peut être utilisé pour éliminer le risque de transmission du virus aux clients via des emballages alimentaires et protéger la réputation de votre entreprise en réduisant les risques de propagation virale. Lorsque les membres de la communauté vous demandent comment vous réagissez à la crise, vous pouvez leur expliquer le processus pour montrer que vous prenez les bonnes mesures pour les protéger.

Les rapports de bien-être doivent être effectués dès que les employés ou autres travailleurs essentiels (tels que les vendeurs, les chauffeurs-livreurs et les travailleurs de maintenance) arrivent dans votre établissement. If an employee believes they have developed COVID-19 symptoms during their shift, they can take a self-assessment at break time. Il peut être judicieux d'imposer l'auto-évaluation à tous les employés, qu'ils présentent ou non des symptômes.

Les employés doivent informer les personnes responsables des symptômes de maladie et de blessures avant le début du travail chaque jour, à l'heure de la pause et à chaque début de quart de travail. Des affiches d'auto-évaluation doivent être affichées dans les salles de repos, les vestiaires, les toilettes et à côté des dispositifs de pointage.

Même s'ils sont soupçonnés de souffrir ou d'être porteurs d'une maladie ou d'une maladie, ils ne peuvent manipuler des aliments, les matériaux de transformation des aliments, l'équipement de transformation des aliments et les surfaces en contact avec les aliments jusqu'à ce qu'ils soient jugés aptes à reprendre leurs fonctions par un médecin agréé. Le personnel présentant des coupures ouvertes, des blessures ou des brûlures qui ne saignent pas et qui ne suintent pas doit les protéger avec un pansement imperméable approprié et vérifié par le PEC avant d'être libéré pour commencer le travail.

Si un employé est confirmé avoir COVID-19, il est d'abord nécessaire d'exclure cette personne des autres sur le lieu de travail et de la retirer des zones de traitement (loin des aliments, des surfaces en contact avec les aliments, des emballages et équipements et du stockage des aliments); appeler les contacts d'urgence du travailleur et / ou les services de santé d'urgence locaux et les renvoyer chez eux immédiatement. Il est important d'informer tous les contacts étroits de l'employé infecté au travail et de lui demander de partir en isolement pour une période minimale de 14 jours afin pour minimiser le risque de transmission possible à des tiers. Les surfaces de leur espace de travail doivent être immédiatement nettoyées et désinfectées. Des informations sur les personnes qui ont été en contact avec l'employé malade pendant la période où l'employé a présenté des symptômes et 2 jours avant l'apparition des symptômes doivent être compilées. D'autres personnes à l'établissement ayant un contact étroit à moins de 6 pieds de l'employé pendant cette période seraient considérées comme exposées. Les employés et autres travailleurs essentiels ne peuvent pas retourner en toute sécurité dans votre établissement tant qu'ils ne présentent plus de symptômes sans l'aide de médicaments, et ils ont eu deux tests négatifs consécutifs recueillis à un minimum de deux jours d'intervalle. Une fois ces choses accomplies, les employés et les travailleurs essentiels pourront travailler sans risquer de propager COVID-19 aux clients et collègues.



## Comment documenter correctement les rapports de bien-être

En ces temps imprévisibles, la documentation peut grandement aider à montrer que votre entreprise alimentaire prend les bonnes précautions pour réduire les risques. Il est également important de conserver des copies de tous les contrôles de bien-être afin d'enregistrer toutes les mesures prises lors de l'événement dont ils ont besoin pour aider les inspecteurs de la santé de votre région à **suivre des contacts**. Les dossiers aideront à identifier les employés qui pourraient avoir été exposés en cas de diagnostic de COVID-19, permettant à l'établissement alimentaire de prendre des mesures rapides et décisives. En plus des questions COVID-19 posées aux employés au début de leur quart de travail et pendant les pauses, voir le formulaire de vérification du **bien-être** à la page 52.

## Programme de prendre les températures des employés et des visiteurs

Les entreprises essentielles qui restent opérationnelles ou rouvrent pendant la pandémie de COVID-19 sont confrontés au défi de déterminer ce qu'ils peuvent faire pour minimiser le risque de propagation du virus tout en étant en mesure de fournir des produits et services essentiels à nos communautés. Bon nombre de ces employeurs essentiels ont commencé à contrôler les températures des employés afin de s'assurer que les employés présentant des symptômes de la maladie n'infectent pas leurs collègues. Bon nombre de ces employeurs essentiels ont commencé à contrôler les températures des employés afin de s'assurer que les employés présentant des symptômes de la maladie n'infectent pas leurs collègues. Le questionnaire de présélection médicale de dépistage actif COVID-19 (Contrôle de bien-être }, pour les employés et les visiteurs essentiels comprend la prise de températures. Présélection des températures des employés et les visiteurs doivent être conduits par un personnel formé et compétent pour prendre les meilleures pratiques de température. Voir l'article «Meilleures pratiques lors de la mise en œuvre d'un programme de mesure de la température des employés pendant une pandémie de COVID19», page 55.

Surtout, le travailleur doit divulguer au gestionnaire si un membre du ménage infecté est un patient COVID-19 ou présente des symptômes de COVID 19. Si tel est le cas, le membre du ménage infecté est-il isolé au sein du ménage?

Maintenir une distance physique d'au moins 6 pieds (2 mètres) dans les zones de rupture, partout dans l'installation, si possible et les magasins d'alimentation au détail sont essentiels pour réduire le risque de transmission du COVID-19.

Les travailleurs doivent pratiquer ces mesures préventives (éloignement physique, masques faciaux, lavage des mains approprié, etc.) dans leur vie quotidienne en dehors du travail pour rester en bonne santé afin de retourner au travail.

*Garder tous les travailleurs de la chaîne de production et d'approvisionnement alimentaire en bonne santé et en sécurité est une fonction essentielle à laquelle tous les acteurs de la chaîne alimentaire doivent contribuer.*

## Formation

Toutes les personnes impliquées dans la manipulation des aliments doivent être conscientes de leur rôle et de leurs responsabilités pour éviter la contamination ou la détérioration. Ils devraient avoir les connaissances et les compétences nécessaires pour leur permettre de manipuler correctement les aliments de manière hygiénique. Ils doivent être formés sur l'hygiène alimentaire et sur l'assainissement en fonction de leurs activités professionnelles, nature de la manipulation des aliments, préparation de la transformation, emballage, stockage, service et distribution. Il y aura une évaluation périodique pour vérifier l'efficacité de la formation ainsi qu'une supervision quotidienne pour s'assurer que l'hygiène et l'assainissement sont effectués efficacement. L'exploitant du secteur alimentaire doit fournir et tenir à jour des procédures opérationnelles normalisées documentées pour la conformité au système de management de la sécurité des denrées alimentaires SMSDA au moyen d'enregistrements / de listes de contrôle afin de contrôler tout danger potentiel tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

**Pour la situation immédiate de pandémie de COVID-19, une formation interne de sensibilisation au COVID-19 doit être dispensée à chaque travailleur. Pour la situation immédiate de pandémie de COVID-19, une formation interne de sensibilisation au COVID-19 doit être dispensée à chaque travailleur. L'équipe de la sécurité des aliments doit activer et mettre en œuvre son plan de préparation au SMSDA concernant les coronavirus et la pandémie et les protocoles de gestion des crises dans toute l'organisation.**

## Nettoyage et assainissement de l'établissement

Le nettoyage des locaux et de l'équipement alimentaire doit éliminer les résidus alimentaires et la saleté qui sont une source de contamination. La désinfection est nécessaire après le nettoyage. Les produits chimiques de nettoyage et de désinfection doivent être de qualité alimentaire et doivent être utilisés dans les dilutions recommandées et stockés séparément dans des conteneurs identifiés.

Le nettoyage peut être effectué par des méthodes physiques telles que la chaleur, le lavage, l'écoulement turbulent et l'aspirateur pour éviter l'utilisation d'eau et de détergent, d'alcalis et d'acides. Les débris visibles bruts de la surface de l'équipement doivent être enlevés en premier. Ensuite, une solution détergente à appliquer pour détacher la saleté et le film bactérien. La saleté et les résidus de détergent doivent être éliminés par rinçage à l'eau, de préférence avec de l'eau chaude selon que des détergents chlorés ont été appliqués, auquel cas de l'eau froide doit être utilisée. Un nettoyage à sec ou d'autres méthodes doivent être appliqués pour éliminer les résidus. Chaque fois que cela est nécessaire, le nettoyage doit être suivi d'une désinfection avec rinçage ultérieur. Un programme de nettoyage et de désinfection approprié (procédures opérationnelles standard de SOP) doit être établi, observés et des registres doivent être conservés. Un bon assainissement, l'inspection des matériaux entrants et une bonne surveillance peuvent minimiser la probabilité d'infestation et par conséquent le besoin de pesticides.

**En cas de pandémie immédiate de COVID-19, amélioration du nettoyage et de l'assainissement de routine et fréquents doit être effectuée en particulier dans les zones à contact élevé telles que les toilettes, vestiaires et salles de repos. Si un employé est soupçonné ou confirmé d'avoir COVID-19 et a été exclu du lieu de travail, les zones de transformation où la personne infectée a travaillé doivent être immédiatement nettoyées, désinfectées.**

## Traitement des déchets

L'élimination des déchets fait partie intégrante de l'entretien de l'hygiène et de l'assainissement dans l'industrie agroalimentaire. Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets ne doivent pas être accumulés dans les zones de manipulation et de stockage des aliments. Les fréquences d'enlèvement doivent être gérées pour éviter l'accumulation et le débordement. L'enlèvement quotidien des déchets est obligatoire mais il est conseillé de les éliminer fréquemment en fonction du volume de travail, notamment pour les denrées périssables. Aucun déchet ne doit être gardé ouvert à l'intérieur des locaux et doit être éliminé conformément aux règles et réglementations locales.

## Conclusion

Le maintien de l'hygiène et de l'assainissement de l'établissement ainsi que du personnel est d'une importance capitale pour garantir la salubrité des aliments. Il est tout aussi important de maintenir une température appropriée pour le chauffage, le refroidissement, la cuisson, la décongélation, la congélation, le stockage afin d'assurer la sécurité et la convenance des aliments.

Les locaux destinés aux aliments doivent disposer d'une ventilation naturelle ou mécanique adéquate, non seulement pour les produits alimentaires, mais également pour la commodité des travailleurs. Un éclairage naturel ou artificiel adéquat doit être fourni pour permettre au personnel de fonctionner de manière hygiénique. Les appareils d'éclairage doivent être protégés pour s'assurer que les aliments ne sont pas contaminés en cas de bris de lumière.

**L'objectif principal des mesures supplémentaires d'hygiène et d'assainissement améliorées mises en œuvre par les entreprises du secteur alimentaire est d'empêcher le virus COVID-19 de pénétrer dans leurs activités. Le virus ne peut pénétrer que lorsque des personnes infectées pénètrent ou que des produits contaminés sont introduits dans les locaux.**

[Voir le questionnaire de présélection médicale \(Contrôle de bien-être\) pour les travailleurs et les visiteurs à la page suivante ...](#)

## QUESTIONNAIRE DE DÉPISTAGE ACTIF DU COVID-19 (Contrôle de bien-être)

Cela sera mis à jour au fur et à mesure que les informations du CDC et de l'agence locale de réglementation de la santé sur COVID-19 continuent de changer. Votre santé et votre bien-être sont de la plus haute importance et nous prenons des mesures pour maintenir l'installation / bureau un environnement sécuritaire pour les employés ainsi que les personnes sous notre responsabilité et le public. **Par conséquent, toute personne entrant dans l'établissement / le bureau sera examinée et une partie de notre processus de sélection comprendra la prise de leur température et la pose des questions suivantes le bureau sera examiné et une partie de notre processus de sélection comprendra la prise de leur température et la pose des questions suivantes.**

1. Au cours des 14 derniers jours, avez-vous connu une nouvelle toux que vous ne pouvez pas attribuer à un autre problème de santé ?  OUI  NON
2. Au cours des 14 derniers jours, avez-vous connu une nouvelle toux que vous ne pouvez pas attribuer à un autre problème de santé ?  OUI  NON
3. Au cours des 14 derniers jours, avez-vous ressenti un nouveau mal de gorge que vous ne pouvez pas attribuer à un autre problème de santé ?  OUI  NON
4. Au cours des 14 derniers jours, avez-vous ressenti de nouvelles douleurs musculaires que vous ne pouvez pas attribuer à un autre problème de santé ou à une activité spécifique telle que l'exercice physique ?  OUI  NON
5. Au cours des 14 derniers jours, avez-vous eu une température égale ou supérieure à 100,4 ° (38 ° C) ou l'impression d'avoir de la fièvre ?  OUI  NON
6. Au cours des 14 derniers jours, avez-vous eu des contacts étroits, sans utiliser d'EPI approprié, avec quelqu'un qui est actuellement atteint de COVID-19 suspecté ou confirmé ? \* (Remarque : un contact étroit est défini comme étant à moins de 6 pieds pendant plus de 10 minutes consécutives)  
 OUI  NON
7. Au cours des 28 derniers jours, avez-vous voyagé quelque part ?  OUI  NON  
Si oui, veuillez indiquer l'historique des voyages ici :

**Si la personne répond OUI à l'une des questions, elle ne sera pas admise dans l'établissement / le bureau, sauf indication contraire d'un professionnel de la santé désigné par un médecin**

*\* Les établissements identifiés comme étant à des niveaux critiques de dotation en personnel dans les services de santé peuvent avoir des agents de santé autorisés par le centre des opérations d'urgence du siège pour entrer dans l'établissement selon les directives suivantes :*

- *Tant qu'ils restent asymptomatiques ;*
- *Auto-surveiller les symptômes comme indiqué dans les conseils ; et*
- *Portez un masque chirurgical à l'entrée et en tout temps sur le terrain de l'établissement.*

---

Signature

Premier nom de famille (Impression)

Date / heure

Superviseur

## Editor's Notes

Ce document actif sera mis à jour en fonction des changements de recherche et développement du CDC, de la réglementation alimentaire et de l'industrie alimentaire.

Les mises à jour / modifications importantes de ce document sont les suivantes :

1. Ajout du questionnaire de dépistage actif COVID-19 (Contrôle de bien-être), page 52
2. Accent d'atténuation détaillé et minutieux sur :
  - a. Protocoles de lavage des mains appropriés - points clés, utilisation appropriée des gants à usage unique
  - b. Utilisation appropriée des EPI: utilisation de respirateurs, de masques faciaux et de couvre-visage en tissu (FDA)
  - c. Pratiques de propreté du personnel
  - d. Surveillance et statut de la santé des travailleurs, protocoles relatifs aux travailleurs infectés, politique de retour au travail
  - e. Rapports de bien-être, documenter correctement les rapports de bien-être
  - f. Traçabilité des contacts
  - g. Programme de prise de température des employés et des visiteurs
  - h. Mesures de protection des travailleurs en dehors des installations alimentaires
  - i. Nettoyage et assainissement de l'établissement
  - j. Ressources et références élargies
  - k. Ajout de dedicate
  - l. Crédits de traduction
  - m. \*[Des affiches et des panneaux d'aide visuelle sont disponibles dans les ressources et les liens de reference page 55](#)

## Dédicace

★ Gratitude et remerciements infinis ★

✦ Hero Professionnels médicaux et de santé de première ligne ✦

★ Champion des travailleurs de l'industrie alimentaire ★

★ Héros méconnus des travailleurs essentiels ★

## Crédits de traduction

### ***Stéphane Hervé Mpopo, Traducteur Français***

Profile Professionnel: [linkedin.com/in/stéphane-hervé-mpopo-376909a2](https://www.linkedin.com/in/stéphane-hervé-mpopo-376909a2)

### **Mpopo Stephane Herve *Nutrition & Food Safety Specialist***

*Founder of Assistance Without Borders whose mission is to "Improving the living conditions of vulnerable populations by helping them to take charge and play a leading role in the sustainable development goals in Africa"*

**Phone** +237 676 168 427

**Mailto:** : [popoherve1@gmail.com](mailto:popoherve1@gmail.com)

**Yaounde Cameroon**

## Ressources et références

### CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>

<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>

<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

**GÜNCEL**

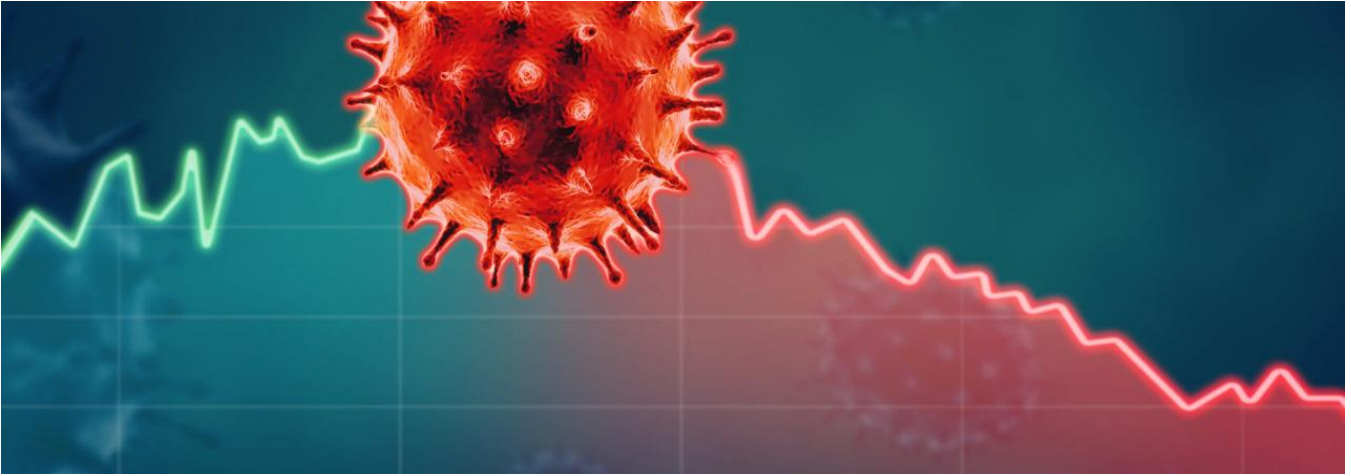
# Hijyen ve Sanitasyon Gereksinimleri

## COVID-19 KORUNMA ÖNLEMLERİ

### Gıda Güvenliği ve Gıda Çalışanlarının Sağlığının Güvence Altına Alınması

**Güncelleme: 01 Mayıs 2020**

İlk Yayın: 09 Nisan 2020 Güncelleme Yayınları: 16 Nisan 2020, 21 Nisan 2020, 01 Mayıs 2020



#### **Pradip Chakraborty, Yazar**

FSSAI Hindistan Gıda Güvenliği ve Standartları Kurumu Eski Direktörü

Mumbai, Maharashtra, Hindistan [Pradipchakraborty91@yahoo.com](mailto:Pradipchakraborty91@yahoo.com)

Profesyonel Profil: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

#### **Jocelyn C. Lee, Editör** Gıda Güvenliği Danışmanı

San Francisco Bay Area, California USA

Profesyonel Profil: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

#### **Ayten Oral** FSMS and QMS Lead Auditor -GGYS ve KYS Baş Denetçi

**Ufuk Ayyıldız** Production Process Development Assistant Supervisor at Haribo Turkey/ Üretim Proses Geliştirme Şef Yardımcısı

**Canan Sezgin** Founder and Owner - Food Safety Consultant at CSC Food Safety Consultancy/ CSC Gıda Güvenliği Danışmanlık Şirketi Sahibi

SANITATION AND HYGIENE REQUIREMENTS

COVID-19 PREVENTION MEASURES

ENSURING FOOD SAFETY AND FOOD WORKERS HEALTH

UPDATED: **MAY 2020**



İçindekiler	Sayfa
Önsöz	58
Giriş	58
Personel Hijyeni	59
İyi Hijyen Uygulamaları	59
Ziyaretçiler	60
Kişisel Hijyen ve Kişisel Koruyucu Ekipmanlar (KKD)	60-61
İşleme Tesisi Yerleşim Planı	61
Sağlık Durumu ve Sağlık Kontrolü & Raporlanması	61-62
Çalışan ve Ziyaretçi Ateşi Ölçme Programı	63
Eğitim	63
Kuruluşun Hijyen Ve Sanitasyonu	63-64
Atıkların Bertarafı	64
Sonuç	64
COVID 19 Aktif Tarama Anketi (Sağlık Kontrolü )	65
Editörün Notu	65
İthaf	66
Çeviren Bilgileri	67
Kaynak ve Referanslar	68

## Önsöz

Covid-19 Novel Coronavirus Pandemisinin şu anki durumu göz önüne alındığında, gıda işleme tesislerinde hijyen ve sanitasyonun önemi bir kez daha Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından vurgulanmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'nün 07 Nisan 2020 tarihinde gıda işletmeleri için yayınladığı geçici kılavuzda; gıda endüstrisinde HACCP'e [Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (bilimsel bazlı risk yönetim sistemi)] dayalı FSMS Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ihtiyacını vurgulamaktadır

Hijyen ve Sanitasyon, herhangi bir endüstride, özellikle gıda işleme endüstrisinde iki temeldir fakat zorunlu bir gereksinimdir. Gıdaların bozulmasına neden olan üç etken faktör fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikelerdir. Kimyasal ve fiziksel tehlikeler kolayca tespit edilebilirken, mikrobiyolojik tehlikeler çıplak gözle görülemez. Mikrobiyolojik tehlikeleri kontrol etmek için önleyici tedbirler almalıyız çünkü hepimiz gıda kaynaklı hastalık / hastalıklara karşı önlem almanın, meydana geldikten sonra yapılacak faaliyetlerden daha iyi olduğunu biliyoruz. İçilebilir nitelikteki su ve el sabunu ile yapılan basit ve doğru bir el yıkamada bile bakteri yükünün % 90'ını ortadan kaldırır.

Hindistan FSSAI Gıda Güvenliği ve Standartları Kurumu tarafından gıda ürünlerinde mikrobiyolojik tehlikeleri önlemek ve kontrol etmek için bir çok kılavuz yayınlanmıştır. Ham madde, işlem görmemiş ve tüketime hazır gıda ürünlerinin kullanıldığı tesisin hijyen ve sanitasyon gereklilikleri gıda ürünlerinin kalitesi ve güvenliği üzerinde büyük önem taşımaktadır. Kuruluştaki tüm çalışan personelin ve gıda paketleme elemanlarının hijyen ve sanitasyon gereksinimleri aynı derecede önemlidir.

## Giriş

Son otuz yılda, Hindistan ve dünyada sayısız yenilikçi gıda ürünleri ile sonuçlanan teknoloji alanında çok gelişme gördük. Gıda ürünlerinin işlenmesi, taşınması ve depolanması için gelişmiş ekipmanlara sahibiz. Yeni teknoloji ve gelişmiş ekipman kullanımı üretim maliyetini önemli ölçüde düşürdü. Ancak hijyen ve sanitasyonun sağlanamaması, son üründen tüketiciye olan entegre güvenliği ve tüm süreci tehlikeye atar.

Bu nedenle, personel ve kuruluştaki hijyen ve sanitasyon koşullarının sıkı bir şekilde uygulanarak devam ettirilmesi, gıda üreten işletmeleri için Hindistan Gıda Güvenliği ve Standartlar Kurumu'ndan lisans almak için bir ön koşuldur. Gıda Güvenliği ve Standartlarının IV. Programı (Gıda İşletmelerinin Lisanslanması ve Tescili) Yönetmeliği, 2018 yılı değişikliğinde, lisans için başvuran tüm gıda işletmecileri tarafından izlenilecek olan Hijyen ve Sanitasyon uygulamalarına ilişkin genel gerekliliklere ait yönergeleri ayrıntılı bir şekilde açıklamaktadır. Bu gereksinimler endüstrinin İyi Üretim Uygulamalarını (GMP) ve İyi Hijyen Uygulamalarını (GHP) istikrarlı olarak uygulamasını kolaylaştırır.

## Personel Hijyeni

COVID-19 virüsünün gıda veya gıda ambalajı yoluyla bulaştığına dair herhangi bir kanıt yoktur. Koronavirüsün çoğalması için bir insan konakçıya (veya hayvan konakçıya) ihtiyacı vardır. Koronavirüs gıdalarda çoğalamaz. Bu nedenle, gıda endüstrilerinin gıda kontaminasyonunu önlemek için personel hijyenini güçlendirmeleri zorunludur. El yıkama çok önemli bir rol oynar. Kuruluş, yeterli miktar ve boyutta hijyenik el yıkama, kurutma ve sanitasyon ünitelerini (lavabolar, uygun sıcaklıkta içilebilir nitelikte su temini, sıvı el sabunu, tek kullanımlık kağıt havlular, duvara monteli el kurutma makinesi ve en az % 70 alkollü dezenfektan (sadece sabun ve suyun ulaşılabilir olmadığı durumlarda)) olanakları sağlamalıdır. El sabunu ile el yıkama kuralları resimsel gösterimle açıklanmalıdır. Bu posterler gıda işleme ünitesinin girişinde, depolanmasında, dağıtımında, taşınmasında bulunmalıdır. Tesiste el yıkama lavaboları, kurutan ve sanitize eden üniteleri ve malzemeleri bulunan yeterli sayıda tuvalet bulunmalıdır. Çalışanlar gıda işleme alanlarına girmeden önce dış kıyafetlerini çıkarmalı ve firma tarafından günlük olarak verilen temiz KKD kişisel koruyucu donanım / kıyafetleri giymelidir. Personel için yeterli değişim olanakları sağlamalıdır. Denetim personeli olsa bile şirketin temiz kişisel koruyucu ekipman (KKD) değişimi yapmadan gıda işleme alanlarına girmemelidir.

## İyi Hijyen Uygulamaları (GHP)

Gıda işleme tesislerindeki iyi personel hijyen uygulamaları şunları içerir:

- 1)En az 20 saniye boyunca sabun ve suyla kurallara uygun hijyenik el yıkama
- 2) % 70 alkol içeren alkol bazlı el dezenfektanlarının sık kullanımı (el dezenfektanı kullanımı uygun el yıkama yerine geçmez!)
- 3)İyi solunum hijyeni: öksürürken veya hapşırırken ağızınızı ve burnunuzu dirseğin kolliç kısmı ile kapatın, KKD giysilerini temizleyin ve işlem alanına geri dönmeden önce, başka bir deyişle diğer personelle temas etmeden ve temas yüzeylerine dokunmadan önce, elleri düzgün bir şekilde yıkayın. Sadece tesis tarafından sağlanan kağıt peçete/mendilleri sadece tuvaletlerde kullanın ve hemen çöp kutusuna atın. Kağıt peçete/mendili atıldıktan hemen sonra ellerinizi iyice yıkayın. Çalışanlar kağıt peçete/mendilleri gıda işleme alanlarına getiremez.
- 4)Kapı kolları, musluk başları, ekipman kolları, güç anahtarları, hortum uçları/başlıkları, direksiyonlar, tezgahlar, masalar, telefonlar, tuvaletler vb. gibi çalışma yüzeylerinin ve temas noktalarının sık sık temizlenmeli ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır.
- 5)Ateş ve yorgunluk, boğaz ağrısı, kuru boğaz, nefes darlığı, öksürme ve hapşırma gibi solunum hastalığı belirtileri gösteren kişilerle yakın temastan kaçının. Çalışanlar tesiste bu tür belirtileri olan bir kişiyi (iş arkadaşı, ziyaretçi, hizmet sağlayıcı vb.) gözlemlediğinde, bu konuyu hemen sorumlu kişi (Kalite Güvence Müdürü, Süpervizör, Gıda Güvenliği Yöneticisi)'ye bildirmesi son derece önemlidir.

Tek kullanımlık eldivenler ve el dezenfektanı kullanımı uygun el yıkama yerine geçmez. Doğru el yıkama, tek kullanımlık eldiven giymekten veya el dezenfektanı kullanmaktan daha büyük bir koruyucu bariyerdir. Tek kullanımlık eldiven giymeden önce daima ellerinizi gerektiği gibi yıkayın.

## Ziyaretçiler

Genel olarak, ziyaretçilerin ürün işleme sırasında gıda işleme alanlarına girmelerine izin verilmemelidir. Girişine izin verilse bile, yüz maskesi, bone ve galoş vb. KKD Kişisel koruyucu kıyafetler giymeli ve tüm iyi hijyen uygulamaları gerekliliklerine (GHP) uymalıdır.

**Şuanki COVID-19 Salgın durumu için, sadece gerekli ziyaretçilerin gıda tesisine girmesine izin verilecek ve gıda işleme alanlarında izin verilmeden önce sağlık taraması yapılmalıdır.**

*Yazarın FSSAI Direktörü olduğu zamanlarda ABD Chicago'da bir et işleme tesisine yaptığı ziyaret sırasında (tesis sahibi eşliğinde), et işleme operasyonunda iken USDA Amerika Birleşik Devletleri Tarım Departmanı yetkilisi tarafından girişi reddedildi. İşleme alanına ancak işleme alanının tamamen temizlenmesi tamamlandıktan sonra girmesine izin verildi.*

## Kişisel Hijyen ve Kişisel Koruyucu Donanımlar (KKD)

Gıda işleme ile ilgilenen personel, yüksek derecede temizlik sağlamalıdır. Gıda işleme alanlarına girerken (yüksek ve düşük riskli işleme alanları) iş elbisesi KKD ( Kişisel Koruyucu Donanım ) kıyafetleri, yüz maskesi (tek kullanımlık - kullanıldıktan sonra atılabilen veya onaylanmış dezenfekte-sanitize edilmiş cerahi olmayan yüz maskeleri), solunum maskeleri (\*COVID-19 pandemisinden önce, personelin işyerinde tehlike değerlendirmesine dayanarak işyerinde bir solunum cihazı, tek kullanımlık yüz maskesi, gözlük veya yüz siperleri takması gerekiyorsa, buna devam etmeli), saç bonesi, sakal bonesi / sakal filesi ve eldivenleri ve baş kıllarının, yüz kıllarının (sakallar, bıyıklar, favoriler vb.), terleme vb. ürünlerin, gıda ile temas eden yüzeylerin ve ambalaj malzemelerinin kontamine olmamasını sağlamak için uygun koruyucu kıyafetler giyer. **Yüz maskesini her 4 saatte bir, nemli hale geldikten hemen sonra ve yüz maskesinde hapsirme veya öksürükten hemen sonra yüz maskelerini değiştirin. Yüz maskesini değiştiren tüm personel, yeni yüz maskeleri takmadan önce ellerini iyice yıkamalı ve kurutmalıdır.**

Eldivenler ürünle temas için kullanıldığında, tek kullanımlık, temiz olmalı ve yırtık olmamalıdır. Tek kullanımlık eldivenler, çapraz kontaminasyonu önlemek için kullanılır: Eldivenleri iş değişimlerinde (çiğ gıdaların işlenmesinden tüketime hazır gıdaların işlenmesine geçiş yaparken), her 4 saatte bir ve kirli veya yırtılmışsa değiştirin. Capraz kontaminasyon sorunlarını önlemek için üniformalarını, KKD'lerini tamamen değiştirmedikleri ve ellerini iyice yıkamadıkları sürece çiğ işleyen personelin, tüketime hazır gıda alanlarında çalışmaması ve işleme altındaki gıdaları ve paketlenmiş gıdaları kullanmamaları gerekir.

**Eldiven değiştiren tüm personel, yeni tek kullanımlık eldivenleri giymeden önce ellerini iyice yıkamalı ve kurutmalıdır.**

Koruyucu kıyafetler, tek kullanımlık değilse günlük olarak temizlenmelidir. Tüm çalışanlar, gıda işleme alanları dışında (tuvalet alanı, dinlenme alanı, toplantı odaları, ortak koridorlar dışında) şirket tarafından verilmiş KKD'leri giymemelidir. Tüm çalışanlar aşağıdaki durumlarda ellerini el sabunu ve içilebilir nitelikte su ile düzgün bir şekilde yıkamalı ve ardından düzgün kurutma yapmalıdır:

**-KKD yüz maskeleri, yüz kaplamaları, solunum maskeleri ve gözlükler, sakal bonelerine dokunmadan ve giymeden önce, -işe başlamadan önce ve gıda hazırlığına başlamadan önce (çiğ gıdaların işlenmesinden tüketime hazır**

gıdaların işlenmesi arasında geçiş yaparken); -KKD yüz maskeleri, yüz kaplamaları, solunum maskeleri ve gözlük, sakal bonesine dokunduktan ve çıkardıktan sonra,

-kimyasalları kullandıktan sonra, hammadde veya bitmiş ürünü kullandıktan sonra,

-kirli ekipman, çöp kapları, bulaşık kaplar

- her moladan sonra,

-depolamadan döndükten sonra,

-öksürdükten veya hapşırdıktan veya burnunu temizledikten sonra

-yüze veya saça dokunduktan sonra ve tuvalet tesislerini kullandıktan sonra ve

**-parayla temas da dahil olmak üzere elleri kirletebilecek herhangi bir şey yaptıktan sonra**

Tüm çalışanlar tırnaklarını temiz ve kısa kesilmiş halde tutmalıdır. Oje, sahte tırnak ve sahte kirpiklere izin verilmez. Gıda işleme alanlarında yüz piercingleri, küpeler, bilezikler, saatler, kolyeler, saç tokası ve halkalar dahil yüz ve vücut takılarına izin verilmeyecektir.

Gıda işleme, dağıtım, depolama, giriş çıkış / teslim ve teslimat alanları, mola alanları, el yıkama alanları ve otoparklar dahil olmak üzere gıda üretim tesislerinde; açıkta muhafazasız olarak bulunan gıdalar, gıda ambalajları ve gıda temas yüzeyleri üzerinde sigara içmek, sakız çiğnemek, yemek yemek, hapşirmek veya öksürmek ve tükürmek (proses artıklarının bulunduğu cop kutularında bile) gibi hijyenik olmayan faaliyetler yasaklanmalıdır.

## İşleme Tesisi Yerleşim Planı

İşleme tesisinin yerleşimi çapraz kontaminasyonu kontrol etmek için önemli bir rol oynamaktadır. Malzemenin ve personelin akışı tek yönlü olmalıdır, böylece herhangi bir aşamada çapraz akış meydana gelmez. Çalışan kıyafetleri bile, taşıma sırasında potansiyel bir kontaminasyon kaynağı olduğundan birbirine temas etmemelidir.

**Tuvalet tesislerinin, soyunma odalarının, mola alanlarının ve olanaklarının yerleşimi, doğrudan gıda işleme alanlarına açılmayacak ve her zaman hijyenik durumda muhafaza edilecektir. Tuvalet ve mola alanlarının drenaj sistemi ve havalandırma sistemi, gıda işleme alanlarının sistemlerinden ayrı olmalıdır.**

## Sağlık Durumu ve Sağlık Kontrolü & Raporlaması

Kuruluşun çalışanları, enfeksiyon ve bulaşıcı hastalıkları taşımadıklarından emin olmak için yılda en az bir kez kayıtlı tıp doktoru tarafından tıbbi muayeneye tabi tutulmalıdır. Aşı programına göre enterik hastalık grubuna karşı aşılanacaktır. Bu muayenelerin bir kaydı kuruluşun güvenli bir ofisinde tutulmalıdır.

Sağlık Raporlaması, çalışanların COVID-19 semptomları gösterip göstermediklerini, teşhis konmuş veya hastalık semptomları gösteren biriyle yakın zamanda seyahat etmiş veya yakın temasta bulunarak başka türlü bir tehlike altında olup olmadığını kontrol eden bir süreçtir.

**Sağlık raporlaması**, virüsü istemeden müşterilere ve diğer personele yayma riski taşıyan çalışanları, satıcıları, bakım işçilerini ve diğer zaruri çalışanları etkili bir şekilde tanımlamanızı sağlar. Virüsün gıda ambalajı yoluyla müşterilere aktarılma riskini ortadan kaldırmak ve viral yayılma olasılığını azaltarak işinizin itibarını korumak için kullanılabilir. Çalışanlar krizi nasıl yönettiğinizi sorduğunda, onları korumak için doğru adımları nasıl aldığınızı gösteren bu prosesi açıklayabilirsiniz.

Sağlık Raporlaması, çalışanlar veya satıcılar, sevkiyat şoferleri ve bakım çalışanları gibi diğer zaruri çalışanlar kuruluşunuza gelir gelmez yapılmalıdır. Bir çalışan vardiya sırasında COVID-19 semptomları geliştirdiğine inanıyorsa, mola anında sağlık durumları ile ilgili bireysel değerlendirmelerini yapabilir. Semptom gösterip göstermediklerine bakılmaksızın, tüm çalışanları bireysel değerlendirme yöntemini kullanmaya yönlendirmek faydalı olabilir. Çalışanlar her gün işe başlamadan önce, mola zamanında ve vardiya başlangıcında sorumlu personeli hastalık ve yaralanma belirtileri konusunda bilgilendirmelidir. Özdeğerlendirme posterleri dinlenme odalarında, soyunma odalarında, tuvalet tesislerinde ve kart basma cihazlarının yanında gösterilecektir.

Bir hastalık veya enfeksiyondan muzdarip veya taşıyıcı olduklarından şüphelenirse bile, kayıtlı bir tıp doktoru tarafından göreve devam edecekleri kabul edilene kadar gıda, gıda işleme malzemeleri, gıda işleme ekipmanı ve gıda temas yüzeyleri ile çalışmalarına izin verilmemelidir. Kanamayan, sızdırmayan açık kesikler, yaralar veya yanıkları olan personel, bunları uygun su geçirmez sargıbezi /bant ile korumalı ve çalışmaya başlamadan önce sorumlu personel tarafından kontrol edilmelidir.

Bir çalışanın COVID-19'a yakalandığı teyit edilirse, öncelikle çalışanın işyerindeki diğer kişilerden uzakta tutmak ve işleme alanlarından (gıda, gıda temas yüzeyleri, paketlenme ve ekipman ve gıda depolama alanlarından uzakta) çıkarmak gerekir; çalışanın acil durum irtibat kişilerini ve / veya yerel acil sağlık hizmetlerini arayın ve hemen eve gönderin. Hastalıklı çalışanın tüm işyerindeki tüm yakın temaslarını bilgilendirmek ve başkalarına olası bulaşma riskini en aza indirmek için en az 14 gün boyunca tecrit için ayrılmalarını istemek gereklidir. Çalışma alanlarındaki yüzeyler derhal temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Hastalıklı çalışanın son 2 gün içinde temasta bulunduğu kişiler tespit edilmelidir. Tesisteki bu süre zarfında çalışanın 6 adım içinde yakın temasta bulunan diğer çalışanların da maruz kaldığı kabul edilir.

Çalışanlar ve diğer zaruri çalışanlar, artık ilaç almaksızın semptom göstermedikçe ve en az iki gün arayla iki ardışık test sonucu negatif çıkana kadar işyerine dönmeleri güvenli değildir. Bunlar yerine getirildikten sonra, personeller ve zaruri çalışanlar COVID-19'u müşterilere ve meslektaşlarına yayma riski olmadan çalışabileceklerdir.

## Sağlık Raporu Nasıl Düzenlenir

Bu öngörülemez zamanlarda dokümantasyon, gıda işletmenizin riski azaltmak adına doğru önlemleri aldığını göstermeye yardımcı olabilecektir. Bölgenizdeki sağlık müfettişlerinin **temas izlemesi** yapmasına yardımcı olunması gerektiğinde yapılan tüm eylemlerin bir kaydı olarak tüm sağlık kontrollerinin kopyalarının tutulması da önemlidir. Kayıtlar, bir çalışanın COVID-19 teşhisi konması durumunda hangi çalışanların maruz kalabileceğini tespit etmeye yardımcı olarak gıda kuruluşunun hızlı ve belirleyici aksiyon almasını sağlar. Vardiya başında ve molalarda çalışanlara sorulan COVID-19 sorularına ek olarak, bakınız **Sağlık Kontrol Formu** sayfa 65.

## Çalışan ve Ziyaretçi Ateşi Ölçme Programı

COVID-19 salgını sırasında operasyonel olarak devam eden veya yeniden açılan temel gereksinimler için zorunlu işletmeler, halka kritik ürün ve hizmetler sunarken virüsü yayma riskini en aza indirmek için neler yapabileceklerini belirleme zorluğu ile karşı karşıyadır. Bu işverenlerinin çoğu, hastalık belirtileri olan çalışanların iş arkadaşlarını etkilememelerini sağlamak için çalışanların ateşlerini taramaya başlamıştır. Tıbbi ön tarama, COVID-19 Aktif Tarama Anketi (Sağlık Kontrolü), çalışanlar ve önemli ziyaretçiler için ateş ölçümü içerir. Çalışanların ve ziyaretçilerin ateş ölçümü ön taraması, Ateş Ölçümünde En İyi Uygulamalar konusunda yetkin eğitimli personel tarafından yürütülecektir. Bakınız “COVID19 Salgını Sırasında Çalışan Ateşi Ölçme Programı En İyi Uygulamalar” makalesi, sayfa 68. Önemli olarak, eğer çalışanın ailesinden biri enfekte olmuş COVID-19 hastasıysa veya COVID 19 belirtileri gösteriyorsa, yöneticiye bildirmelidir.

Bu durumda, enfekte olmuş aile bireyi hane halkından izole edilmiş mi?

Mola alanlarında, tesisin herhangi bir yerinde ve perakende gıda tesislerinde en az 6 adım (2 metre) fiziksel mesafeyi korumak COVID-19 bulaşma riskini azaltmak için kritik öneme sahiptir. Çalışanlar, sağlıklarını korumak için işte olmadıkları, günlük yaşamlarında da bu önleyici tedbirleri (fiziksel mesafeler, yüz maskeleri, uygun el yıkama, vb.) uygulamalıdır.

[Gıda üretimi ve tedarik zincirindeki tüm çalışanları sağlıklı ve güvenli tutmak, gıda zinciri boyunca yer alan tüm paydaşların katkıda bulunması gereken zaruri bir faaliyettir.](#)

## Eğitim

Gıda işleme ile uğraşan herkes, kontaminasyon veya bozulmayı önlemek için rollerinin ve sorumluluklarının farkında olmalıdır. Gıda hijyenini düzgün bir şekilde uygulayabilmeleri için gerekli bilgi ve becerilere sahip olmalıdırlar. Çalışanlar işlerinin gerektirdiği şekilde gıda hijyeni ve sanitasyonu, gıda işleme, ön hazırlık, paketleme, depolama, servis ve dağıtım konuları ile uyumlu olarak eğitilmelidirler. Hijyen ve sanitasyonun etkin bir şekilde yürütülmesini sağlamak için günlük kontrollerin yanı sıra hijyen ve sanitasyon eğitimlerinin etkinliği periyodik olarak değerlendirilmelidir. Gıda işletmecisi, tedarik zincirindeki herhangi bir potansiyel riski kontrol etmek için uygulanan rutin kontrol ve kayıtlar ile birlikte FSMS ile tutarlı dökümanite edilmiş standart uygulama prosedürünü sağlamalı ve sürdürmelidir.

**Şuan ki COVID-19 Salgın durumu için, her çalışana şirket içi COVID-19 farkındalık eğitimi verilecektir. Gıda Güvenliği ekibi, FSMS Koronavirüs ve Salgın Hastalık Hazırlık Planını ve Kriz Yönetimi Protokollerini organizasyon boyunca aktive ederek ve uygulamalıdır.**

## Kuruluşun Hijyen ve Sanitasyonu

Gıda tesislerinin ve ekipmanlarının temizlenmesi, kontaminasyon kaynağı olan kiri ve gıda kalıntılarını ortadan kaldıracak şekilde yapılmalıdır. Temizlikten sonra dezenfeksiyon gereklidir. Temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları gıdaya uygun olmalı ve tavsiye edilen seyreltmelerde kullanılmalı ve tanımlanan ambalajlarda ayrı olarak depolanmalıdır. Temizlik, su ve deterjan, alkali ve asitlerin kullanılmasının yapılamadığı uygulamalarda (ürüne

bağlı olarak kuru temizlik gerektiren durumlarda), ısı, fırçalama türbülanslı akış ve vakumla temizleme gibi fiziksel yöntemlerle yapılabilir. İlk olarak ekipmanın yüzeyindeki gözle görünür kaba kirler uzaklaştırılmalıdır.

Daha sonra zemindeki pisliği ve bakteri filmi için bir deterjan çözeltisi uygulanmalıdır. Zemindeki çözünmüş kirler ve deterjan artıkları, klorlu bileşiklerin uygulanıp uygulanmadığına bağlı olarak suyla, tercihen sıcak suyla durulama ile uzaklaştırılmalıdır, klorlu deterjanların kullanıldığı durumda soğuk su kullanılması gereklidir. Kalıntıları temizlemek için kuru temizleme veya başka yöntemler uygulanmalıdır. Gerekirse, temizliği daha sonra durulama ile dezenfeksiyon takip etmelidir. Uygun temizlik ve dezenfeksiyon programı (SSÇP Sanitasyon Standardı Çalışma Prosedürleri) hazırlanmalı, izlenmeli ve kayıtları tutulmalıdır. İyi sanitasyon, gelen malzemelerin incelenmesi ve iyi izlenmesi, istila olasılığını ve dolayısıyla pestisit ihtiyacını en aza indirebilir.

**Şuan ki COVID-19 Salgın durumu için, tuvaletler, soyunma odaları ve dinlenme odaları gibi özellikle yüksek temas alanlarında sıklaştırılmış rutin ve sıklıkta temizlik ve sanitasyon faaliyetleri düzenlemelidir. Bir çalışan COVID-19'a yakalanmışsa veya yakalandığından şüpheleniliyorsa ve çalışan işyerinden ayrılmışsa, enfekte çalışanın bulunduğu işleme alanları derhal temizlenmeli, sterilize ve dezenfekte edilmelidir.**

## Atıkların Bertarafı

Atık bertarafı, gıda işleme endüstrisinde hijyen ve sanitasyonun sürdürülmesinin ayrılmaz bir parçasıdır. Gıda işleme ve depolama alanlarında gıda atıkları, tüketime uygun olmayan yan ürünler ve diğer atıkların birikmesine izin verilmemelidir. Atıkların elden çıkarma sıklıkları; birikimi ve dolup taşmayı önleyecek şekilde belirlenmelidir. Atığın günlük olarak uzaklaştırılması zorunlu olmakla birlikte, özellikle bozulabilir gıdalar için iş hacmine bağlı olarak atıkların uzaklaştırılmasının sık bir şekilde yapılması önerilmektedir. Tesis içinde hiçbir atık açık tutulmamalı ve iç mevzuat ve yönetmeliklere göre imha edilmelidir.

## Sonuç

Personelin yanı sıra kuruluşun hijyen ve sanitasyon uygulamalarının sürdürülebilirliği, güvenli gıda sağlamak için çok büyük önem taşımaktadır. Gıdaların güvenliğini ve uygunluğunu sağlamak için yapılan ısıtma, soğutma, pişirme, çözme, dondurma, depolama işlemleri kadar uygun sıcaklığı korumak da eşit derecede önemlidir. Gıda tesisleri sadece gıda maddeleri için değil aynı zamanda çalışanların konforu için de yeterli doğal veya mekanik havalandırmaya sahip olmalıdır. Personelin hijyenik bir şekilde çalışmasını sağlamak için yeterli doğal veya yapay aydınlatma zorunludur. Aydınlatma armatürleri, lambaların kırılması durumunda yiyeceklerin kontamine olmamasını sağlamak için korunaklı olmalıdır.

**Gıda işletmeleri tarafından ek olarak uygulanan arttırılmış hijyen ve sanitasyon önlemlerinin ana odağı, COVID-19 virüsünü işlerinin dışında tutmaktır. Virüs ancak enfekte olan kişiler veya kontamine ürünlerin firma içerisine girmesiyle bulaşabilir.**

## Çalışan ve ziyaretçiler için Tıbbi Öntarama Anketine (Sağlık Kontrolü) bakınız



## COVID-19 Güncel Tarama Anketi (Sağlık Kontrolü)

Bu anket CDC ve yerel sağlık kurumlarının COVID-19 hakkındaki bilgilendirmelerine göre güncellenecektir. Sağlığınız ve refahınız en büyük öneme sahiptir ve tesisi / ofisi hem çalışanlarımız hem de bizim sorumluluğumuzdaki kişiler ve halk için güvenli bir ortamda tutmak için önlemler alıyoruz. **Bu nedenle, tesise / ofise gelen herkes taranacak ve tarama sürecimizin bir kısmı ateş ölçmeyi ve aşağıdaki soruları sormayı içerecektir.**

1. Son 14 gün içinde, başka bir hastalık ile ilgisi olmayan yeni bir öksürük yaşadınız mı?  EVET  HAYIR
2. Son 14 gün içinde, başka bir hastalık ile ilgisi olmayan yeni bir nefes darlığı yaşadınız mı?  EVET  HAYIR
3. Son 14 gün içinde, başka bir hastalık ile ilgisi olmayan yeni bir boğaz ağrısı yaşadınız mı?  EVET  HAYIR
4. Son 14 gün içinde, başka bir hastalık ile ilgisi olmayan veya fiziksel egzersiz gibi belirli bir aktiviteyi kısıtlayan yeni kas ağrıları yaşadınız mı?  EVET  HAYIR
5. Son 14 gün içinde 100.4 °F (38 ° C) veya daha yüksek bir sıcaklık veya ateş yükselmesi geçirdiniz mi?  EVET  HAYIR
6. Son 14 gün içinde, şu anda şüpheli veya onaylanmış COVID-19 ile hasta olan biriyle uygun KKD kullanmadan yakın temasınız oldu mu? \* (Not: Yakın temas, art arda 10 dakikadan daha uzun bir süre 6 adım mesafe olarak tanımlanır.)  EVET  HAYIR
7. Son 28 gün içinde herhangi bir yere seyahat ettiniz mi?  EVET  HAYIR  
Evetse, lütfen seyahat geçmişini burada belirtin:

**Birey, soruların herhangi birine EVET cevabı verirse, tıp doktoru tarafından aksi belirtilmedikçe, tesise / ofise izin verilmeyecektir.**

*\*Sağlık hizmetlerinde yeterli sayıda personel sahibi olmayan işletmeler aşağıdaki koşullar doğrultusunda, Genel Müdürlük Acil Durum Operasyon Merkezi tarafından tesise sağlık çalışanı isteyebilir:*

- Septomları olmadıkları
- Rehberde ana hatlarıyla belirtildiği gibi kendi kendilerini takip ettikleri ve
- Tesis alanına giriste ve tesis alanında her zaman cerrahi maske taktıkları surece.

\_\_\_\_\_  
İmza

\_\_\_\_\_  
Ad Soyad

\_\_\_\_\_  
Tarih/saat

\_\_\_\_\_  
Sorumlu

## Editörün Notu

Bu etkin çalışma CDC (Hastalık Kontrol ve Koruma Merkezi), Gıda Düzenleme ve Gıda Endüstrisi araştırma ve geliştirme değişikliklerine göre güncellenecektir.

Bu belgedeki önemli güncellemeler / değişiklikler aşağıdaki gibidir:

1. COVID-19 Aktif Tarama Anketi Eklenmesi (Sağlık Kontrolü), sayfa 65
2. Titizlikle detaylandırılmış riski azaltıcı faaliyetlerin üzerinde durulması
  - a. uygun el yıkama protokolleri- anahtar noktalar, tek kullanımlık eldivenlerin doğru kullanımı
  - b. KKD'nin doğru kullanımı: maske, yüz maskesi ve kumaş yüz maskesi (FDA) kullanımı
  - c. personel temizlik uygulamaları
  - d. çalışan sağlığı izleme ve durumu, enfekte olmuş çalışan protokolleri, işe dönüş politikası
  - e. sağlık raporu, sağlık raporlamasının uygun şekilde belgeleme
  - f. temas takibi
  - g. çalışan ve ziyaretçi ateş ölçme programı
  - h. gıda tesisleri dışındaki işçi koruma önlemleri
  - i. kuruluşun temizliği ve sanitasyonu
  - j. genişletilmiş kaynaklar ve referanslar
  - k. eklenmiş ithaf
  - l. çeviri kredileri eklendi
  - m. \*bilgi grafikleri ve posterler kaynaklar ve referanslar sayfa 14 içinde bulunabilir, sayfa 68

## İthaf

★ Sonsuz Şükran ve Teşekkürler ★  
✦ Hero Frontline Tıp-Sağlık Profesyonelleri ✦  
★ Champion Food Industry Çalışanları ★  
★ Zaruri Görevlerde Çalışan İsimsiz Kahramanlar ★

## Çeviren Bilgileri

**Ayten Oral** FSMS and QMS Lead Auditor- GGYS ve KYS Baş Denetçi

aytenoral@hotmail.com

Profesyonel Profil: <https://www.linkedin.com/in/ayten-oral-23a03ba8>

**Ufuk Akyıldız** Production Process Development Assistant Supervisor at Haribo Turkey

Istanbul, Turkey - Üretim Proses Geliştirme Şef Yardımcısı / Üretim Proses Geliştirme Şef Yardımcısı

<https://fstdesk.com/> (Personal Website)

ufukayyildiz01@gmail.com

Profesyonel Profil: <https://www.linkedin.com/in/ufuk-ayyildiz>

**Canan Sezgin** Founder and Owner - Food Safety Consultant at CSC Food Safety Consultancy

London, England - CSC Gıda Güvenliği Danışmanlık Şirketi Sahibi

sezgincanan@gmail.com

Profesyonel Profil: <https://www.linkedin.com/in/canansezgin>

## Kaynak ve Referanslar

### CDC Hastalık Kontrol Merkezi

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>  
<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO Dünya Sağlık Örgütü: 7 Nisan 2020 tarihli Geçici Rehber

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)  
[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Hindistan Gıda Güvenliği ve Standartları Kurumu

<https://fssai.gov.in/>  
<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell Üniversitesi: Çiftliklerde Tarımsal İş Gücü-Yeni Koronavirüs Kontrol Önlemleri

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Simya Sistemleri: COVID-19: Gıda ve Üretim Firmaları Gözden Geçirme Eğitim Kursu

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı Sanitasyon Standart Çalışma Prosedürleri(SSOP)

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI Gıda Sanayi Derneği: Gıda Endüstrisinde Koronavirüs ve Salgın Hazırlığı

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Gıda Güvenliği ve Gıda Hizmetleri Yönetimi Uzmanı: Sağlık Raporu

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### COVID-19 Salgını Sırasında Çalışan Ateşi Ölçme Programı En İyi Uygulamalar

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

**ACTIVE**

---

# Sanificazione & Requisiti Igienici

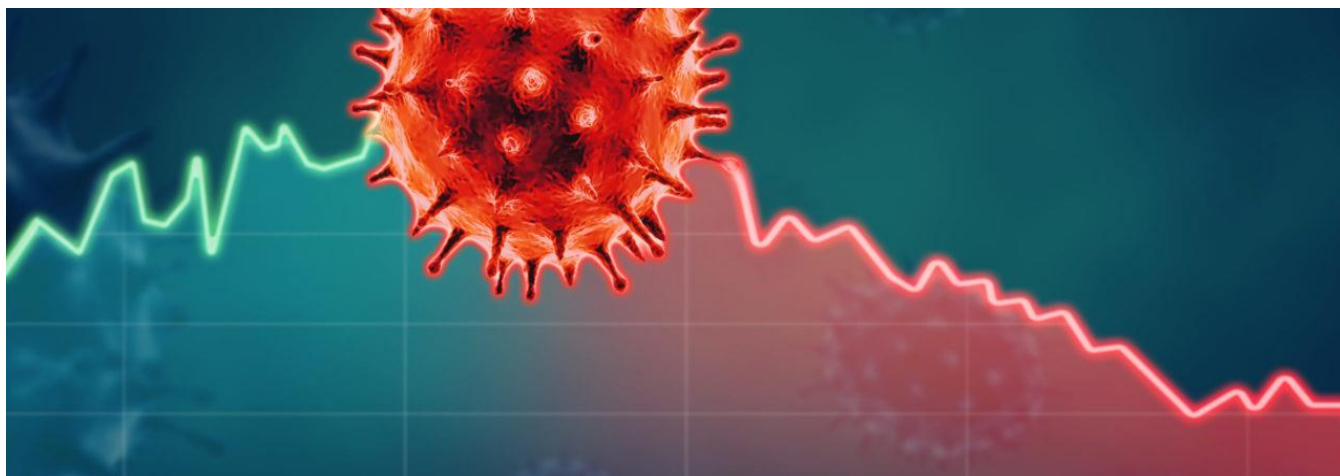
## **COVID-19** MISURE DI PREVENZIONE

### Garantire Alimenti sicuri e proteggere la salute dei lavoratori del settore alimentare

Aggiornamento: 01 May 2020

---

Prima stesura: 09 Aprile 2020    Aggiornamenti pubblicati: 16 Aprile 2020, 21 Aprile 2020, 01 Maggio 2020



#### **Pradip Chakraborty, Author**

Former Director, FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

Mumbai, Maharashtra INDIA    Pradipchakraborty91@yahoo.com

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

#### **Jocelyn C. Lee, Contributing Editor**

Food Safety Consultant

San Francisco Bay Area, California USA

Professional Profile: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

#### **Paola Cane, Traduttore dall'inglese all'italiano**

Product compliance specialist and crises manager

Turin Area, Italy

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87>

Indice	Pagina
Premessa	71
Introduzione	71
Igiene personale	72
Buone pratiche igieniche	72
Visitatori	73
Pulizia del personale e dispositivi di protezione individuale (DPI)	73-74
Layout dello stabilimento produttivo	74
Controlli e rapporti sullo stato di salute dei lavoratori	74-75
Programma di rilevazione delle temperature corporee di lavoratori e visitatori	75-76
Formazione	76
Pulizia e sanificazione dell'ambiente	76-77
Gestione dei rifiuti	77
Conclusioni	77
COVID 19 Questionario di monitoraggio attivo	78
Note dell'editore	79
Dedica	79
Traduzione	80
Riferimenti biografici e risorse	81

## Premessa

In considerazione dell'improvvisa insorgenza della pandemia del nuovo Coronavirus Covid-19, l'importanza dell'igiene e dei servizi igienico-sanitari nelle strutture di trasformazione alimentare è ancora una volta sottolineata dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS). Nella sua guida intermedia del 7 aprile 2020 per le imprese alimentari, l'OMS sottolinea la necessità di sistemi di gestione della sicurezza alimentare FSMS basati sull'analisi dei pericoli HACCP e sulla gestione dei punti critici di controllo (sistema di gestione basato sul rischio scientifico) nell'industria alimentare.

Igiene e sicurezza sono due requisiti fondamentali e obbligatori in qualsiasi settore, in particolare l'industria di trasformazione alimentare. I fattori che determinano la non conformità degli alimenti sono i rischi fisici, chimici e microbiologici. Mentre i rischi chimici e fisici possono essere rilevati facilmente, i rischi microbiologici non possono essere visti ad occhio nudo. Dobbiamo adottare misure preventive per controllare i rischi microbiologici poiché sappiamo tutti che prevenire è meglio che curare. Anche il semplice lavaggio delle mani con acqua potabile e sapone per le mani rimuove il 90% della carica batterica.

Un certo numero di linee guida sono state emesse dalla FSSAI Food Safety and Standards Authority of India per prevenire e controllare i rischi microbiologici nei prodotti alimentari. I requisiti di igiene e igiene dello stabilimento, in cui vengono manipolati prodotti alimentari crudi, non trasformati e finiti, hanno un grande significato per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari. I requisiti di igiene e igiene di tutto il personale di lavoro e dei gestori di imballaggi alimentari nello stabilimento sono ugualmente importanti.

## Introduzione

Negli ultimi trent'anni, abbiamo assistito a molti sviluppi nel campo della tecnologia che ha portato a numerosi prodotti alimentari innovativi in India e in tutto il mondo. Disponiamo di sofisticate attrezzature per la lavorazione, il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti alimentari.

Le nuove tecnologie e le attrezzature hanno ridotto notevolmente i costi di produzione. Ma il mancato mantenimento dell'igiene e della sanificazione compromette l'intero processo e la sicurezza integrale del prodotto finito per il consumatore. Pertanto, l'applicazione di un rigoroso mantenimento delle condizioni igieniche e sanitarie nello stabilimento e nel personale è una condizione preliminare per ottenere la licenza dalla Food Safety and Standards Authority of India per ogni operatore del settore alimentare. L'allegato IV del regolamento di modifica relativo alla sicurezza alimentare (autorizzazione e registrazione delle imprese alimentari) del 2018 spiega dettagliatamente le linee guida relative alle pratiche igieniche e sanitarie che devono essere seguite da tutti gli operatori del settore alimentare che richiedono l'autorizzazione all'attività. Questi requisiti facilitano l'industria nell'implementazione di buone pratiche di fabbricazione (GMP) e buone pratiche igieniche (GHP).

## Igiene Personale

Ad oggi non vi sono prove che il virus COVID-19 possa essere trasmesso attraverso alimenti o imballaggi alimentari. Il Coronavirus ha bisogno di un ospite umano (o animale) per moltiplicarsi. Non può moltiplicarsi nel cibo. Ciò nonostante, è comunque indispensabile che le industrie alimentari rafforzino l'igiene del personale per evitare la contaminazione negli stabilimenti produttivi. Il lavaggio delle mani gioca un ruolo molto importante. Mezzi destinati alla pulizia, asciugatura e igienizzazione delle mani (compresi lavabi, fornitura di acqua potabile a temperatura adeguata, sapone liquido per le mani, asciugamani di carta monouso, asciugatore per le mani a parete e disinfettante con almeno il 70% di alcool (solo se il sapone e l'acqua non sono disponibili) devono essere forniti nello stabilimento in quantità e qualità adeguate. Il modo corretto di lavarsi le mani con il sapone deve essere spiegato con dei manifesti pittografici. Questi manifesti devono essere collocati all'ingresso, in zona stoccaggio, distribuzione e manipolazione dell'unità di trasformazione alimentare. Nello stabilimento è messo a disposizione un numero adeguato di servizi igienici con lavandini per lavarsi le mani, impianti di asciugatura e di igienizzazione e forniture. I lavoratori dovrebbero cambiare i loro abiti da strada e prima di entrare nelle aree di lavorazione degli alimenti, indossare attrezzature/indumenti di protezione individuale, i DPI, rilasciati giornalmente puliti dall'azienda. Sono previsti adeguati spogliatoi per il personale. Anche il personale di supervisione non può accedere alle aree di trasformazione alimentare senza cambiarsi con i DPI puliti forniti dall'azienda.

## Buone Pratiche Igieniche

Le buone pratiche igieniche del personale nei locali di trasformazione degli alimenti comprendono:

- 1) Adeguato lavaggio delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi
- 2) Uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica al 70% (l'uso dell'igienizzante per le mani non sostituisce il corretto lavaggio delle mani stesse!)
- 3) Buona igiene respiratoria: coprire bocca e naso con la parte interna del gomito piegato quando si tossisce o si starnutisce, cambiarsi per pulire gli indumenti dei DPI e lavarsi immediatamente in modo corretto le mani prima di tornare nella zona di lavorazione, ad esempio contattare gli altri lavoratori e non toccare nessuna superficie di contatto. Utilizzare solo fazzoletti forniti dallo stabilimento, solo nei bagni e gettare immediatamente i fazzoletti nel contenitore dei rifiuti una volta usati. Lavarsi accuratamente le mani immediatamente dopo aver gettato via il fazzoletto usato. I lavoratori non devono introdurre fazzoletti nelle aree di lavorazione degli alimenti.
- 4) Routine frequente di pulizia/disinfezione delle superfici di lavoro e superfici di contatto come le maniglie delle porte, maniglie dei rubinetti, maniglie delle attrezzature, interruttori, ugelli dei tubi, volanti, piani di lavoro, scrivanie, telefoni, servizi igienici, ecc.
- 5) Evitare il contatto ravvicinato con chi mostra sintomi di influenza come febbre e malattie respiratorie, stanchezza, mal di gola, gola secca, mancanza di respiro, tosse e starnuti. Quando un lavoratore vede un individuo (collaboratore, visitatore, imprenditore, ecc.) con tali sintomi all'interno della struttura, è estremamente importante che provveda a segnalarlo al responsabile (PIC) (Quality Assurance Manager, Supervisore, Food Safety Manager) immediatamente. Indossare i guanti monouso e utilizzare il disinfettante per le mani non sono sufficienti a sostituire il corretto lavaggio delle mani.

**Un adeguato lavaggio delle mani è una maggiore barriera protettiva contro le infezioni rispetto all'uso di guanti usa e getta o del disinfettante per le mani. Lavare sempre correttamente le mani prima di indossare i guanti monouso.**



## Visitatori

In generale, i visitatori dovrebbero essere scoraggiati dall'entrare nelle aree di trasformazione alimentare durante il processo di trasformazione. Anche quando è consentito loro l'ingresso, essi devono indossare indumenti protettivi di DPI, mascherine facciali coprenti, cuffie per i capelli, coperture per le calzature, ecc. e devono rispettare tutti i requisiti di buone pratiche igieniche in materia di GMP.

**Per l'immediata pandemia di COVID-19, solo i visitatori essenziali saranno autorizzati ad entrare nella struttura, e devono essere sottoposti a controllo medico prima di essere ammessi nelle aree di trasformazione degli alimenti.**

*L'autore, che all'epoca era direttore della FSSAI, durante la sua visita ad uno stabilimento di lavorazione della carne a Chicago, USA (accompagnato dal proprietario dello stabilimento) non ha potuto accedere all'operazione di trasformazione della carne da parte del funzionario dell'USDA. Gli è stato permesso di entrare nella zona di lavorazione solo dopo aver completato un'accurata pulizia dell'area di lavorazione.*

## Pulizia del Personale e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti deve mantenere un elevato livello di pulizia. Quando si entra nelle aree in cui si trattano gli alimenti (aree di trattamento ad alto e basso rischio) indossare sempre indumenti da lavoro e DPI, mascherine facciali (**mascherine facciali monouso o mascherine facciali non mediche disinfettate ed approvate**) (\*se prima della pandemia COVID-19, il personale era tenuto ad indossare un respiratore, una mascherina facciale monouso, occhiali o schermi facciali sul posto di lavoro, sulla base di una valutazione del rischio sul posto di lavoro si dovrebbe continuare a farlo), retine per capelli, reti per barba e guanti sia per le mani che per le calzature, adeguati per garantire che i capelli, i peli del viso (barba, baffi, basette, ecc.), sudore, ecc. non contaminino il prodotto, le superfici a contatto con gli alimenti e i materiali di imballaggio. **Cambiare la mascherina ogni 4 ore, subito dopo che la mascherina diventa umida, e subito dopo starnuti o tosse nella mascherina stessa. Tutto il personale che cambia la mascherina facciale deve lavarsi ed asciugarsi accuratamente le mani prima di mettere nuove mascherine facciali.**

Se sono utilizzati per il contatto con il prodotto, i guanti devono essere monouso, puliti e privi di strappi. Guanti per le mani usa e getta sono utilizzati per evitare la contaminazione crociata: Cambiare i guanti quando si scambiano le attività (quando si passa dal lavoro con cibi crudi e alimenti pronti al consumo, ecc), cambiare i guanti ogni 4 ore, cambiare i guanti quando sporchi o strappati. È importante notare che il personale che si occupa di alimenti crudi non deve lavorare in aree di alimenti pronti per essere consumate e non deve manipolare alimenti in fase di lavorazione e alimenti confezionati per evitare problemi di contaminazione crociata a meno che non abbia cambiato completamente la propria uniforme, i DPI e non si sia lavato accuratamente le mani.

**Tutto il personale che cambia i guanti deve lavarsi e asciugarsi accuratamente le mani prima di mettere un nuovo paio di guanti usa e getta.** Gli indumenti di protezione, se non monouso, devono essere puliti quotidianamente. I lavoratori non devono indossare DPI forniti dall'impresa al di fuori delle aree adibite al trattamento degli alimenti (servizi igienici, zona pausa, sale riunioni, corridoi comuni esterni ecc.). Tutti i lavoratori devono lavarsi correttamente le mani con sapone per le mani e acqua potabile, seguita da una corretta asciugatura nei punti chiave: **•prima di toccare e indossare maschere DPI, protezioni per il viso, respiratori e occhiali, protezioni per la barba, •prima di iniziare a lavorare e •prima di iniziare la preparazione degli alimenti (quando si passa dal lavorare con cibi crudi a quelli pronti, ecc.); •dopo aver toccato o rimosso mascherine facciali, protezioni facciali e occhiali, protezioni per la barba, •dopo aver manipolato prodotti chimici, •dopo aver manipolato materie prime o prodotti finite, •dopo aver manipolato attrezzature sporche, contenitori per la spazzatura, utensili per stoviglie, •dopo ogni interruzione, •dopo il ritorno dal deposito, •dopo aver tossito o soffiato il naso o dopo starnuti, •dopo aver toccato il viso o i capelli e •dopo aver utilizzato i servizi igienici e •dopo aver fatto qualsiasi cosa che potrebbe contaminare le mani, compresa la manipolazione di denaro.**

Tutti i lavoratori devono tenere le unghie pulite e tagliate. Non sono ammessi smalti, unghie finte e ciglia finte. I gioielli per il viso e il corpo, compresi piercing facciali, orecchini, braccialetti, bracciali, orologi, collane, spille da capelli e anelli non sono ammessi nelle zone di lavorazione degli alimenti.

Sono vietate pratiche non igieniche come il fumo, la masticazione, il mangiare, gli starnuti o la tosse su alimenti non protetti, l'imballaggio e le superfici a contatto con gli alimenti e sputare (anche in un bidone della spazzatura) nella struttura alimentare, comprese le aree di trasformazione, la distribuzione, lo stoccaggio, in direzione di uscita / ricezione e aree di consegna, aree di pausa, aree di lavaggio delle mani, e parcheggi.

## Layout dello Stabilimento Produttivo

Il layout dello stabilimento produttivo svolge un ruolo importante per controllare la contaminazione crociata. Il flusso del materiale e del personale deve essere unidirezionale in modo che il flusso trasversale non si verifichi in nessuna fase. Anche gli indumenti dei lavoratori non devono toccarsi durante la manipolazione, che è una potenziale fonte di contaminazione.

La disposizione dei servizi igienici, degli spogliatoi, delle zone di pausa e dei servizi igienici deve essere tale che questi non si aprano direttamente nelle zone di trasformazione degli alimenti e siano sempre mantenuti in condizioni igieniche. Il sistema di ventilazione e il sistema di drenaggio dei servizi igienici e delle zone di interruzione devono essere separati dai sistemi delle zone di trasformazione degli alimenti (non devono fuoriuscire o rifluire nelle aree di trasformazione degli alimenti).

## Controlli e Rapporti sullo stato di salute dei lavoratori

I lavoratori dello stabilimento sono sottoposti almeno una volta all'anno ad una visita medica da parte di un medico iscritto, al fine di accertarsi che siano indenni da malattie infettive e trasmissibili. Essi sono vaccinati contro il gruppo enterico di malattie secondo il programma di vaccinazione. La registrazione di tali esami è conservata in un ufficio protetto dello stabilimento.

**Rapporto sullo stato di salute** è un processo che controlla la salute dei dipendenti per determinare se stanno mostrando sintomi di COVID-19, o se potrebbe essere altrimenti compromessa la loro salute avendo avuto uno stretto contatto con qualcuno a cui è stato diagnosticato, se presenta sintomi, o ha recentemente viaggiato. Il rapporto sullo stato di salute consente di identificare in modo efficace dipendenti, fornitori, addetti alla manutenzione, e altri lavoratori essenziali che sono a rischio inavvertitamente di diffondere il virus ai clienti e altri membri del personale. Può essere utilizzato per eliminare il rischio che il virus venga trasferito ai clienti attraverso gli imballaggi alimentari e proteggere la reputazione della vostra azienda riducendo le possibilità di diffusione virale. Quando i membri della comunità chiedono come si sta rispondendo alla crisi, è possibile spiegare loro il processo per dimostrare che si stanno prendendo le misure corrette per proteggerli.

Il rapporto sullo stato di salute dovrebbe essere condotto non appena i dipendenti o altri lavoratori essenziali (come i fornitori, i driver di consegna, e gli addetti alla manutenzione) arrivano al vostro stabilimento. Se un dipendente crede di aver sviluppato sintomi COVID-19 durante il turno, può fare un'autovalutazione al momento della pausa. Può essere saggio imporre l'uso di autovalutazioni per tutti i dipendenti, indipendentemente dal fatto che stiano mostrando o meno i sintomi. I dipendenti devono informare il PIC dei sintomi della malattia e ferrite prima dell'inizio del lavoro ogni giorno, all'ora della pausa e ad ogni inizio del turno. I manifesti di autovalutazione sono affissi nelle sale pausa, negli spogliatoi, nei servizi igienici e accanto agli orologi.

Anche se si sospetta che essi siano affetti o portatori di una malattia o siano malati, essi non possono manipolare alimenti, materiali di trasformazione alimentare, attrezzature per la trasformazione di alimenti, e superfici a contatto con il cibo, fino a quando non siano ritenute idonee a riprendere il servizio da parte di un medico registrato. Il personale che presenta tagli, ferite o bruciature non sanguinanti e non stillanti aperte deve proteggerle con un'adeguata medicazione impermeabile e controllati dal PIC prima di essere rilasciatoo per iniziare i lavori.

Se un dipendente è sospettato di aver contratto il COVID-19, in primo luogo è necessario isolare questo individuo da altri sul posto di lavoro e rimuovere lo stesso dalle aree di lavorazione (lontano da alimenti, superfici di contatto alimentari, imballaggio e attrezzature e stoccaggio di cibo); chiamare i contatti di emergenza del lavoratore e/o i servizi sanitari di emergenza locali e inviarlo immediatamente a casa. È importante notificare tutti i contatti ravvicinati del dipendente infetto sul posto di lavoro e chiedere loro di lasciare il posto di lavoro per un periodo minimo di 14 giorni, al fine di ridurre al minimo il rischio di possibile trasmissione ad altri. Le superfici del loro spazio di lavoro sono immediatamente pulite e disinfettate. Deve essere raccolta una lista delle persone che hanno avuto contatto con il dipendente malato durante il periodo in cui il dipendente aveva sintomi e 2 giorni prima dell'insorgenza degli stessi. Altri presso la struttura con stretto contatto entro 6 piedi del dipendente durante questo periodo sarebbe considerato esposto. I dipendenti e gli altri lavoratori essenziali non possono tornare in modo sicuro al vostro stabilimento fino a quando non presentano più sintomi senza l'ausilio di farmaci, e hanno avuto due test negativi consecutivi raccolti a un minimo di due giorni di distanza. Una volta fatte tutte queste procedure, dipendenti e lavoratori essenziali saranno in grado di lavorare senza il rischio di diffondere COVID-19 ai clienti e colleghi.

## Come documentare in modo adeguato il rapporto sullo stato di salute

Durante questi tempi imprevedibili, può essere necessario organizzare la documentazione per dimostrare che il vostro business alimentare sta prendendo le precauzioni corrette per ridurre il rischio. È anche importante tenere copie di tutte le attività effettuate, compresa la registrazione di eventuali azioni intraprese nel caso in cui siano necessari per aiutare gli ispettori sanitari nella vostra regione ad eseguire il **tracciamento dei contatti**. I registri aiuteranno a identificare quali dipendenti possono essere stati esposti nel caso in cui un dipendente viene diagnosticato con COVID-19, consentendo al settore alimentare di intraprendere un'azione rapida e decisiva. Oltre alle domande inerenti la COVID-19 poste ai dipendenti all'inizio del loro turno e durante le pause, vedere **Wellness Check Form** pagina 78.

## Programma di rilevazione delle temperature corporee di lavoratori e visitatori

Le aziende essenziali che rimangono operative o riaprono durante la pandemia COVID-19 si trovano di fronte alla sfida di determinare cosa possono fare per ridurre al minimo il rischio di diffusione del virus pur essendo in grado di fornire prodotti e servizi essenziali alle nostre comunità. Molti di questi datori di lavoro essenziali hanno iniziato a controllare le temperature dei dipendenti nel tentativo di garantire che i dipendenti con sintomi della malattia non infettino i loro colleghi. Il prescreening medico, COVID-19 Active Screening Questionnaire (Wellness Check), per i dipendenti e visitatori essenziali include la misurazione delle temperature corporee. Il vaglio preliminare delle temperature di assunzione dei dipendenti e dei visitatori è condotto da personale qualificato, competente per le migliori pratiche in materia di misurazione della temperatura. Si vedano "le migliori prassi quando si attua un programma per la misurazione delle temperature dei dipendenti durante la pandemia di COVID-19" articolo a pagina 81.

Importante, il lavoratore deve avvisare il manager se qualsiasi membro della famiglia è infettato da COVID-19 o ha manifestato i sintomi di COVID-19. In caso affermativo, il componente infetto è isolato all'interno della famiglia? Mantenere una distanza fisica di almeno 6 piedi (2 metri) nelle aree di pausa, ovunque all'interno della struttura dove possibile e nei locali di vendita al dettaglio è fondamentale per ridurre il rischio di trasmissione del COVID-19. I lavoratori devono praticare queste misure preventive (allontanamento fisico, maschere facciali, lavaggio delle mani, ecc.) nella loro vita quotidiana lontano dal lavoro per mantenere una buona salute al fine di tornare al lavoro.

*Mantenere tutti i lavoratori nella produzione alimentare e nella catena di approvvigionamento sani e sicuri è una funzione essenziale alla quale tutti gli attori della catena alimentare devono contribuire.*

## Formazione

Tutte le persone coinvolte nella manipolazione degli alimenti dovrebbero essere consapevoli del loro ruolo e delle loro responsabilità per evitare la contaminazione o il deterioramento. Essi dovrebbero possedere le conoscenze e le competenze necessarie per poter gestire correttamente gli alimenti in modo igienico. Essi dovrebbero ricevere una formazione in materia di sanificazione e di igiene alimentare commisurata alle loro attività lavorative, alla natura della manipolazione degli alimenti, alla preparazione della trasformazione, al confezionamento, allo stoccaggio, al servizio e alla distribuzione. Occorre effettuare una valutazione periodica per verificare l'efficacia della formazione e della supervisione quotidiana per garantire che l'igiene e le strutture igienico-sanitarie siano realizzate in modo efficace. L'operatore del settore alimentare fornisce e mantiene una procedura operativa standard documentata per la conformità al sistema di gestione della sicurezza alimentare degli FSMS attraverso registri / liste di controllo su base regolare per controllare eventuali potenziali pericoli lungo l'intera catena di approvvigionamento.

Per la situazione immediata di pandemia di COVID-19, la formazione di sensibilizzazione COVID-19 all'interno dell'azienda deve essere fornita a tutti i lavoratori. La squadra per la sicurezza alimentare attiva e attua il suo Coronavirus FSMS e il piano di preparazione alla pandemia e i protocolli di gestione delle crisi in tutta l'organizzazione.

## Pulizia e Sanificazione dell'ambiente

La pulizia dei locali e delle attrezzature alimentari deve eliminare i residui alimentari e lo sporco che sono fonte di contaminazione. La disinfezione è necessaria dopo la pulizia. Le sostanze chimiche di pulizia e disinfezione devono essere adatte all'alimentare e devono essere utilizzate nelle diluizioni raccomandate e conservate separatamente in contenitori identificati. La pulizia può essere effettuata con metodi fisici come il calore, il lavaggio, il flusso turbolento e la pulizia sottovuoto per evitare l'uso di acqua e detergente, alcali e acidi. Rimuovere prima i detriti visibili grossolani dalla superficie dell'apparecchiatura. Poi una soluzione detergente da applicare per allentare il terreno e la pellicola batterica. I residui allentati del suolo e del detersivo devono essere rimossi mediante risciacquo con acqua, preferibilmente con acqua calda, a seconda che siano stati applicati detersivi clorurati, nel qual caso è necessario utilizzare acqua fredda. Per eliminare i residui si applicano metodi di lavaggio a secco o altri metodi. Se necessario, la pulizia dovrebbe essere seguita da disinfezione con successivo risciacquo. Devono essere predisposti, osservati e tenuti registrati adeguati programmi di pulizia e disinfezione (SSOP Sanitation Standard Operating Procedures). Una buona igiene, l'ispezione dei materiali in arrivo e un buon monitoraggio possono ridurre al minimo la probabilità di infestazione e di conseguenza la necessità di pesticidi.

Nel caso di immediata pandemia di COVID-19, le operazioni di pulizia e di igienizzazione regolari e frequenti devono essere migliorate, in particolare nelle aree ad alto contatto, come i bagni, gli spogliatoi e le sale pausa. Se un dipendente è sospetto o gli è stato diagnosticato di avere COVID-19 ed è stato escluso dal luogo di lavoro, le aree di trattamento in cui la persona infetta ha lavorato devono essere immediatamente pulite, igienizzate e disinfettate.

## Gestione dei rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti è parte integrante della manutenzione igienico-sanitaria nell'industria alimentare. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non alimentari e gli altri rifiuti non possono essere accumulati nelle aree di manipolazione e stoccaggio degli alimenti. Le frequenze di rimozione sono gestite in modo da evitare l'accumulo e il traboccamento. La rimozione quotidiana dei rifiuti è obbligatoria, ma è consigliabile rimuovere i rifiuti spesso a seconda del volume di lavoro, in particolare per gli alimenti deperibili. I rifiuti non devono essere tenuti aperti all'interno dei locali e devono essere smaltiti secondo le norme e i regolamenti locali.

## Conclusioni

Il mantenimento dell'igiene e della sanificazione dello stabilimento e del personale è di fondamentale importanza per garantire la sicurezza degli alimenti. È altrettanto importante mantenere una temperatura adeguata di riscaldamento, il raffreddamento, la cottura, lo scongelamento, la congelazione, la conservazione per garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti. I locali destinati all'alimentazione devono avere un'adeguata ventilazione naturale o meccanica non solo per gli alimenti, ma anche per la comodità dei lavoratori. Deve essere prevista un'adeguata illuminazione naturale o artificiale per consentire al personale di operare in modo igienico. Gli apparecchi di illuminazione devono essere protetti per garantire che gli alimenti non siano contaminati in caso di rottura delle luci.

L'obiettivo primario di ulteriori misure igienico-sanitarie implementate dalle aziende alimentari è quello di tenere il virus COVID-19 fuori dalle loro attività. Il virus può entrare solo quando la persona infetta/infette entra o se tramite prodotti contaminati- vengono introdotti nei locali.

[Vedi Questionario Prescreening medico \(Wellness Check\) per lavoratori e visitatori pagina successiva...](#)

## COVID-19 QUESTIONARIO DI SCREENING ATTIVO (Wellness Check)

Questo questionario sarà aggiornato appena il CDC e l'agenzia di regolamentazione sanitaria locale cambieranno le informazioni su COVID-19. La vostra salute e il benessere sono della massima importanza e stiamo adottando misure per mantenere la struttura/ ufficio un ambiente sicuro per i dipendenti, nonché gli individui sotto la nostra responsabilità e il pubblico.

**Pertanto, chiunque entri nella struttura/ufficio sarà sottoposto a *screening e parte del nostro processo di screening* includerà prendere la loro temperatura e porre le seguenti domande.**

1. Negli ultimi 14 giorni avete avuto una strana tosse che non si può attribuire ad un'altra condizione di salute?  SI  NO
2. Negli ultimi 14 giorni, avete sperimentato una nuova mancanza di respiro che non si può attribuire ad un'altra condizione di salute?  SI  NO
3. Negli ultimi 14 giorni, avete sperimentato un nuovo mal di gola che non si può attribuire ad un'altra condizione di salute?  SI  NO
4. Negli ultimi 14 giorni, avete sperimentato nuovi dolori muscolari che non si possono attribuire ad un'altra condizione di salute o ad una specifica attività come l'esercizio fisico?  SI  NO
5. Negli ultimi 14 giorni, avete avuto una temperatura pari o superior a 100.4° (38°C) o la sensazione di avere febbre?  SI  NO
6. Negli ultimi 14 giorni, ha avuto uno stretto contatto, senza l'uso di DPI appropriate, con qualcuno che è attualmente malato o con sospetto o confermato COVID-19? \* (Nota: il contatto ravvicinato è definito entro 6 piedi per più di 10 minuti consecutivi)  SI  NO
7. Negli ultimi 28 giorni ha viaggiato da qualche parte?  SI  NO  
Se sì, per favore scriva qui i suoi viaggi recenti:

**Se l'individuo risponde Sì a una qualsiasi delle domande non saranno ammessi nella struttura/ ufficio se non diversamente determinato da un professionista medico DOC designato.**

*\* Le strutture identificate come a livelli critici di personale nei servizi sanitari possono avere operatori sanitari autorizzati dal Centro Operativo di Emergenza HQ per entrare nella struttura secondo le seguenti linee guida:*

- Fintanto che rimangono asintomatici;
- Monitorino i loro sintomi come descritto nella guida;e
- Indossino una mascherina chirurgica all'ingresso e in qualsiasi momento mentre sono nella struttura

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Nome e Cognome

\_\_\_\_\_  
Data/Ora

\_\_\_\_\_  
Supervisore

## Note dell'Editore

Questo document attivo verrà aggiornato secondo i cambamenti, le ricerche e gli sviluppi del CDC, Food Regulatory e Food Industry.

Gli aggiornamenti/cambiamenti significativi in questo documento sono i seguenti:

1. Aggiunta del questionario di screening attivo COVID-19 (Wellness Check), pagina 78
2. Meticolosa e dettagliata enfasi sulla mitigazione :
  - a. adeguati protocolli di lavaggio delle mani- punti chiave, corretto uso di guanti usa e getta
  - b. adeguato uso dei DPI: uso di respiratori, mascherine facciali e protezioni del viso e dei tessuti (FDA)
  - c. pratiche di pulizia del personale
  - d. monitoraggio e stato di salute dei lavoratori, protocolli dei lavoratori infetti, ritorno alla politica di lavoro
  - e. documentare correttamente il rapport sullo stato di salute
  - f. tracciamento dei contatti
  - g. programma per misurare la temperatura dei dipendenti e dei visitatori
  - h. misure di protezione dei lavoratori al di fuori delle strutture alimentari
  - i. pulizia ed igiene dello stabilimento
  - j. risorse e riferimenti ampliati
  - k. dedica
  - l. credits di traduzione
  - m. [\\*informazioni grafiche/ manifesti di aiuto visivo sono disponibili nei link Risorse e Referenze](#) , pagina 81

## Dedica

La nostra Infinita Gratitudine ✨  
Agli Eroi in Prima Linea in Questa Emergenza Sanitaria ✨  
E ai Lavoratori dell'Industria Alimentare 🌟  
★Lavoratori Essenziali, Eroi meno Celebrati ★

## Crediti di Traduzione

**Dr. Paola Cane** Product compliance specialist and crises manager. Founder and CEO presso Mia Solution **Ceo Mia Solution srl, Italia**  
Turin Area, Italy  
[info@miasolution.it](mailto:info@miasolution.it)  
Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/paola-cane-0b675a87>



## Referenze biografiche

### CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>

<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>

<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

ACTIVE

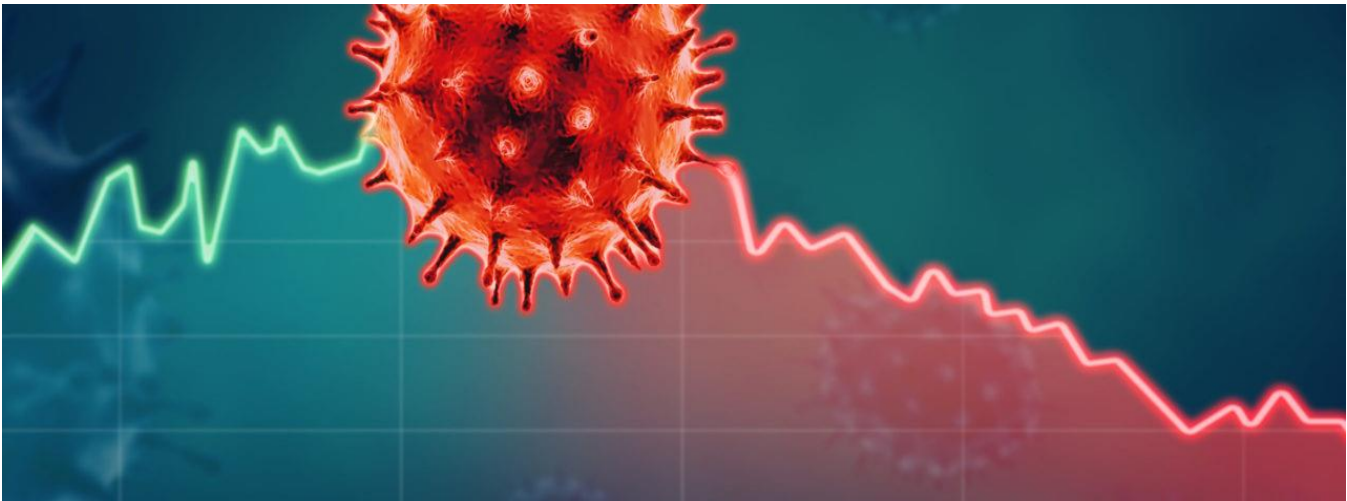
## 個人衛生和環景衛生要求

# COVID-19 預防措施

## 確保食品安全和食品工作人員健康

更新:2020 年 05 月 01 日

原稿:09 四月 2020 更新發佈:2020 年 4 月 16 日,2020 年 4 月 21 日,01 五月 2020



### 普拉迪普·查克拉博蒂, 作者

前董事 FSSAI 印度食品安全和標準局

孟買, 馬哈拉施特拉邦印度

專業檔案:[HTTPS://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111](https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111)

Pradipchakraborty91@yahoo.com

### 喬薩琳·李, 貢獻編輯

食品安全顧問

三藩市灣區, 加利福尼亞州 美國

專業簡介:[www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](https://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

審查和編輯 : **Josephine Ng**, 美國康乃狄克州

SANITATION AND HYGIENE REQUIREMENTS

COVID-19 PREVENTION MEASURES

ENSURING FOOD SAFETY AND FOOD WORKERS HEALTH

UPDATED: **MAY 2020**

## 目錄頁

目錄頁	Page
前言	84
介紹	84
工作人員衛生	85
良好衛生規範	85
訪客	86
訪客清潔和人員防護設備(PPE)	86
加工設施佈局	87
健康狀態和健康檢查與報告	87-88
員工和訪客溫度計劃	89
培訓	89
清潔食品場所和設備	90
廢物處理	90
結論	91
COVID 19 主動篩查問卷 (健康檢查)	92
編輯說明	93
貢獻	93
資源和參考	94

## 前言

鑒於近日 COVID-19 冠狀病毒大流行情況下，世界衛生組織（世衛）再次強調個人和環境衛生在食品加工設施的重要性。世衛在 2020 年 4 月 7 日關於食品企業的臨時指引中強調，必須在食品工業中建立基於 HACCP 危險分析和關鍵控制點（科學風險管理系統）的食品安全管理系統。

個人衛生和環境衛生這兩個基本要求，必須強制性用於各行各業，特別是食品加工行業。三種主要導致食品變質的**原因**是物理、化學和微生物細菌。雖然化學和物理危害可以輕易檢測，但**微生物細菌卻**

**肉眼無法看見**，所以我們應採用**預防措施控制微生物細菌**。因為我們都知道，預防勝於對食物傳播疾病/疾病的被動反應。即使簡單的用肥皂洗手也**只能夠消滅 90% 細菌病毒**。

印度海關食品安全與標準管理局發佈了一系列準則以防止和控製食品中的微生物危害。本單位的衛生衛生要求對食品產品質量和安全性有重要意義。在單位中所有工作人員和食品包裝處理人員的個人和環境衛生要求亦同樣重要。

## 介紹

在過去三十年裏，我們看到技術領域有頗大發展，這引領印度及全球創造了許多創新食品。我們擁有先進的食品加工、運輸和儲存設備。新技術和先進的設備大大降低生產成本。可是未能維持個人和環境衛生以至影響到整體食品加工過程及食品，從而危害到消費者的安全。

因此，**嚴格維護機構人員的個人衛生及衛生條件**，是從印度食品安全和標準管理局獲得食品業務許可證的先決條件。

2018 年食品安全和標準(食品經營許可證和登記)修正條例》附錄四詳細解釋瞭有關所有食品經營者申請許可證時應遵循的衛生和衛生做法的一般要求的準則。**這些要求有助於業界實施強而有力的良好製造運作和衛生運作。**

## 員工衛生

迄今沒有證據表明 COVID-19 病毒通過食品或食品包裝傳播。冠狀病毒需要人類宿主 (或動物宿主) 繁殖。由於它不能在食物中繁殖。因此，**因此食品行業必須加強員工衛生**，以避免食品污染。洗手起著非常重要的作用。機構應提供足夠數量、大小的洗手、乾燥和消毒設施 (包括洗手盆、適當溫度下的飲用水供應、液體洗手液、**不可重用紙巾**、壁掛式手烘乾機和至少 70%消毒酒精(僅在沒有肥皂和水的情況下使用))。使用洗手液的正確方法應用圖片來演示，這些海報應位於食品加工單位的入口、儲存、分發、處理處。設施內應提供足夠數量的洗手盆、手烘乾機、消毒設施和廁所用品。

**員工在進入食品加工區前，應更換便服，並穿著清潔公司發放的 PPE 個人防護裝備/服裝。** 工場應為人員提供足夠的更換設施。即使是監督人員如未有更換清潔公司配備的 PPE，也不可進入食品加工區。

## 良好衛生習慣

在食品加工場內，良好的員工衛生手則應包括如下：

- 1) 用肥皂和水進行適當的洗手，至少 20 秒。
- 2) 經常使用 70% 酒精消毒液(使用消毒液不能替代適當的洗手！)
- 3) 良好的呼吸衛生: 咳嗽或打噴嚏時用內彎肘套捂住嘴和鼻子，換上乾淨的PPE衣物，在返回加工區之前立即正確洗手，即如，接觸其他工人並接觸任何接觸面後。只使用機構所提供的紙巾，廁紙只可在廁所內使用，用後應立即丟棄在垃圾容器內，然後徹底洗手。工人不得將紙巾帶入食品加工區。
- 4) 例行頻繁清潔/消毒工作表面和接觸點，如門把手、水龍頭把手、設備手柄、電源開關、軟管噴嘴、方向盤、檯面、書桌、電話、衛生間等。
- 5) 避免接觸有流感癥狀的人，例如，出現發燒和呼吸系統疾病癥狀 (如疲勞、喉嚨痛、喉嚨乾、呼吸急促、咳嗽和打噴嚏) 等流感癥狀的人密切接觸。當工人在工廠中觀察到出現此類癥狀的個人 (同事、訪客、承包商等)時，應立即向主管人員 (PIC)(質量保證經理、主管、食品安全經理) 報告此事，這點非常重要。

戴一次性手套和使用消毒液不能取代適當的洗手。與戴**不可重用手套或使用消毒液**相比，適當的洗手是更大的防止感染保護屏障。在**不可重用手套之前**，務必正確洗手。

## 訪客

一般來說,在加工過程中,應勸阻來訪者進入食品加工區。即使允許進入,他們也應穿防護服、面罩、髮網、鞋類等,並遵守 GHP 的所有良好衛生習慣要求。

對於 COVID 病毒大流行的情況下,只有必要的訪客才能進入食品設施。在獲准進入食品加工區之前,應經過醫學檢查。

*提交人當時擔任 FSSAI 主任,在訪問美國芝加哥的一家肉類加工廠(由該店的主人陪同)時,被美國農業部官員拒絕進入,因當時肉類加工業務正在運作中。等到在徹底清理加工區後,他才獲准進入加工區。*

## 員工衛生和員工防護設備 (PPE)

所有處理食品加工過程的工作人員,一定要保持高度的衛生水平。在進入食品處理區時(不限于高風險或低風險設施),一定應穿著及佩戴 PPE 保護衣、口罩(不可重用或認可已消毒非醫療口罩)、呼吸器(\*在 COVID-19 病毒大流行前,工作人員應已遵從工作場地危機評核佩戴呼吸器、即棄口罩、護目鏡或保護臉罩)、髮網、面部髮網/鬍鬚網、手套和適當鞋子以確保頭髮、鬍子、鬍鬚、兩鬢、體汗等不會污染到食品、食品接觸點和包裝物料。口罩應每四小時更換,如口罩已潮濕、打噴嚏或咳嗽後應即時替換。所有工作人員應要在換口罩前徹底洗手和乾手。

如要用手套接觸食品,一定要用即棄、乾淨和防淚水手套以確保不會交叉感染:轉換工序要更換手套(例如處理生和已煮熟食品等),每 4 小時更換手套,如手套已骯髒或破損,要即時更換。處理生食品員工一定不可處理已煮熟食品、食品烹製過程和食品包裝已確保不會交叉感染。如確實有需要,員工必須更換制服、PPE 和徹底地洗手。在更換手套前,員工必須適當徹底地洗手及乾手。保護衣物,如不是即棄的應每天清洗。員工不可以在食品加工區外穿着公司配給的 PPE(例如廁所、休息間、會議室、公共走廊空間等)。

所有工作人員在開始工作前和開始準備食品前(在更換處理生食品 and 食品製成品過程等),應用洗手液和飲用水進行適當清洗,然後進行適當乾燥才可觸摸和除下 PPE 面罩、面罩、呼吸器和護目鏡、鬍鬚網;及處理化學品、原材料或製成品、骯髒器材、垃圾容器、餐具、每次休息、從倉庫返回、咳嗽或流鼻水或打噴嚏、觸摸面部或頭髮、使用廁所設施、以及做任何可能污染雙手的事情,包括處理金錢後。

所有工作人員應保持指甲清潔和修剪。不允許使用指甲油、假指甲和假睫毛。食品加工區不允許使用面部穿孔、耳環、手鐲、手錶、項鍊、髮針和戒指等面部和身體首飾。

禁止在食品設施內如食品加工區、配送區、儲存區、進貨區、收運區、休息區、洗手區和停車場進行不衛生行為如吸煙、咀嚼、進食、打噴嚏或咳嗽於沒保護食品,食品包裝和食品接觸面、吐痰(甚至吐進加工垃圾容器內)。

## 加工設施佈局

加工設施的佈局對控制交叉污染起著重要的作用。物料流動和員工應為單向流動以便在任何階段不會發生交叉流動。即使是工人的衣服在搬運過程中也不得相互接觸，因為這是潛在的污染源頭。

廁所設施、更衣室、休息區、設施等設施佈局，不得直接連接食品加工區，這終是保持衛生條件。廁所設施和斷區的通風系統和排水系統應當與食品加工區的系統分開 (不得溢出或迴流到食品加工區)。

## 健康狀況和健康檢查及報告

工作人員應定期最少每年一次接受註冊醫生作身體健康檢查已確認沒有被傳染性疾病感染。他們亦應遵從疫苗時間表接受疫苗注射。所有檢測報告都應處理和儲存於公司安全的地方。

**健康報告**是一個過程,檢查員工的健康情況，以確定他們是否表現出受到 COVID-19 病毒感染，或者是否與被診斷、出現癥狀或最近旅行過的人有過密切接觸，從而可能受到感染。通過健康報告，您可以有效地識別員工、供應商、維護人員和其他重要員工的健康，他們有機會無意中將病毒傳播給客戶和其他員工。它可用於消除病毒通過食品包裝轉移給客戶的風險,並通過減少病毒傳播的機會來保護您企業聲譽。當社區成員詢問您如何應對危機時，您可以向他們解釋流程，以表明您採取了正確的流程步驟保護他人。

員工或其他重要員工 (如供應商、送貨司機和維修人員) 到達您的機構時，應立即進行健康報告。如果員工相信他們在輪班期間已經出現 COVID-19 病毒感染癥狀，可以在休息時間進行自我評估。對所有員工實施自我評估可能是明智的，無論他們是否顯示症狀。

員工應在每天上班前、休息時間和每次輪班開始前向 PIC 通報疾病和受傷癥狀。自助評估海報應顯示在休息室、更衣室、廁所設施和鐘點設備旁邊。

即使他們被懷疑患有疾病或是疾病帶菌者，應限制他們處理食品、食品加工材料、食品加工設備和食品接觸面，直至註冊醫生認為適合恢復工作為止。**無血傷口**、無滲開切口、傷口或燒傷的人員應用適當的防水敷料保護這些傷口，並在放工前由 PIC 進行檢查。

如果員工被確認患有 COVID-19 病毒感染，首先必須將此人排除在工作場所外，並將此人從加工區域 (遠離食品、食品接觸面、包裝和設備以及食品儲存區) 隔離。聯絡此人的緊急聯繫人, 或當地緊急衛生服務處，並立即送他們回家。請務必通知受感染員工在工作中的所有密切接觸者，並要求他們離開隔離至少 14 天，以盡量減少可能傳染給他人的風險。其工作區中的接觸面應立即清潔和消毒。應彙編在員工出現癥狀期間和癥狀出現前 2 天與患病員工有過接觸的人員的資訊。在此期間在 6 英尺內與該感染員工接觸者應視為被感染。

雇員和其他基本工人在沒有藥物幫助的情況下不再出現病徵前，或最少兩天連續兩次檢測呈現陰性前，不可返回公作地點。一旦這些事情完成後，雇員和基本工人將能夠在不冒傳染客戶及同事 COVID-19 病毒的風險情況下工作。

### 如何正確記錄健康報告

在這些不可預知的年代，**記錄文檔**可以證明您的食品企業正在採取正確的預防措施來降低風險。同樣重要的是，保留所有健康檢查副本作為證明您所在地區的衛生檢查員執行聯繫人追蹤時所採取的任何操作的記錄。記錄將有助於確定哪些員工在員工被診斷為暴露於 COVID-19 病毒，從而使食品機構能夠採取快速和果斷的行動。除了在輪班開始時和休息期間向員工提出的 COVID-19 病毒問卷外，請參閱第 92 頁健康檢查表。



## 員工和訪客溫度計劃

在 COVID-19 病毒大爆發期間繼續營運或重新開放是基本企業的一大挑戰，即確定它們能夠做些什麼來作最大程度地降低傳播病毒的風險，同時仍然能夠為我們的社區提供關鍵產品和服務。許多負責任的僱主已經開始對雇員的溫度進行篩查，以確保有疾病癥狀的員工不會感染同事。針對員工和重要訪客的醫療預檢、COVID-19 病毒主動篩查問卷 (健康檢查) 包括體溫報告。員工和訪客的體溫預篩選應由具備溫度最佳實踐培訓的人員進行。請參閱“實施 COVID19 病毒大流行期間員工溫度測試計畫時的最佳做法”一文,第 94 頁。

**重要的是,如果任何受感染的家庭成員是 COVID-19 病毒患者或顯示 COVID 19 的癥狀，工作人員必須向經理報告。如果是這種情況，受感染的家庭成員是否已經隔離在家庭內?**

盡可能在設施內任何地方保持至少 6 英尺(2 米)的物理距離，零售食品場所對於降低 COVID-19 傳輸風險至關重要。

工人必須在遠離工作的日常生活中練習這些預防措施 (身體隔離、面罩、適當的洗手等)，以保持身體健康，才能重返工作崗位。

*保持食品生產和供應鏈中的所有工人健康和安全是食品鏈所有利益相關者必備的基本職能。*

## 培訓

所有參與食物處理的人都應意識到避免受到污染或惡化的職責。他們應該擁有必要的知識和技能，使他們能夠適當地處理食品衛生。他們應接受與工作活動、食品處理性質、加工準備、包裝、儲存、服務和分配相稱的食品衛生和衛生培訓。應定期進行評估，以檢查培訓的效果和日常監督，以確保有效地開展和保障衛生。食品經營者應通過日常記錄/核對清單提供和保持記錄的標準作業程序，以控制整個供應鏈中可能出現的危險。對於當前的 COVID-19 病毒大爆發病情況下，應為所有工作人員提供對 COVID-19 病毒的認知培訓。整個機構應全面啟用和實踐 FSMS 冠狀病毒大流行的準備計劃和危機管理協議。

## 清潔食品場所和設備

清潔食品加工品區域和器材可清除食品污染源頭-食品殘餘物及污垢。隨後必需消毒。清潔和消毒化學品應具有食品等級，並應用於建議的稀釋，並分類儲存在確定的容器中。清潔可以通過熱、洗滌流、真空清洗等物理方法進行，以避免使用水和洗滌劑、堿和酸。設備表面的塵粒應先行清除。然後，將洗滌液應用於鬆散土壤和細菌膜上。放鬆的土壤和洗滌劑殘留物應通過水衝洗除去，最好用熱水來取代，這取決於是否使用氯化洗滌劑，在這種情況下需要使用冷水。應採用乾洗或其他方法去除殘留物。在必要時，清洗後應先進行消毒，然後再進行衝洗。應製定、觀察和維護適當的清潔消毒方案（SSOP 衛生標準操作程序）。良好的衛生設施、檢查進來的材料和良好的監測可以降低感染的可能性，從而減少殺蟲劑的需求。

對於目前 COVID-19 大爆發病情況下，特別在衛生間和廁所、更衣室和休息室等高接觸區進行強化例行和頻繁的清潔和衛生。如果懷疑或證實某名雇員感染 COVID-19 病毒，應立即停止在工地、加工區工作，並立刻把所在場所清洗、清潔和消毒。

## 廢物處理

廢物處理是食品加工行業衛生和環境衛生維護的一個組成部分。食品廢物、非食用副產品和其他垃圾不得在食品裝卸和儲存區累積。**應該使用管理去除程序表以避免累積和溢出。**每天清除廢物是強制性的，但建議根據工作量經常清除廢物，尤其是易腐食品。不得在場所內暴露廢物，並需按照規定和準則處理。

## 結論

維護機構的個人衛生和環境衛生對於確保安全食品至關重要。保持適當的溫度用於加熱、冷卻、烹飪、解凍、冷凍、儲存,以確保食物的安全性和適宜性,這一點同樣重要。

食品場所應有足夠的自然或機械通風,不僅用於食品,亦能為工作人員帶來方便。應提供足夠自然或人工照明,以助工作人員能夠以衛生的方式操作。照明裝置應受到保護,以確保在燈破損時食品不會受到污染。

食品企業實施的額外加強衛生和衛生措施的主要重點是將 COVID-19 病毒拒之門外。病毒只能由感染者或受污染產品物件帶入工作範圍內。

請參閱下頁工作人員和訪客醫療預檢問卷(健康檢查)

## COVID-19 病毒主動篩查問卷(健康檢查)

這一資訊將隨著 CDC 和當地衛生監管機構關於 COVID-19 病毒的資訊持續變化予以更新。您的健康和福祉是最重要的，我們正在採取措施，為員工以及我們負責的個人和公眾保持一個安全的環境。因此**任何進入設施/辦公室的人都將受到篩查**，我們的篩選過程的一部分將包括量度體溫和提出以下問題：

1. 在過去 14 天內,您是否經歷了新的咳嗽，而您無法歸因於其他健康情況?  是  否
2. 在過去 14 天內,您是否經歷了新的呼吸急促，而你無法歸因於另一種健康情況?  是  否
3. 在過去 14 天內,您是否經歷了新的咽喉痛，您無法歸因於其他健康情況?  是  否
4. 在過去 14 天內,您是否經歷了新的肌肉疼痛，您無法歸因於其他健康情況或特定活動(如體育鍛煉)?  是  否
5. 在過去 14 天內，您是否有 100.4° (38°C) 或以上發燒?  是  否
6. 在過去 14 天內，您是否與目前患有疑似或確診的 COVID-19 患者有過密切接觸,沒有使用適當的 PPE? (\*注意:密切接觸定義為在 6 英尺內連續 10 分鐘以上)  是  否
7. 在過去 28 天內，你有否旅遊至別處?  是  否
  - i. 如果是,請在此處說明旅行歷史記錄:

如果個人對任何問題回答"是"，除非是指定 DOC 醫療專業人員 (另有決定)，否則他們不得進入設施/辦公室。

\*被確定為在衛生服務部門處於關鍵人員配備水平的設施，可能由總部緊急運營中心授權醫護人員按照以下準則進入該設施:

- 只要他們沒有癥狀；
- 自我監測指南中概述的癥狀；和
- 在進入和在設施內應全期佩戴手術口罩

---

簽名

姓名 (列印)

日期/時間

主管

## 編輯備註

此有效文檔將根據 CDC、食品監管和食品行業研發的變化進行更新。  
此文件中的重大更新/更改如下：

1. 添加 COVID-19 病毒主動篩查問卷(健康檢查), 第 92 頁。
2. 細緻詳細的緩解重點:
  - a. 適當的洗手協定-要點,正確使用不可重用手套
  - b. 正確使用個人防護裝備:使用呼吸器、面罩和布面罩(FDA)
  - c. 員工清潔衛生習慣
  - d. 員工健康監測和健康狀態、受感染員工程式、重返工作崗位政策
  - e. 健康報告、正確記錄健康報告
  - f. 接觸者追蹤
  - g. 採取員工和訪客溫度的計劃程序
  - h. 在食品設施以外工人保護措施,
  - i. 即設施的清潔和衛生
  - j. 擴大 資源和參考資料
  - k. 貢獻
  - l. 名謝翻譯者
  - m. 信息圖形/視覺助手海報可在“資源和參考”鏈接第 94 頁中找到。

## 貢獻

☀ Infinite Gratitude and Thanks to ☀  
✨ Hero Frontline Medical-Healthcare Professionals ✨  
🏆 Champion Food Industry Workers 🏆  
★ Unsung Hero Essential Workers ★

## 資源和參考資料

### CDC 美國疾病控制中心

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html> <https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: 印度食品安全和標準局

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA 美國食品和藥物管理局

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI 印度食品安全和標準局 <https://fssai.gov.in/> <https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: 美國康奈爾大學: 農業工作力-農場冠狀病毒預防控制 <http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: 煉金術系統: COVID-19: 食品與製造企業概述培訓課程

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP 美國衛生標準作業程序

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: 食品工業協會: 食品工業的冠狀病毒和大流行準備 [https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn 凱文·弗里伯恩食品安全和餐飲服務管理專家: 健康報告

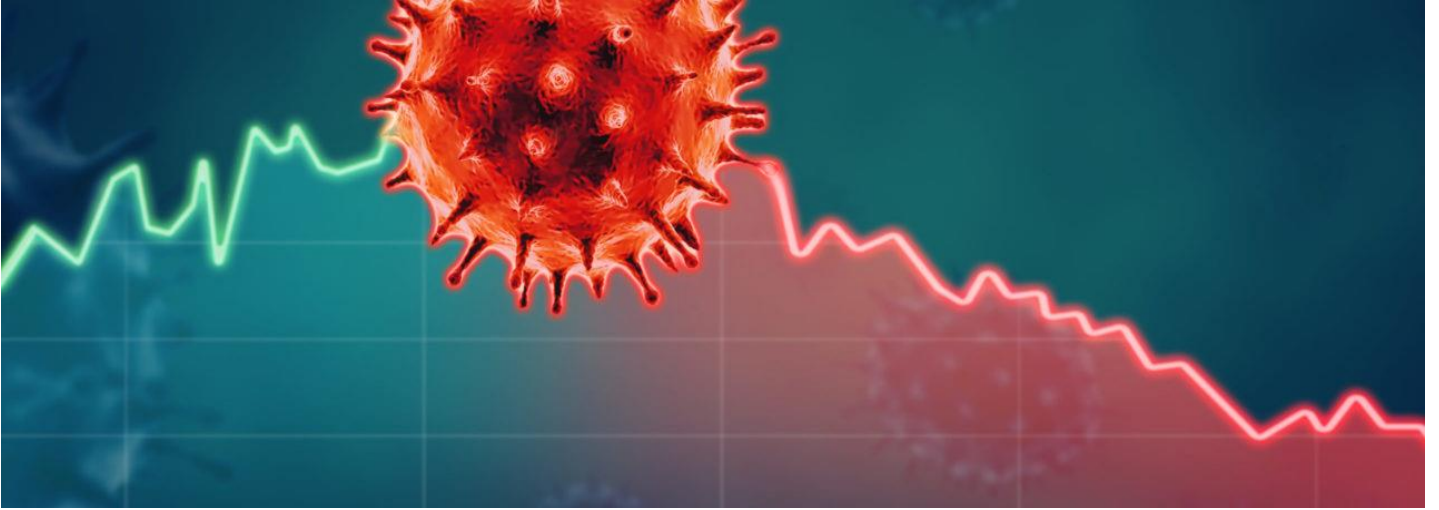
<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### COVID19 大流行期間員工溫度測試計劃的最佳做法 <https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

ایکٹو

# صفا ستھرائی اور حفظان صحت کے اصول کووڈ 19 احتیاطی اقدامات غذائی تحفظ اور کارکنان کی صحت کو یقینی بنانا نظر ثانی : 1 مئی 2020

اصل: 9 اپریل 2020، ترامیم اپریل 16، اپریل 21 یکم مئی 2020



## تحریر : پردیپ چکرورتی - سابق ڈائریکٹر

FSSAI فوڈ سیفٹی و معیارات اتھارٹی - بھارت  
ممبئی، مہاراشٹرا - بھارت  
لنکڈ ان پروفائل

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>  
Pradipchakraborty91@yahoo.com ای-میل

## جوسیلین لی - معاون ایڈیٹر

کنسلٹنٹ غذائی تحفظ  
سان فرانسسکو بے ایریا، کیلیفورنیا - امریکہ  
لنکڈ ان پروفائل

Professional Profile: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

## محمد وقاص ارشد - پاکستان

[کنسلٹنٹ حلال / فوڈ سیفٹی / آئی۔ ایس۔ او معیارات]  
[totalbizsols@gmail.com](mailto:totalbizsols@gmail.com)

صفءه	عنوانات
97	ابتدائيه
97	تعارف
98	حفظان صحت برائے کارکنان
99	حفظان صحت کے اصول
100	ملاقاتی حضرات
100	ذاتی صفائی ستھرائی اور تحفظ کے آلات
101	پروسسنگ کی جگہ کے خدو خال
102	صحت کی جانچ اور اطلاع کا نظام
104	ملازمین اور ملاقاتیوں کے درجہ حرارت جانچنے کا لائحہ عمل
104	تربیت
105	ادارہ کی صفائی و ستھرائی
106	فاضل مواد کا تدارک
106	اختتامیہ
107	کووڈ 19 سے پیشگی صحت کی جانچ کا سوالنامہ
108	مدیر کے تاثرات
109	انتساب
110	حوالہ جات و مأخذ



## ابتدائیہ

کووڈ 19 کرونا وائرس وبا کی موجودہ نازک صورتحال میں غذائی اشیاء کی پروسسنگ/ پیداواری جگہوں پر صحت و صفائی کی اہمیت پر ورلڈ ہیلتھ آرگنائزیشن نے زور دیا ہے

ورلڈ ہیلتھ آرگنائزیشن نے غذائی کاروبار سے متعلق اپنے عبوری حکم 7 اپریل 2020 میں فوڈ سیفٹی مینجمنٹ سسٹم جو کہ غذا کے حفظ ماتقدم نظام بیسپ [سائنسی نظام برائے جانچ خطرات] کی غذائی صنعت میں اہمیت اجاگر کی ہے

صفائی و ستھرائی غذائی صنعت کے لئے دو بنیادی مگر لازمی ضروریات ہیں

غذا کو آلودہ /خراب کرنے والے عوامل خطرات تین قسم کے ہیں ، طبعی، کیمیائی اور خوردبینی۔ طبعی اور کیمیائی خطرات کی نشاندہی آسانی سے ہو جاتی ہے مگر خوردبینی خطرات /عوامل عام انسانی آنکھ سے دکھائی نہیں دیتے۔

خوردبینی خطرات /عوامل کے لئے ہمیں خصوصی طور پر حفظ ماتقدم کے اقدامات اٹھانے ہونگے کیونکہ "حفاظتی اقدامات ناقابل استعمال غذا سے پیدا شدہ بیماری و خرابی صحت سے بہتر ہیں"۔ مثال کے طور پر اچھے مناسب طریقے سے پینے والے پانی اور صابن سے ہاتھ دھونا 90 فیصد سے زائد مضر صحت بیکٹیریا جراثیم کو ختم کر دیتا ہے۔

فوڈ سیفٹی و معیارات اتھارٹی بھارت کی طرف سے غذائی مصنوعات میں جراثیمی/خوردبینی خطرات سے بچائو / کنٹرول کے لئے متعدد ہدایات جاری کی گئی ہیں۔

فوڈ پروسسنگ میں خام مال ، خام مصنوعات اور تیار مصنوعات کو تیار کرنے کی جگہوں پر صحت و صفائی کی نافذ شرائط و معیارات کی بہت اہمیت ہے

پیداواری اور پیکنگ ملازمین کی ذاتی صحت و صفائی بھی مساوی اہمیت کی حامل ہے۔

## تعارف

گزشتہ 30 سال میں ٹیکنالوجی نے بہت ترقی کی ہے جسکے نتیجہ میں بھارت اور تمام دنیا میں نئی غذائی مصنوعات سامنے آئی ہیں۔

پیداوار ، ترسیل اور ذخیرہ کے لئے ہمارے پاس اب جدید نازک پیچیدہ آلات ہیں۔ ان آلات کی مدد سے ہماری پیداواری لاگت میں نمایاں کمی آئی ہے

مگر مناسب صفائی و ستھرائی رکھنے میں ناکامی کی وجہ سے یہ سب جدید ٹیکنالوجی ہمیں فائدہ نہیں دے پاتی اور صارف تک پہنچنے والی غذائی مصنوعات کو خطرات لاحق ہو جاتے ہیں۔

لہذا صحت و صفائی اور ملازمین کی صحت کے نافذ العمل معیارات کی پاسداری فوڈ سیفٹی و معیارات اتھارٹی بھارت کی فوڈ لائسنس لینے کی ابتدائی بنیادی شرائط میں سے ہے۔

جدول 14 فوڈ سیفٹی و معیارات [لائسنس و اندراج] تبدیل شدہ 2018 صفائی و ستھرائی کی ہدایات کو تفصیلاً ذکر کرتے ہیں جن کا نفاذ تمام فوڈ آپریٹر کے لائسنس کے حصول کے لئے ضروری ہے۔

یہ ہدایات / ضروریات فوڈ کی صنعت کو معیاری پیداواری طریقے اور معیاری صحت و صفائی کو نافذ کرنے میں مددگار ثابت ہوتے ہیں

## حفظان صحت برائے کارکنان

ابھی تک غذا یا پیکجنگ سے کووڈ 19 وائرس کی منتقلی کا کوئی ثبوت نہیں ملا۔

کرونا وائرس کو منتقلی کے لئے انسانی یا جانور کی بطور ذریعہ ضرورت ہوتی ہے جس سے وہ بڑھ سکے

چنانچہ یہ فوڈ انڈسٹری کے لئے لازم ہے کہ وہ ذاتی صحت و صفائی پر خصوصی توجہ دے تاکہ اشیائے خوردونوش کو آلودہ ہونے سے بچایا جاسکے۔ ہاتھوں کو دھو کر جراثیم سے پاک کرنا اس میں بہت اہمیت رکھتا ہے

مناسب مقدار میں ہاتھ دھونے ، سکھانے اور جراثیم سے پاک کرنے کی جگہ کا انتظام کیا جائے۔ ہاتھ دھونے کی جگہ پر واش بیسن ، صاف مناسب درجہ حرارت والا پانی، مائع صابن ، ایک بار استعمال ہونے والے ٹشو یا پیپر ٹاول ، دیوار پر نصب ہاتھ خشک کرنے کی مشین لگائی گئی ہو۔

اگر صابن اور پانی میسر نہ ہو تو ہاتھوں کو جراثیم کش محلول کم از کم ستر 70 فیصد الکحل سے اچھے طریقے سے پاک کیا جائے ۔

ہاتھ دھونے کی جگہ پر صابن کی مدد سے ہاتھ دھونے / جراثیم کش محلول سے پاک کرنے کے طریقے کی ہدایات پوسٹر پر نمایاں لکھی ہوں ۔ مناسب ہو گا کہ انکو تصویری طور پر بھی واضح کر دیا جائے تاکہ سمجھنے میں آسانی ہو۔ ان پوسٹرز کو داخل ہونے کے راستوں، اسٹور ، ترسیل اور فوڈ پرسنگ میں نمایاں جگہوں پر لگایا جائے۔

مناسب تعداد میں مندرجہ بالا سہولیات والے ہاتھ دھونے / جراثیم سے پاک کرنے کے مقام واش روم کے ساتھ بنائے جائیں اور ان میں استعمال ہونے والے مواد کی موجودگی کو یقینی بنایا جائے۔

ملازمین کو فوڈ پرسنگ میں داخلے سے پہلے اپنے کپڑے تبدیل کر کے صاف فیکٹری یونیفارم پہننا چاہئے ۔ ذاتی تحفظ کے آلات بھی پہن لینے چاہیں۔

کپڑے تبدیل کرنے کے لئے مناسب جگہ مہیا کی جائے ۔ پروسنگ ایریا میں داخل ہونے والے تمام افراد بشمول سپروائزرز بھی یونیفارم اور صاف ذاتی تحفظ کے آلات کے ساتھ پروسنگ ایریامیں داخل ہو سکیں گے ۔

## حفظان صحت کے اصول

فوڈ پروسنگ میں کام کرنے والے ملازمین کے لئے معیاری صحت و صفائی کے طریقوں میں حسب ذیل شامل ہیں

1- تجویز کردہ طریقے سے کم از کم بیس 20 سیکنڈ تک صابن اور پانی سے ہاتھ دھونا

2- گاہے بگاہے جراثیم کش محلول سے ہاتھ پاک کرنا

[جراثیم کش محلول - ستر فیصد الکحل - سے ہاتھ پاک کرنا ، ہاتھ دھونے کا نعم البدل نہیں]

- سانس لینے کے نظام کا معیاری تحفظ

اپنے منہ کو کہنی یا آستین سے چھینکتے یا کھانستے ہوئے ڈھانپ لیں۔

4- یونیفارم اور ذاتی تحفظ کے آلات بدل لیں اور پروسسنگ ایریا سے واپسی پر، دیگر ملازمین کے ساتھ رابطے میں یا اشیاء کو چھونے سے پہلے لازمی ہاتھ دوبارہ ہدایات کے مطابق دھوئیں۔ فیکٹری کے مہیا کردہ ٹشو پیپر ہی استعمال کریں ذاتی ٹشو پیپر کی اجازت نہیں۔ ٹشو کو استعمال کے بعد فوراً ڈسٹ بن میں ضائع کر دیں۔ ٹشو کے استعمال کے بعد ہاتھ دھوئیں۔ پروسسنگ ایریا میں ٹشولانے کی اجازت نہیں۔

5- روزمرہ کے کام کاج میں کام کرنے کی سطحوں کی صفائی اور انکی جراثیم سے پاکی کو بار بار کریں۔ ہاتھ لگنے والے تمام مقامات مثلاً دروازوں کے ہینڈل، آلات کے ہینڈل، ریلنگ، پاور سوئچ، ڈیسک، فون، واش رومز وغیرہ کی صفائی و جراثیم سے پاکی کو یقینی بنائیں۔

6- ایسے افراد سے دور رہیں جن کو بخار، فلو کی طرح علامات، سانس کی بیماریاں جیسے سانس پھولنا، گلا خراب/ خشک ہونا یا کھانسی و نزلہ ہو۔ اگر ورکر کسی دوسرے ورکر، اسٹاف، ملاقاتی یا کنٹریکٹر وغیرہ کسی شخص میں ان علامات کو دیکھے تو فوراً اپنے سپروائزر، کوالٹی / فوڈ سیفٹی مینجر کو مطلع کرے

یاد رکھیں کہ ڈسپوزیبل دستانے، جراثیم کش محلول کا ہاتھوں پر استعمال قطعی طور پر مناسب طریقے سے صابن اور پانی کے ذریعے ہاتھ دھونے کا نعم البدل نہیں۔ ہاتھ دھونا باقی تمام پاکی کے ذرائع سے بہتر تحفظ مہیا کرتا ہے۔ ڈسپوزیبل دستانے پہننے سے پہلے ہمیشہ ہدایات کے مطابق صابن اور پانی سے ہاتھ دھوئیں۔

## ملاقاتی افراد

عمومی طور پر پروسسنگ ایریا میں کام کے دوران ملاقاتی حضرات کو فوڈ پراسسنگ ایریا میں داخلے سے منع کیا جائے۔ جب بھی انہیں داخلے کی اجازت دی جائے تو مکمل ورکر پروٹوکول کی طرح ذاتی تحفظ کے آلات و لباس بشمول ماسک، بیئر نیٹ، شو کور وغیرہ کے استعمال اور معیاری صحت و صفائی کے طریقوں کو یقینی بنایا جائے

موجودہ کووڈ 19 کی وبائی صورتحال میں صرف ضروری ناگزیر بیرونی افراد کو فوڈ پروسسنگ میں داخلے کی اجازت دی جائے اور انکو تسلی بخش میڈیکل جانچ کے بعد داخل ہونے دیا جائے۔

[مصنف جب وہ فوڈ سیفٹی و معیارات بھارت کے ڈائریکٹر تھے کو یو ایس ڈی اے کے نمائندہ نے فیکٹری واقع شکاگومیں گوشت پراسسنگ ایریا میں ورکنگ پروٹوکول کے مطابق پراسسنگ کے دوران مالک فیکٹری کیے ساتھ داخلے سے منع کر دیا اور ایریا کی مکمل صفائی کے بعد داخلے کی اجازت دی گئی]

## ملازمین کی ذاتی صحت و صفائی اور تحفظ کے آلات

غذا سے متعلق ملازمین کو ہمیشہ اعلیٰ درجہ کی صفائی و ستھرائی رکھنی چاہئے

غذائی پیداوار والی جگہ پر داخلہ کے وقت قطع نظر فوڈ سیفٹی کو لاحق خطرات کے [کم یا زیادہ]، مناسب حفاظتی لباس، فیس ماسک کا استعمال کیا جائے [ایک بار استعمال کے یا منظور شدہ جراثیم سے پاک غیر طبی ماسک، یا سانس لینے والے فلٹر ماسک]

[اگر کووڈ 19 وبا سے پہلے ملازمین کے لئے سانس لینے کے آلات، ایک بار استعمال کے بعد ضائع کر دینے والے ماسک، حفاظتی عینک، چہرے پر بچائو کی ڈھال کام کی جگہ پر لاحق فوڈ سیفٹی خطرات کی جانچ کی وجہ سے استعمال کئے جاتے ہو تو انکا استعمال جاری رکھا جائے۔ سر، چہرے کے بالوں، داڑھی، مونچھوں کو مناسب جالی سے ڈھانپا جائے۔ موزوں دستانے، جوتے پہنیں جائیں تاکہ انکی وجہ سے غذا، غذائی سطحوں اور پیکنگ مٹیریل کو آلودہ نہ کرسکیں۔

چہرے کے ماسک کو ہر چار 4 گھنٹے بعد تبدیل کریں، جیسے ہی وہ نم ہوجائیں یا ماسک میں کھانسنے اور چھینکنے کے فوراً بعد۔ ماسک تبدیل کرنے والے افراد چہرے پر نیا ماسک پہننے سے پہلے اچھے طریقے سے ہاتھ دھوئیں اور خشک کریں۔

غذائی مصنوعات کے لئے جہاں دستاں استعمال ہو وہ پھٹے نہ ہوں۔ صاف۔ اور ایک بار استعمال کے لئے ہوں۔ ایک بار استعمال کے دستاں استعمال کرنے کا مقصد غذا کو آلودہ ہونے سے بچانا ہے۔ کام کے دوران کام کی نوعیت بدلنے پر دستاں تبدیل کریں [مثلاً خام مال و کھانے کے لئے تیار مصنوعات میں کام تبدیل کرتے وقت وغیرہ] ہر چار 4 گھنٹے بعد دستاں تبدیل کریں، یا جب وہ گندے ہوجائیں یا پھٹ جائیں۔

یہ بات انتہائی اہم ہے کہ وہ ملازمین جو کہ خام مال میں کام کرتے ہیں وہ کھانے کے لئے تیار مصنوعات کھاتے میں بیک وقت کام نہ کریں تاکہ غذا کو آلودگی سے بچایا جاسکے۔ اگر کھانا تبدیلی کی اسطرح ضرورت پڑے تو تحفظ کے آلات و لباس تبدیل کئے جائیں اور ہاتھوں کو اچھے طریقے سے دھویا جائے۔

دستاں تبدیل کرنے والے تمام افراد نئے ایک بار استعمال کے دستاں پہننے سے پہلے اپنے ہاتھ اچھے طریقے سے دھو کر خشک کریں۔ حفاظتی لباس اگر ایک بار استعمال کا نہیں تو اسکو روزانہ صاف و جراثیم سے پاک کریں۔ حفاظتی لباس و تحفظ کے آلات کو متعلقہ جگہ / کھاتے سے باہر نہ استعمال کریں۔ [مثلاً واش روم، میٹنگ روم، بیرونی علاقے وغیرہ]

تمام ورکر اہم نشاندہی کردہ مقامات پر اپنے ہاتھ صابن سے اچھے طریقے سے دھو کر خشک کریں جیسے

تحفظ کے آلات کو چھونے اور استعمال سے پہلے  
چہرے کے ماسک /حفاظتی ڈھال کے استعمال اور چھونے سے پہلے  
سر، چہرے کے بالوں، داڑھی، مونچھوں کی جالی / ٹوپی کے استعمال اور چھونے سے پہلے  
کیمیکل کو چھونے یا استعمال کرنے کے بعد یا خام مال اور تیار مال میں کام کرنے کی تبدیلی کے دوران  
گندے برتن، آلات، فضلہ کو چھونے کے بعد  
پر چھٹی یا کھانے کے وقفے کے بعد  
کھانسنے یا چھینکنے یا ناک صاف کرنے کے بعد  
بالوں کو ہاتھ لگانے کے بعد  
واش روم استعمال کرنے کے بعد  
ہر وہ کام جو آپکے ہاتھوں کو آلودہ کردے بشمول پیسے /سکوں کو ہاتھ لگانے کے بعد

تمام ملازمین کو اپنے ہاتھوں کے ناخن صاف اور تراش کے رکھنے چاہیں۔ ناخن پالش، مصنوعی ناخن یا مصنوعی پلکوں کا استعمال منع ہے۔ فوڈ پروسسنگ کی جگہ پر کسی بھی قسم کے چہرے و جسم کے زیورات مثلاً آویزے، چھلے، گھڑیاں، ہار، بالوں کی پن وغیرہ کا پہننا ممنوع ہے۔

حفظان صحت کے اصولوں کے خلاف تمام سرگرمیاں فوڈ پروسسنگ، ترسیل/ وصولی، ذخیرہ اسٹور، پارکنگ کی جگہوں اور ہاتھ دھونے کے مقامات میں سختی سے منع ہیں جیسے سگریٹ پینا، کھانا یا چبانا، مصنوعات کے اوپر چھینکنا، کھانسنے یا ناک صاف کرنا، تھوکنے [چاہے پروسسنگ کی کچرے کی ٹوکری میں ہو]

## کام کرنے کی جگہ کے خدوخال – پروسسنگ سہولت خاکہ

کام کرنے کی جگہ کا موزوں طریقے سے بنا ہونا غذائی آلودگی سے تحفظ اور بچائو میں اہم کردار ادا کرتا ہے۔ کام کرنے کے رخ کا تسلسل ایک سمت میں ہو تاکہ ملازمین اور مصنوعات کا تمام درجوں میں ایک دوسرے کے ساتھ ٹکرائو نہ ہو۔ کام کے دوران ورکرز ایک دوسرے کے لباس کو آپس میں مس نہ کریں جو کہ آلودگی کا سبب بن سکتا ہے

واش روم ، کپڑے تبدیل کرنے کی جگہ ، وقفہ کی جگہیں اسطرح بنانی جائیں جو کہ صاف ستھری رکھی جاسکیں اور پروسسنگ ایریا میں داخلہ کے بغیر ہوں۔ ہوا اور گندے پانی کے نکاس کی لائنیں پراسسنگ ایریا اور واش روم ، چھٹی کی جگہوں کی لائنوں سے الگ ہوں [ مشترکہ لائنیں بند ہونے کی صورت میں گندگی پروسسنگ میں پھیل سکتی ہے ]

## صحت کی جانچ اور اطلاع کا نظام

ادارے کے ملازمین کی صحت کی جانچ [طبی معائنہ] رجسٹرڈ طبی ماہر سے سال میں کم از کم ایک دفعہ کرایا جائے تاکہ ملازمین کے متعدی و انفیکشن بیماریوں سے پاک ہونے کو یقینی بنایا جائے

ملازمین کو حفاظتی ٹیکے ، بیماریوں کی گروہ بندی و جدول کے مطابق لگوائے جائیں۔ میڈیکل اور ٹیکوں کا ریکارڈ ادارہ کے دفتر میں محفوظ رکھا جائے۔

## صحت کی جانچ کا نظام

اس نظام میں ورکر کی صحت کا جائزہ لیا جاتا ہے کہ اس میں کووڈ 19 کی علامات تو نہیں یا وہ کسی ایسے شخص سے قریبی رابطہ میں ہو جس میں کووڈ 19 کی تشخیص ہوئی ہو یا وائرس کی علامات ہو یا اسنے حال ہی میں سفر کیا ہو۔

صحت کی جانچ کا نظام آپکو ملازمین، سپلائرز، میٹینینس ملازمین، اور دیگر بنیادی ملازمین میں ایسے افراد کی نشاندہی کرنے میں مدد کر تا ہے جو کہ نادانستہ طور پر صارفین اور باقی ملازمین میں وائرس کے پھیلاؤ کا سبب بن سکتے ہیں۔

یہ نظام وائرس کی صارف کو فوڈ پیکجنگ کے ذریعے منتقلی کے ممکنہ خطرہ کو ختم کرتا ہے اور وائرس کے ممکنہ پھیلاؤ سے ادارے کی ساکھ کو پہنچنے والے نقصان سے بچاتا ہے

اس نظام کی بدولت آپ اپنے معاشرے یا برادری کے دیگر افراد کے استفسار پر وائرس کے خطرہ سے نمٹنے کے لئے ادارہ کے تحفظی اقدامات کے بارے میں آگاہ کر سکتے ہیں۔

صحت کی جانچ ملازمین، سپلائرز، ترسیلی ڈرائیورز اور دیگر ضروری ملازمین کے ادارہ میں پہنچتے ہی کی جائے

اگر کام کے دوران کسی ورکر کو کووڈ 19 کی علامات محسوس ہوں تو وہ وقفہ کے دوران خود تشخیصی جانچ کر سکتے ہیں۔

بہتر ہوگا کہ تمام ملازمین کووڈ 19 کی علامات کی موجودگی سے قطع نظر خود تشخیصی نظام استعمال کریں

تمام ملازمین اپنے متعلقہ انچارج کو اپنی بیماری کی علامات ، زخم /چوٹ لگنے کا ہر دن ، ہر شفٹ اور وقفہ میں بتائیں۔

خود تشخیصی نظام سے متعلق پوسٹر وقفہ کی جگہوں، کپڑے تبدیل کرنے کی جگہ، واش روم اور حاضری کی جگہوں پر لگائے جائیں۔

اگر کوئی ورکر بیمار ہو یا بیماری کی علامات کا حامل ہو تو اسکو غذا سے متعلق کام ، آلات اور غذا سے مس ہونے والی سطحوں سے دور رکھا جائے جبکہ کوئی رجسٹرڈ ڈاکٹر اس کی صحت کو کام کے لئے موزوں قرار نہ دے

اگر کسی فرد کو نہ رسنے والا زخم/ کھلا کٹ یا جلا ہوا زخم ہو تو وہ اسکو پانی سے محفوظ پٹی سے ڈھانپے اور کام سے پہلے اپنے انچارج سے معائنہ کرائے

اگر کسی ورکر میں کووڈ 19 کی تشخیص ہوتی ہے تو اسکو فوراً کام سے ہٹا دیں۔ اس فرد کو غذا سے متعلق کام ، آلات اور غذا سے مس ہونے والی سطحوں اور اسٹور سے دور منتقل کر دیں۔ ورکر کے ہنگامی رابطوں اور متعلقہ صحت کے ادارے کو مطلع کریں اور فوراً گھر بھیج دیں۔

یہ انتہائی ضروری ہے کہ متاثرہ ورکر سے قریبی رابطہ رکھنے والے دیگر ملازمین کو بھی مطلع کیا جائے اور انکو بھی کم از کم 14 چودہ دن کے لئے کام چھوڑ کر قرنطینہ کی درخواست کی جائے تاکہ وائرس کے دیگر افراد کی منتقلی کے خطرہ کو کم از کم کیا جاسکے

کام کی جگہ پر موجود آلات اور غذا سے مس ہونے والی سطحوں کو فوری طور پر صاف اور جراثیم سے پاک کیا جائے۔ ان تمام افراد کی معلومات اکٹھی کی جائیں جنکا متاثرہ فرد سے رابطہ علامات کی شناخت سے دو 2 دن پہلے تک کا ہو۔ وہ تمام افراد جو متاثرہ شخص سے کام کے دوران 6 چھ فٹ کے دائرے میں رہے ہو کو متوقع خطرہ سے متاثر تصور کیا جائے گا۔

یہ تمام ملازمین اور دیگر افراد کام کی جگہ بیماری کی تمام علامات سے دوائی کے بغیر صحتیاب ہونے تک نہ آئیں

اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ متاثرہ فرد یا افراد کو کم از کم دو دن کے وقفے سے مسلسل دوبارہ ٹیسٹ منفی آنے تک کام پر نہ رکھا جائے۔ مندرجہ بالا اقدامات کے پورے ہونے کے بعد ملازمین اور دیگر افراد کو کووڈ 19 کے صارفین اور ساتھی ملازمین تک ممکنہ پھیلاؤ کے خطرے سے محفوظ رکھا جاسکے گا۔

## صحت کی جانچ کے نظام کو موثر دستاویزی بنانا

ان ناگہانی حالات میں اٹھائے گئے ممکنہ خطرہ کو کم کرنے کے تحفظی اقدامات کو طویل عرصے تک موثر دستاویزی شکل میں محفوظ رکھا جانا اس امر کے لئے ضروری ہے کی آپ ادارہ کی طرف سے ان امور کا ثبوت پیش کرسکیں۔

یہ بھی انتہائی ضروری ہے کہ آپ صحت کی جانچ اور اس پر اٹھائے گئے اقدامات کی نقول رکھیں تاکہ متعلقہ اداروں/صحت انسپیکٹر آپکے علاقے میں ممکنہ پھیلاؤ کے روابط کو ڈھونڈ سکیں۔

یہ دستاویزات کسی ورکر کے ممکنہ طور پر کووڈ 19 سے متاثر ہونے پر ادارہ کی انتظامیہ کو فوری اور مناسب فیصلہ کرنے میں مددگار ثابت ہو نگی

اسکے ساتھ ساتھ ملازمین سے کووڈ 19 سے متعلقہ سوالات وقفہ اور شفٹ کے آغاز میں پوچھے جائیں

برائے مہربانی صفحہ 105 پر صحت کی جانچ کے سوالنامے کو دیکھیں۔

## ملازمین اور ملاقاتی حضرات کے درجہ حرارت کی جانچ کا نظام

وہ تمام بینادی کاروبار جو کہ کووڈ 19 کی وبا میں کام کرتے رہے یا دوبارہ سے شروع کیا انکو وائرس سے بچاؤ/پھیلاؤ کے ممکنہ خطرے سے متعلق حفاظتی اقدامات کی جستجو میں لگے رہے کہ وہ کسطرح اس ناگہانی صورتحال میں عوام / معاشرے کو اپنی مصنوعات و خدمات مہیا کرتے رہیں۔ بہت سے اداروں نے اپنے ملازمین کے درجہ حرارت کی جانچ شروع کی تاکہ کسی ورکر میں بیماری کی علامات کی پیشگی شناخت کر کے دیگر ملازمین کو متاثر ہونے سے بچایا جاسکے۔

کووڈ 19 سے متعلقہ صحت کی جانچ کے سوالنامہ میں ملازمین اور ملاقاتیوں کے لئے درجہ حرارت کی چھان بین شامل ہے۔ درجہ حرارت کی جانچ تربیت یافتہ عملہ لے گا جو کہ اس میں مہارت رکھتا ہو اور اس مقصد کے لئے موزوں طریقوں کا استعمال کرے۔ [موزوں طریقوں کے لئے صفحہ 108 پر کووڈ 19 میں درجہ حرارت لینے کے موزوں طریقوں سے رجوع کریں]

یہ بات انتہائی اہم ہے کہ ورکر اپنے انچارج/مینجر کو اپنے کنبہ میں موجود کووڈ 19 کے کسی متاثرہ مریض یا ممکنہ علامات کے حامل فرد کا بتائے۔ اگر ایسی صورتحال ہو، تو کیا متاثرہ فرد کو دیگر گھر والوں کے ساتھ ہی قرنطینہ کیا جائے گا؟

آپس میں کم از کم چھ فیٹ یا دو میٹر کا فاصلہ رکھنا وقفہ میں اور ادارہ / پرچون ، ہر جگہ جہاں ممکن ہو کووڈ 19 کے ممکنہ باہمی پھیلاؤ کے خطرے کو روکنے کے لئے انتہائی اہم ہے

ملازمین کو اپنی ذاتی روزمرہ کی زندگی میں بھی ان حفاظتی اقدامات کی پاسداری لازمی کرنی ہوگی تاکہ وہ صحت مند رہیں اور اپنے کام پر واپس آسکیں [مثلاً سماجی فاصلہ، چہرے کا ماسک ، اچھے طریقے سے ہاتھ دھونا وغیرہ]

## غذائی نظام میں منسلک تمام اداروں کو اپنی ذمہ داری کا احساس کرتے ہوئے اپنے تمام ملازمین کو صحت مند اور محفوظ رکھنا ہوگا

### تربیت

غذا سے متعلقہ تمام افراد کو وائرس سے متاثر یا آلودہ ہونے سے بچاؤ میں اپنے کردار اور ذمہ داریوں کا پتا ہونا چاہئے۔ انکو کام کے دوران غذا کو پاک/ استعمال کے قابل رکھنے میں درکار معلومات اور مہارت کا حامل ہونا چاہئے

ملازمین کو اپنے کام ، غذا کی نوعیت ، پیکنگ ، ذخیرہ اندوزی، اور ترسیل میں حفظان صحت اور صفائی ستھرائی کے اقدامات کی تربیت دینی چاہئے

تربیت کی افادیت کو وقفے وقفے سے اور روزانہ جانچ جائے تاکہ حفظان صحت اور صفائی ستھرائی کے اقدامات کے نفاذ کو موثر بنایا جاسکے

اشیائے خوردنوش سے متعلقہ فرد/افراد کو ادارہ فوڈ سیفٹی مینجمنٹ سسٹم کے معیاری طریقہ کار ، ہدایات مہیا کرے اور دستاویزی ثبوت باقاعدگی سے رکھے تاکہ غذائی نظام میں کسی ممکنہ خطرے کو قابو کیا جاسکے

کووڈ 19 کی موجودہ ناگہانی صورتحال میں تمام ملازمین کو اس وبا کی آگہی کی تربیت دی جائے

غذائی تحفظ کی ٹیم اپنے پورے ادارے میں کووڈ 19 وبا سے لاحق ممکنہ خطرات اور انکے تدارک کے غذائی تحفظ کے اقدامات کے لئے ہمہ وقت تیار اور سرگرم عمل رہے۔

## ادارے کی صفائی و ستھرائی

غذائی کھاتوں اور آلات کو بچی کچی غذا و میل کچیل سے پاک کیا جائے جو کہ غذائی آلودگی کا بینادی سبب ہیں

صفائی کے بعد جراثیم سے پاکی ضروری ہے۔ صفائی ستھرائی اور جراثیم کش کیمیکلز فوڈ گریڈ ہوں اور انہیں تجویز کردہ مقدار میں ہی استعمال کیا جائے۔ ان کیمیکلز کو متعلقہ جگہ پر موثر نشاندہی سے رکھا جائے

صفائی طبعی طریقوں جیسا کہ حرارت ، دھونا، تیز بہاؤ اور ویکيوم ذرائع سے کی جاسکتی ہے تاکہ صابن ، پانی اور نقصان دہ کیمیکلز سے بچا جاسکے۔

آلات کی سطح پر نظر آنے والی آلودگی کو پہلے صاف کیا جائے۔ اس کے بعد صفائی کے محلول سے تاکہ جمی ہوئی میل کچیل اور جراثیم کو الگ کیا جائے۔ اسکے بعد ترجیحاً گرم پانی سے صاف کیا جائے۔ عام درجہ حرارت والا پانی استعمال کرنے کی صورت میں کلورین ملا صفائی کیمیکل استعمال کیا جاسکتا ہے۔ خشک صفائی اور دیگر ذرائع بھی موجود آلودگی کی صفائی کے لئے استعمال کئے جاسکتے ہیں۔ جہاں ضرورت محسوس ہو وہاں صفائی کے بعد جراثیم کش کیمیکل کی مدد سے دھو کر پاک کیا جائے۔

صفائی ستھرائی اور جراثیم سے پاک کرنے کے موزوں معیاری طریقوں کو بنایا جائے اور انکی جانچ کی جائے۔ ان طریقوں کے استعمال کے دستاویزی ثبوت رکھے جائیں۔ اچھی صفائی ستھرائی، ادارہ میں آنے والی اشیاء کی موثر جانچ اور ان امور کی نگرانی کے ذریعے غذا کو حشرات و جانوروں کے ذریعے ممکنہ آلودگی اور نتیجتاً کیڑے مار ادویات کے استعمال سے بچا جاسکتا ہے۔

کووڈ 19 کی موجودہ ناگہانی صورتحال میں معمول کی صفائی کے ساتھ ساتھ خصوصی توجہ زیادہ مس ہونے والی جگہیں مثلاً واش روم، کیڑے تبدیل کرنے کی جگہوں اور وقفہ کی جگہوں وغیرہ کی زیادہ اور موثر صفائی پر دی جائے

اگر کسی ورکر کووڈ 19 کا مرض تشخیص ہونے یا علامات پائے جانے پر کام کی جگہ سے الگ کیا جائے تو اسکی متعلقہ کام کی جگہ کو لازمی فوراً صاف ستھرا اور جراثیم سے پاک کیا جائے

## فاضل مواد کو ٹھکانے لگانا

فاضل مواد یا فضلہ کو مناسب طریقے ٹھکانا لگانا فوڈ سے متعلقہ اداروں کی صفائی ستھرائی رکھنے کے لئے لازمی ہے۔ غذائی فضلہ اور ناقابل استعمال و دیگر غذا کو کام کی جگہوں اور ذخیرہ گودام میں اکھٹا نہ ہونے دیا جائے۔ فضلہ کے موثر تدارک کی ترتیب اسطرح بنائی جائے کہ وہ بڑھے یا ذخیرہ نہ ہو۔ روزانہ کی بنیاد پر کچرا / فاضل مواد خصوصاً جلد خراب ہونے والی غذا کو لازمی ٹھکانے لگایا جائے۔ فضلہ / کچرے کو ادارے کی حدود میں کھلا نہیں رکھا جائے۔ فضلے کے تدارک میں مقامی قوانین اور ہدایات کی پاسداری کی جائے۔

## اختتامیہ

غذائی ادارے میں اچھی صحت، صفائی و ستھرائی کو برقرار رکھنا ادارہ اور کام کرنے والے افراد کے لئے انتہائی اہم اور ناگزیر ہے

یہ بھی اہم ہے کہ آپ گرم، ٹھنڈا، پکائی، منجمد اور ذخیرہ کے لئے غذا کے مطابق موزوں درجہ حرارت رکھیں تاکہ غذا کو محفوظ اور قابل استعمال رکھا جاسکے

غذائی اداروں میں ہوا کی آمدرفت کے لئے مناسب موزوں قدرتی یا مشینی طریقے غذا کے تحفظ اور ملازمین کی سہولت کے لئے رکھے جائیں۔

کام کرنے کی جگہ پر مناسب قدرتی یا مصنوعی روشنی کا انتظام کیا جائے تاکہ ملازمین صحت مندانہ طریقے سے کام کرسکیں۔

روشنی کے آلات کے ٹوٹنے سے ممکنہ خطرہ کی آلودگی سے بچانے کے پیشگی حفاظتی اقدامات کئے جائیں

صحت و صفائی کے ان اہم اضافہ شدہ اقدامات کے نفاذ کا مقصد کووڈ 19 وائرس سے غذائی ادارے کو دور رکھنا ہے

یاد رہے کہ وائرس آپکے ادارے کی حدود میں متاثرہ فرد یا فرد کے داخلہ یا وائرس سے آلودہ اشیاء کے داخلے سے ہی آتا ہے

اگلے صفحے پر ملازمین اور ملاقاتیوں کے لئے صحت کی جانچ کا سوائنامہ دیکھیں



## کووڈ19 سے متعلقہ صحت کی جانچ کا سوالنامہ

یہ سوالنامہ سی۔ ڈی۔ سی اور مقامی صحت کے اداروں کی ہدایات کے مطابق تبدیل ہو سکتا ہے

آپکی صحت اور تحفظ ہمارے لئے انتہائی اہم ہے اور ہم اپنے ادارے اور دفتر دیگر افراد کو محفوظ ماحول فراہم کرنے کے لئے کوشاں ہیں۔ ہم آپکے تعاون کے شکر گزار ہیں۔  
[ادارے / دفتر میں آنے والے ہر فرد کی پیشگی جانچ کی جائے گی جس میں درجہ حرارت معلوم اور مندرجہ ذیل سوالات کے جوابات پوچھیں جائیں گے]

1- کیا گزشتہ 14 دنوں میں آپکو نئی کھانسی پہلے سے موجودہ بیماری کے علاوہ محسوس ہوئی ہے؟

نہیں  ہاں

2- کیا گزشتہ 14 دنوں میں آپکو سانس کی تکلیف پہلے سے موجودہ بیماری کے علاوہ ہوئی ہے؟

نہیں  ہاں

3- کیا گزشتہ 14 دنوں میں آپکا گلہ خراب موجودہ تکلیف کے علاوہ ہوا ہے؟

نہیں  ہاں

4- کیا گزشتہ 14 دنوں میں آپکو قابل ذکر تھکن / عضلاتی درد بغیر جسمانی مشقت کے ہے؟

نہیں  ہاں

5- کیا گزشتہ 14 دنوں میں آپکو بخار 100-4 [سوا عشرتہ یا چار فاران ہائیت] یا 38 [اڑتیس ڈگری سنٹی گریڈ] ہوا ہے یا بخار محسوس ہو رہا ہے؟

نہیں  ہاں

6- کیا گزشتہ 14 دنوں میں آپ ذاتی تحفظ کے آلات کے بغیر کسی کووڈ19 کے تصدیق شدہ یا مشتبہ مریض سے قریبی رابطہ میں رہے ہیں؟

نہیں  ہاں

[قریبی رابطہ سے مراد 6 فٹ کے دائرہ کار میں کم از کم 10 منٹ یا اس زیادہ رابطہ ہے]

7- کیا گزشتہ 28 دنوں میں آپ سفر کیا ہے؟

نہیں  ہاں

اگر ہاں تو سفر / جگہوں کی تفصیلات دیں

اگر اوپر دئے گئے سوالات میں سے کسی کا بھی جواب ہاں میں ہے تو اس شخص کو دفتر یا فیکٹری میں داخلے کی اجازت نہیں جبکہ کوئی منظور مقرر کردہ طبی ماہر اجازت دے

بیرونی صحت کی خدمات میں مصروف عملے کو طبی سہولیات مہیا کرنے کے لئے مندرجہ ذیل رہنما اصولوں کے تحت

ادارہ میں داخل ہونے کے لئے ہیڈ کوارٹر باہر جنسی آپریشن سنٹر کے ذریعہ اجازت مل سکتی ہے۔

وہ بیماری کی علامات سے پاک ہوں

خود تشخیصی نظام پر پورا اتریں

ادارے میں داخلے اور موجودگی میں ماسک پہنان کر رکھیں

دستخط و مکمل نام تحریر کریں

تاریخ / وقت

دستخط انچارج

یہ فعال دستاویز سی۔ ڈی۔ سی اور خوراک سے متعلقہ اداروں کی ہدایات و تحقیق کی بنیاد پر تازہ رکھی جائے گی اس دستاویز میں نئے اور تبدیل شدہ نمایاں نکات حسب ذیل ہیں۔

- 1- صحت سے متعلق کووڈ 19 کے خود تشخیصی سوالنامہ کا اضافہ [صفحہ 105]
  - 2- مندرجہ ذیل ممکنہ خطرات سے بچائو پر تفصیلی زور  
\*موزوں طریقے سے ہاتھ دھونے کے نظام – اہم نکات: ایک بار استعمال ہونے والے دستانوں کا موزوں استعمال
  - \* تحفظی آلات کا موزوں استعمال : سانس لینے کے آلات، فیس ماسک ، بال/داڑھی کی جالی [ایف ڈی اے]
  - \* معیاری ذاتی صحت و صفائی کے طریقے
  - \* ورکر کی صحت کی جانچ کا نظام ، متاثرہ ورکر کی صورت میں طریقہ کار ، کام پر واپسی کا طریقہ کار
  - \* باہمی روابط کی نشاندہی
  - \* ورکر اور ملاقاتی حضرات کے درجہ حرارت کی جانچ کا نظام
  - \* ادارے سے باہر ورکر کی حفظان صحت
  - \* ادارے کی صفائی و ستھرائی
  - \* مآخذات اور روابط میں توسیع
  - \* انتساب کی شمولیت
  - \* ترجمہ کرنے والوں کی شمولیت
- معلوماتی اشکال اور خاکوں سے تربیت کے پوسٹر مآخذات اور روابط سے مل سکتے ہیں

✨ تشكر کے كلمات و احساسات ✨

کووڈ 19 کے محاذ پر آگے لڑنے والے تمام طبی و دیگر عملہ ✨ ✨

✨ فوڈ انڈسٹری میں غذا کو محفوظ رکھنے میں کوشاں تمام افراد ✨

✨ نا گہانی وبا میں ہم تک بنیادی سہولتیں و خدمات مہیا کرنے والے تمام ادارے و افراد ✨

\*\*\*\*\*

**اردو ترجمہ**

**محمد وقاص ارشد- پاکستان**

[کنسلٹنٹ حلال / فوڈ سیفٹی / آئی۔ ایس۔ او معیارات]

Profile

[linkedin.com/in/waqas-arshad-pak](https://www.linkedin.com/in/waqas-arshad-pak)

Email

[totalbizsols@gmail.com](mailto:totalbizsols@gmail.com)

## ذرائع و مآخذات

سی ڈی سی مرکز برائے امراض کنٹرول

CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>

<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

ورلڈ ہیلتھ آرگنائزیشن – عبوری رہنمائی دستاویز مورخہ 7 اپریل 2020

WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

ایف ڈی اے غذا و دوا انتظامیہ

FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

فوڈ سیفٹی و معیارات کا ادارہ۔ بھارت

FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>

<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

جامعہ کورنل

Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

الکیمی سسٹم

Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

ایف ایس آئی ایس – یو ایس ڈی اے

FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

ایف ایم آئی – غذائی صنعت کی تنظیم

FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

کیون فریبورن – غذا کے تحفظ اور پیش کرنے کے نظام کے ماہر۔

Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

کووڈ 19 وبا کے دوران ملازمین کا درجہ حرارت جانچنے کے معیاری بہترین نظام کے خدوخال

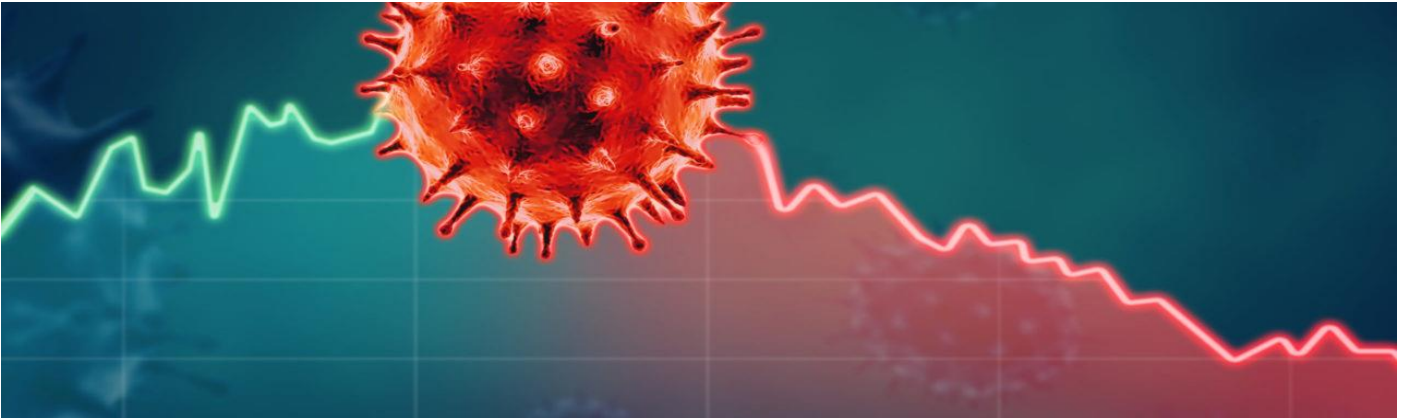
Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

فعال

# متطلبات النظافة والتعقيم وسائل الوقاية من كوفيد-19 لضمان سلامة الغذاء وصحة العاملين في قطاع الغذاء تحديث: 01 أيار 2020

النسخة الأصلية: 09 نيسان 2020 نشر التحديث: 16 نيسان 2020 ، 21 نيسان 2020 ، 01 أيار 2020



المؤلف، Pradip Chakraborty

مدير سابق

هيئة سلامة ومعايير الغذاء في الهند FSSAI

مومباي ، مهاراشترا الهند

النبذة المهنية: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

البريد الإلكتروني: [Pradipchakraborty91@yahoo.com](mailto:Pradipchakraborty91@yahoo.com)

ساهم في التحرير، Jocelyn C. Lee

مستشار سلامة الغذاء

سان فرانسيسكو، منطقة الخليج، كاليفورنيا الولايات المتحدة الأمريكية

النبذة المهنية: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

ترجمة من اللغة الإنجليزية إلى اللغة العربية، Eva Inam Al Zein

طبيب إختصاصي صحة عامة، وبائيات

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

عمان، المملكة الأردنية الهاشمية

النبذة المهنية:

<https://www.linkedin.com/in/eva-inam-al-zein-82588b125>

الصفحة	قائمة المحتويات
111	نبذة
111	المقدمة
112	النظافة الشخصية
112	ممارسات النظافة الجيدة
113	الزوار
113	النظافة الشخصية وأدوات الوقاية الشخصية
114	تصميم المنشأة قيد العمل
114	الحالة الصحية وتفقد الحالة الصحية والتباعد
115	برنامج قياس درجات حرارة الموظفين والزوار
115	التدريب
116	تنظيف وتعقيم المنشأة الغذائية
116	التخلص من النفايات
116	خلاصة
117	استبيان الفحص النشط كوفيد 19 (تفقد الحالة الصحية)
118	ملاحظات المحرر
118	إهداء
119	تقدير على الترجمة
120	الموارد والمراجع

على ضوء الوضع الراهن لجائحة فيروس كورونا الجديد كوفيد-19، تؤكد منظمة الصحة العالمية مرة أخرى على أهمية النظافة والتعقيم في مرافق المنشآت الغذائية. وتشدد منظمة الصحة العالمية في توجيهاتها المؤقتة المؤرخة 7 نيسان/أبريل 2020 للمنشآت الغذائية على الحاجة إلى وجود أنظمة إدارة سلامة الغذاء والتي تعتمد على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام الإدارة القائمة على المخاطر العلمية) في الصناعات الغذائية. النظافة والتعقيم شرطان أساسيان وإلزاميان في أي صناعة، ولا سيما في الصناعات الغذائية. وهناك ثلاثة عوامل مسببة لفساد الأغذية هي المخاطر الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية. في حين يمكن اكتشاف المخاطر الكيميائية والفيزيائية بسهولة، لا يمكن رؤية المخاطر الميكروبيولوجية بالعين المجردة. ويجب أن نتخذ تدابير وقائية لمكافحة الأخطار الميكروبيولوجية لأننا نعلم جميعاً أن الوقاية أفضل من الإستجابة للأمراض المنقولة بالغذاء. وأن عملية غسل اليدين الصحيحة باستخدام الماء الصالحة للشرب وصابون اليدين تزيل 90% من الحمل البكتيري. وقد صدر عدد من المبادئ التوجيهية من قبل هيئة السلامة الغذائية والمعايير في الهند لمنع ومكافحة المخاطر الميكروبيولوجية في المنتجات الغذائية. متطلبات النظافة والتعقيم للمنشآت التي تتداول المنتجات الغذائية الخام وغير المجهزة والنهائية وكذلك لجميع الموظفين والعاملين في مواد تعبئة وتغليف المواد الغذائية لها أهمية كبيرة على جودة وسلامة المنتجات الغذائية.

## المقدمة

في السنوات الثلاثين الماضية، شهدنا الكثير من التطور في مجال التكنولوجيا والذي أدى إلى وجود العديد من المنتجات الغذائية الجديدة في الهند وحول العالم. وتوفرت معدات متطورة لتجهيز ونقل وتخزين المنتجات الغذائية. وخفضت هذه التكنولوجيا الجديدة والمعدات المتطورة تكلفة الإنتاج إلى حد كبير. ولكن الفشل في الحفاظ على النظافة يعرض العملية التصنيعية بأكملها للخطر بالإضافة إلى سلامة المنتج النهائي للمستهلك. ومن ثم، فإن فرض شروط صحية صارمة للمحافظة على نظافة المنشآت والكوادر فيها شرط مسبق للحصول على ترخيص من هيئة سلامة الأغذية والمعايير في الهند من أجل السماح للمنشآت الغذائية بالإنتاج. البرنامج الرابع من لوائح سلامة ومعايير الأغذية (ترخيص وتسجيل أعمال الصناعات الغذائية) لعام 2018 يشرح بشكل مفصل المبادئ التوجيهية المتعلقة بالمتطلبات العامة للممارسات الصحية التي سيتبعها جميع مشغلي (GMP) الأعمال الغذائية المتقدمين للحصول على ترخيص. وتسهل هذه المتطلبات على قطاع صناعة الأغذية تنفيذ ممارسات التصنيع الجيدة

## النظافة الشخصية

لا يوجد حتى الآن أي دليل على انتقال فيروس كوفيد-19 عن طريق الأغذية أو مواد تغليف الأغذية. يحتاج فيروس كورونا إلى مضيف بشري (أو مضيف حيواني) للتكاثر. ولا يمكنه أن يتكاثر في المواد الغذائية. لذلك يجب على قطاع الصناعات الغذائية تعزيز النظافة الشخصية للموظفين لتجنب تلوث المواد الغذائية. ويلعب غسل اليدين دوراً هاماً جداً. حيث يجب توفير كميات كافية من وسائل الغسل والتجفيف والتعقيم اليدوي وتوفير أحواض الغسيل والمياه الصالحة للشرب بدرجة حرارة مناسبة، وصابون اليدين السائل، والمناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد، ومجفف اليد المثبت على الحائط، والمطهر بتركيز لا يقل عن 70٪ كحول (فقط إذا لم يتوفر الصابون والماء) في المنشأة الغذائية. يجب توفير شرح مصور للطرق الصحيحة لغسل اليدين بالصابون. وينبغي أن تكون هذه الملصقات في مداخل المنشأة ووحدة تجهيز الأغذية وتخزينها وتوزيعها وتداولها في وحدات التصنيع الغذائي. ويجب توفير عدد كاف من المرافق الصحية المزودة بمغاسل مخصصة لغسل اليدين ومرافق ولوازم التجفيف والتعقيم. يجب على العاملين تغيير ملابسهم وارتداء الملابس و أدوات الحماية الشخصية والتي تزودها بهم المنشأة الغذائية يومياً قبل دخول مناطق تجهيز الأغذية. هذا ويجب توفير مرافق كافية للموظفين لتبديل ملابسهم. ولا يجوز أيضاً للموظفين المشرفين دخول مناطق تجهيز الأغذية دون تبديل ملابسهم وارتداء أدوات الحماية الشخصية.

## ممارسات النظافة الجيدة

وتشمل الممارسات الصحية الجيدة للموظفين في المنشآت الغذائية ما يلي:

1. الغسل الصحيح لليدين بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل
2. الاستخدام المتكرر لمطهرات اليدين الكحولية 70٪ (استخدام مطهر اليد لا يجل محل غسل اليدين الصحيح)
3. نظافة الجهاز التنفسي الجيدة: تغطية الفم والأنف باستخدام الجزء الداخلي لثنية كوع اليد عند السعال أو العطس، وتغيير ملابس وأدوات الحماية الشخصية وتنظيف وغسل اليدين بشكل صحيح على الفور قبل العودة إلى مناطق تصنيع الأغذية وبعد ملامسة عمال آخرين أو لمس الأسطح. استخدام المناديل الورقية داخل المرافق الصحية فقط والتخلص منها على الفور في وعاء النفايات. غسل اليدين جيداً على الفور بعد التخلص من المناديل الورقية. ولا يجوز للعاملين إدخال المناديل الورقية إلى مناطق تجهيز الأغذية.
4. التنظيف الروتيني المتكرر / تطهير أسطح العمل ومواقع التلامس مثل مقابض الأبواب، مقابض الحنفيات، مقابض المعدات، مفاتيح الطاقة، فوهات خراطيم المياه، عجلات التوجيه، اسطح الطاوات، المكاتب، الهواتف، المراحيض، الخ.
5. تجنب الإتصال الوثيق مع أي شخص يظهر عليه الإنفلونزا مثل أعراض الحمى وأمراض الجهاز التنفسي مثل التعب والتهاب الحلق وجفاف الحلق وضيق التنفس والسعال والعطس. عندما يلاحظ العامل فرداً (زميل في العمل، زائر، مقول، إلخ) لديه أعراض مماثلة داخل المنشأة الغذائية، من المهم إبلاغ الشخص المسؤول (مدير الجودة، المشرف، مدير سلامة الأغذية) على الفور.

ارتداء قفازات يمكن التخلص منها واستخدام مطهر اليدين ليست بدائل لغسل اليدين الصحيح. غسل اليدين الصحيح هو حاجز وقائي للعدوى أفضل من ارتداء قفازات ذات الاستخدام الواحد أو استخدام مطهر اليدين. يجب غسل اليدين دائماً بشكل صحيح قبل ارتداء القفازات ذات الاستخدام الواحد.



وبوجه عام، ينبغي عدم دخول الزوار إلى مناطق إعداد الأغذية أثناء التجهيز، حتى عندما يسمح لهم بالدخول، يجب عليهم ارتداء أدوات الوقاية الشخصية، أقتعة الوجه، وأغطية الشعر، والأحذية وغيرها، والإلتزام بجميع متطلبات ممارسات النظافة الجيدة.

وفيما يتعلق بجائحة كوفيد-19، لن يُسمح إلا للزوار الأساسيين بدخول مرافق المنشآت الغذائية، وينبغي فحصهم طبياً قبل السماح لهم بدخول مناطق تجهيز الأغذية.

وبحسب الكاتب، والذي كان آنذاك مدير هيئة سلامة ومعايير الغذاء في الهند، أنه قد منع من قبل مسؤول في وزارة الزراعة الأمريكية من دخول مؤسسة لتجهيز اللحوم في شيكاغو أثناء زيارته للولايات المتحدة الأمريكية (برفقة صاحب المؤسسة) أثناء عملية تجهيز اللحوم. ولم يُسمح له بالدخول إلى منطقة التجهيز إلا بعد الإنتهاء من التنظيف الشامل لمنطقة تجهيز المواد الغذائية.

## النظافة الشخصية وأدوات الوقاية الشخصية

على الموظفين العاملين في تداول الأغذية الحفاظ على درجة عالية من النظافة. عند دخول مناطق إعداد المواد الغذائية (مناطق التصنيع العالية والمنخفضة المخاطر) ارتداء ملابس وأدوات الوقاية الشخصية، أقتعة الوجه (استخدام واحد يمكن التخلص منها أو الأقتعة غير الطبية المطهرة المعتمدة)، الكمامات (\*قبل جانحة كوفيد-19، كان مطلوباً من الموظفين ارتداء الكمامات، أقتعة الوجه ذات الإستخدام الواحد، نظارات واقية أو دروع الوجه، والإلتزام بذلك استناداً إلى تقييم المخاطر في مكان العمل)، غطاء الشعر، غطاء شعر الوجه / اللحية، والقفازات اليدوية والأحذية المناسبة لضمان أن شعر الرأس، شعر الوجه (اللي، الشوارب، السوالف، الخ)، العرق، الخ لا تلوث المنتج، الأسطح الملامسة للمواد الغذائية، ومواد التعبئة والتغليف. تغيير أقتعة الوجه كل 4 ساعات، مباشرة بعد أن يصبح قناع الوجه رطباً، ومباشرة بعد العطس أو السعال في قناع الوجه. ويجب على جميع الموظفين الذين يغيرون أقتعة الوجه غسل وتجفيف أيديهم بشكل صحيح جيداً قبل وضع أقتعة جديدة على الوجه.

عندما يتم استخدام القفازات لملامسة المنتج، يجب أن تكون ذات استخداماً واحداً ونظيفة وخالية من أي شقوق عليها. وتستخدم القفازات ذات الإستخدام الواحد لتجنب التلوث التبادلي: تغيير القفازات عند تبديل المهام (عند التبديل من بين العمل مع الأطعمة الأولية والمواد الغذائية الجاهزة للأكل، الخ)، وتغيير القفازات كل 4 ساعات، وتغيير القفازات عند اتساخها أو تمزقها. من المهم أن لا يقوم الموظفين الذين يتعاملون مع المواد الغذائية الأولية بالعمل في مناطق إعداد الأغذية الجاهزة للأكل ويجب عليهم عدم تداول المواد الغذائية قيد التصنيع والإعداد والمواد الغذائية المعبأة لمنع حدوث التلوث التبادلي إلا إذا قاموا بتغيير ملابسهم بالكامل، أدوات الوقاية الشخصية، وغسل أيديهم جيداً. يجب على جميع الموظفين الذين يغيرون القفازات غسل وتجفيف أيديهم جيداً وبشكل صحيح قبل وضع أزواج جديدة من القفازات ذات الإستخدام الواحد. ويجب تنظيف الملابس الواقية يومياً إن لم يكن التخلص منها. لا يجوز للعمال ارتداء أدوات الوقاية الشخصية الخاصة بالمنشأة خارج مناطق تجهيز الأغذية (المرافق الصحية، منطقة الإستراحة، غرف الإجتماعات، خارج الممرات المشتركة، وغيرها).

يجب على جميع العمال غسل أيديهم بشكل صحيح بصابون اليد ومياه صالحة للشرب، تليها التجفيف السليم عند النقاط الرئيسية: • قبل لمس وارتداء أقتعة الوجه، أغطية الوجه، الكمامات والنظارات، شباك اللحية، • قبل بدء العمل و • قبل البدء في إعداد وتجهيز المواد الغذائية (عند التبديل بين العمل مع الأطعمة النيئة والجاهزة للأكل، وغيرها)؛ • بعد لمس وإزالة أقتعة الوجه، أغطية الوجه، الكمامات والنظارات، وشباك اللحية، • بعد التعامل مع المواد الكيميائية، • بعد التعامل مع المواد الخام أو المنتج النهائي، • بعد التعامل مع المعدات المتسخة، أو عية القمامة، وأواني وأدوات الطبخ، • بعد كل إستراحة، بعد العودة من التخزين، • بعد السعال أو نفخ الأنف أو العطس، • بعد لمس الوجه أو الشعر وبعد استخدام المرافق الصحية و • بعد القيام بأي شيء يمكن أن يسبب تلوث اليدين، بما في ذلك التعامل مع المال.

يجب على جميع العمال الحفاظ على أظافرهم نظيفة ومشذبة. لا يسمح بطلاء الأظافر والأظافر الزائفة والرموش الإصطناعية. لا يسمح بمجوهرات الوجه والجسم بما في ذلك ثقب الوجه والأقراط والأساور والساعات والقلائد ودبابيس الشعر والخواتم في مناطق تجهيز الطعام.

تحظر الممارسات غير الصحية مثل التدخين أو مضغ العلكة أو الأكل أو العطس أو السعال على الطعام غير المغلف و مواد تعبئة وتغليف المواد الغذائية والأسطح الملامسة للمواد الغذائية والبصق (حتى في سلة قمامة المعالجة) في مرافق المنشأة الغذائية بما في ذلك مناطق التصنيع والتوزيع والتخزين والذهاب إلى الخارج / مناطق الإستقبال والتسليم ومناطق الإستراحة ومناطق غسل اليدين ومواقف السيارات.

## تصميم المنشأة قيد العمل

تخطيط مرافق المنشأة الغذائية يلعب دوراً هاماً للسيطرة على التلوث التبادلي. يجب أن يكون تدفق المواد وكذلك الموظفين أحادي الاتجاه بحيث لا يحدث تقاطع في أي مرحلة. وحتى ملابس العمال لا يجوز أن تلمس بعضها البعض أثناء تداول المواد الغذائية والتي هي مصدر محتمل للتلوث.

يجب أن يكون تخطيط المرافق الصحية وغرف التغيير ومناطق الإستراحة ومرافقها بحيث لا تفتح مباشرة عن مناطق تجهيز الأغذية والحفاظ عليها دائماً في حالة صحية. يجب أن يكون نظام التهوية ونظام الصرف الصحي للمرافق الصحية ومناطق الإستراحة منفصلة عن أنظمة مناطق تجهيز الأغذية (لا يجوز أن ينسكب أو يتدفق إلى مناطق تجهيز الأغذية).

## الحالة الصحية وتفقد الحالة الصحية والتبليغ

يجب أن يخضع العاملون في المنشأة الغذائية لفحص طبي على الأقل مرة واحدة في السنة من قبل طبيب معتمد للتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية. وتطعيمهم ضد مجموعة الأمراض المعوية وفقاً لجدول التطعيم. ويحتفظ بسجل لهذه الفحوصات الطبية في مكان آمن في المنشأة.

**تقارير الحالة الصحي** هي عملية التحقق من صحة الموظفين لتحديد ما إذا كانت تظهر عليهم أعراض كوفيد-19، أو يمكن أن يتعرضوا للخطر من خلال وجود اتصال وثيق مع شخص تم تشخيصه، أو يحمل أعراضاً، أو سافر مؤخراً. تسمح تقارير الحالة الصحية بتحديد الموظفين والبائعين وعمال الصيانة وغيرهم من العمال الأساسيين المعرضين لخطر نقل العدوى بالفيروس عن غير قصد إلى العملاء وغيرهم من الموظفين. ويمكن استخدامه للقضاء على خطر نقل الفيروس إلى العملاء من خلال تغليف المواد الغذائية وحماية سمعة المنشأة عن طريق الحد من فرص الإلتصاف بالفيروس. عندما يسأل العامة عن كيفية استجابتك للأزمة، يمكنك شرح العملية لهم لإظهار أنك تتخذ الخطوات الصحيحة لحمايتهم.

يجب إجراء تقارير الحالة الصحية بمجرد وصول الموظفين أو العمال الأساسيين الآخرين مثل (البائعين وسائقي التوصيل وعمال الصيانة) إلى المنشأة. إذا كان الموظف يعتقد أنه قد ظهرت عليه أعراض كوفيد-19 خلال مناوبته، فيمكنه إجراء التقييم الذاتي خلال وقت الإستراحة. قد يكون من الحكمة فرض استخدام التقييمات الذاتية لجميع الموظفين، بغض النظر عما إذا كانوا تظهر عليهم أعراض أم لا. يجب على الموظفين إبلاغ الشخص المسؤول بالأعراض والإصابات قبل البدء بالعمل كل يوم، في وقت الإستراحة، وبداية كل مناوبة. يجب عرض ملصقات التقييم الذاتي في غرف إستراحة وغرف الغيار والمرافق الصحية وبجانب أجهزة تسجيل بدء العمل.

إذا اشتبه بإصابة أحد العاملين بمرض أو أنهم حاملون له، فإنهم يُمنعون من تداول الأغذية وملامسة مواد تجهيز الأغذية ومعدات تجهيز الأغذية والأسطح الملامسة للأغذية إلى أن يعتبر أنه من المناسب أن يستأنف العمل من قبل طبيب ممارس مسجل. يجب على الموظفين الذين يعانون من جروح أو إصابات أو حروق مفتوحة غير نازفة، يجب حمايتها باستخدام ضمادة مناسبة مقاومة للماء وفحصها من قبل الشخص المسؤول قبل السماح لبدء العمل.

إذا تأكد أن أحد الموظفين تأكدت إصابته ب كوفيد-19، فمن الضروري أولاً استبعاد هذا الشخص من مكان العمل ومناطق إعداد وتجهيز المواد الغذائية (بعيداً عن الأغذية والأسطح الملامسة لها ومواد التعبئة والمعدات وتخزين المواد الغذائية) ؛ اتصل بضابط ارتباط الطوارئ و/أو الخدمات الصحية المحلية وإرسال الموظف إلى المنزل على الفور. ومن المهم إخطار جميع المخالطين الوثيقين للموظف المصاب في العمل ومطالبتهم بالمغادرة للعزل لمدة لا تقل عن 14 يوماً من أجل التقليل إلى أدنى حد من خطر انتقال العدوى المحتمل إلى الآخرين. يجب تنظيف أسطح العمل على الفور وتطهيرها. وينبغي جمع المعلومات المتعلقة بالأشخاص الذين كانوا على اتصال بالموظف المريض خلال الفترة التي ظهرت فيها الأعراض وقبل يومين من ظهور الأعراض. أما الآخرون في المنشأة الغذائية الذين كانوا على اتصال وثيق على بعد 6 أقدام من الموظف خلال هذا الوقت فيعتبرون معرضين.

لا يمكن للموظفين وغيرهم من العمال الأساسيين العودة بأمان إلى المنشأة الغذائية إلا عند خلوهم من الأعراض ودون استخدام العلاج، وقد أجروا اختبارين سلبيين متتاليين تم جمعهما بفواصل يومين على الأقل. وبمجرد إنجاز ذلك، يتمكن الموظفون والعمال الأساسيون من العمل دون خطر نشر كوفيد-19 إلى العملاء والزملاء.

## كيفية التوثيق الصحيح للتقارير الصحية

خلال هذه الأوقات التي لا يمكن التنبؤ بها، يمكن للتوثيق أن يقطع شوطاً طويلاً لإظهار أن المنشأة الغذائية تتخذ الإحتياطات الصحية للحد من المخاطر. ومن المهم أيضاً الإحتفاظ بنسخ من جميع فحوصات الحالة الصحية كسجل لأي إجراءات يتم اتخاذها في حالة الحاجة إليها لمساعدة مفتشي الصحة في المنطقة على إجراء تتبع المخالطين. ستساعد السجلات في تحديد الموظفين الذين قد تعرضوا في حالة تشخيص إصابة الموظف بكوفيد-19، مما يسمح للمنشأة الغذائية باتخاذ إجراءات سريعة وحاسمة. بالإضافة إلى الأسئلة كوفيد-19 التي طرحت على الموظفين في بداية مناوبتهم وأثناء فترات الراحة، راجع نموذج التحقق من الحالة الصحية الصفحة 117.

## برنامج قياس درجات حرارة الموظفين والزوار

تواجه الأعمال التجارية الأساسية التي لا تزال تعمل أو التي يعاد فتحها خلال جائحة كوفيد-19 التحدي المتمثل في تحديد ما يمكنها القيام به لتقليل خطر انتشار الفيروس مع الإستمرار في القدرة على توفير المنتجات والخدمات الحيوية لمجتمعاتنا. وقد بدأ العديد من أصحاب العمل الأساسيين بفحص درجات حرارة الموظفين في محاولة لضمان عدم نقل العدوى من الموظفين الذين يعانون من أعراض المرض لزملائهم في العمل. الفحص الطبي المسبق، كوفيد-19 استبيان الفحص النشط (فحص الحالة الصحية)، للموظفين والزوار الأساسيين يشمل أخذ درجات الحرارة. ويجب إجراء الفحص المسبق لدرجات حرارة الموظفين والزوار من قبل موظفين مدربين مؤهلين في اتباع أفضل الممارسات أثناء قياس درجة الحرارة. انظر "أفضل الممارسات عند تنفيذ برنامج أخذ درجات حرارة الموظفين خلال جائحة كوفيد-19" المقالة، صفحة 120.

الأهم من ذلك، يجب على أي عامل تبليغ المدير فيما إذا كان أي فرد من أفراد الأسرة مريض ب كوفيد-19 أو تظهر عليه أعراض كوفيد-19 وإذا كان كذلك، هل يتم عزل الفرد المصاب داخل المنزل؟ الحفاظ على البعد الجسدي على الأقل 6 أقدام (2 متر) في مناطق الإستراحة، و أي مكان داخل المرافق حيث ما أمكن، ومباني المنشأة الغذائية أمر بالغ الأهمية للحد من خطر انتقال كوفيد-19. ويجب على العمال ممارسة هذه التدابير الوقائية (الإبتعاد الجسدي، وأقنعة الوجه، وغسل اليدين بالطريقة الصحيحة، وغيرها) في حياتهم اليومية بعيداً عن العمل للحفاظ على صحة جيدة من أجل العودة إلى العمل.

## إن الحفاظ على صحة وسلامة جميع العاملين في إنتاج الأغذية وسلسلة الإمداد وظيفة أساسية يتعين على جميع أصحاب المنشآت الغذائية على طول السلسلة الغذائية المساهمة فيها.

### التدريب

وينبغي أن يكون جميع الأشخاص المشاركين في تداول الأغذية على وعي تام بدورهم ومسؤولياتهم لتجنب التلوث. وينبغي أن تكون لديهم المعرفة والمهارات اللازمة لتمكينهم من التعامل مع الأغذية على نحو سليم وبطريقة صحية. وينبغي تدريبهم على النظافة والتعقيم بما يتناسب مع أنشطة عملهم، وطبيعة تداول الأغذية، وإعدادها وتجهيزها، وتغليفها، وتخزينها، والخدمات، والتوزيع. يجب إجراء تقييم دوري للتحقق من فعالية التدريب والإشراف اليومي لضمان عملية النظافة والتعقيم على نحو فعال. يجب على المسؤول عن أعمال المنشأة الغذائية توفير والحفاظ على إجراءات التشغيل القياسية الموثوقة والإمتثال لنظام إدارة سلامة الأغذية من خلال السجلات / القوائم المرجعية على أساس روتيني للسيطرة على أي مخاطر محتملة في جميع أنحاء سلسلة التوريد.

وفيما يتعلق بالحالة المباشرة للجائحة كوفيد-19، فإنه يجب توفير تدريب داخلي للتوعية على كوفيد-19 لكل عامل. ويقوم فريق سلامة الأغذية بتفعيل وتنفيذ خطة التأهب للفيروس التاجي والجائحة وبروتوكولات إدارة الأزمات في جميع مرافق المنشأة الغذائية.

## تنظيف وتعقيم المنشأة الغذائية

تنظيف مرافق المنشأة الغذائية ومعداتنا من مخلفات الأغذية والأوساخ التي تشكل مصدراً للتلوث. التطهير ضروري بعد التنظيف. يجب أن تكون مواد التنظيف والتطهير الكيميائية ذات صنف غذائي وتستخدم حسب التركيزات الموصى بها وتخزينها بشكل منفصل في حاويات محددة. يمكن إجراء التنظيف بالطرق الفيزيائية مثل الحرارة والفرك واستخدام التدفق والتنظيف بالشفط لتجنب استخدام الماء والمنظفات والقلويات والأمضاض. وينبغي أولاً إزالة الأجزاء الكبيرة المرئية عن سطح المعدات. ثم وضع المنظفات لتخفيف التربة والبكتيريا. يجب إزالة التربة والمنظفات عن طريق شطفها بالماء، ويفضل أن يكون ذلك بالماء الساخن، أما إذا استخدمت المنظفات المكلورة في هذه الحالة يجب استخدام المياه الباردة. يجب تطبيق التنظيف الجاف أو طرق أخرى لإزالة المخلفات. كلما لزم الأمر، يجب أن يتبع عملية التنظيف تطهير والشطف بالماء لاحقاً. يجب وضع برنامج التنظيف والتطهير المناسب (إجراءات التشغيل الموحدة الصحية SSOPs) ومتابعتها والإحتفاظ بالسجلات. ويمكن أن تؤدي الممارسات الصحية الجيدة وتفتيش المواد الواردة والرصد الجيد إلى التقليل من احتمال التلوث إلى أدنى حد وبالتالي تقليل الحاجة لمبيدات الآفات. وفيما يتعلق بالحالة المباشرة للجائحة كوفيد-19، يجب إجراء عمليات تنظيف وتعقيم روتينية متكررة ومعززة، لا سيما في المناطق التي قد يتم التلامس مثل غرف المراحيض وغرف تغيير الملابس وغرف الإستراحة. في حالة الإشتباه أن أحد الموظفين مصاب بكوفيد-19 يتم استبعاد الموظف، ويجب تنظيف مناطق تداول المواد الغذائية التي عمل فيها المصاب على الفور وتطهيرها وتعقيمها.

## التخلص من النفايات

يعد التخلص من النفايات جزء لا يتجزأ من عملية التنظيف والتعقيم في الصناعات الغذائية. ولا يسمح بتراكم النفايات الغذائية والمنتجات الثانوية غير الصالحة للأكل وغيرها من النفايات في مناطق تداول المواد الغذائية وتخزينها. ويجب إدارة تكرار عمليات التخلص من النفايات وإزالتها لتجنب تراكمها وتكديسها. الإزالة اليومية للنفايات إلزامية على الرغم من أنه يستحسن أن تكون عملية التخلص من النفايات تبعاً لحجم العمل، ولا سيما بالنسبة للأغذية القابلة للتلف. ولا يجوز إبقاء أي نفايات مكشوفة داخل المنشأة ويجب التخلص منها وفقاً للقواعد والأنظمة المحلية.

## خلاصة

تعتبر المحافظة على النظافة وتعقيم المنشآت الغذائية الصحية بالإضافة إلى الموظفين أهمية قصوى لضمان سلامة الأغذية. وعلى نفس القدر من الأهمية يجب الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة للتدفئة والتبريد والطهي والذوبان والتجمد والتخزين لضمان سلامة ومأمونية الغذاء. يجب أن يتوفر في مبنى المنشأة الغذائية مصادر تهوية طبيعية أو ميكانيكية كافية، ليس فقط للمواد الغذائية ولكن أيضاً لراحة العمال. بالإضافة إلى توفير إضاءة طبيعية أو اصطناعية كافية لتمكين الموظفين من العمل بطريقة صحية. يجب توفير وسائل حماية لمصادر الإضاءة لضمان عدم تلويث المواد الغذائية في حالة كسرها.

ينصب التركيز الرئيسي للتدابير الإضافية المعززة للنظافة والتعقيم التي تنفذها المنشآت الغذائية لتجنب التلوث بفيروس كوفيد-19. حيث أن الفيروس يدخل إلى المنشآت الغذائية فقط من خلال شخص / أشخاص مصابون أو من خلال دخول المنتجات الملوثة إلى مبنى المنشأة.

انظر استبيان الفحص الطبي المسبق (فحص الحالة الصحي) للعامل والزوار الصفحة التالية...  
استبيان الفحص النشط - كوفيد-19 (فحص الحالة الصحية)

سيتم تحديث هذه الوثيقة بناءً على تغير المعلومات المستمر من قبل المركز الأمريكي لمكافحة الأمراض والوقاية منها والهيئة الصحية المحلية النازمة بشأن كوفيد-19. صحتك وعافيتك هي أهمية قصوى ونحن نتخذ التدابير اللازمة للحفاظ على المنشأة الغذائية / المكتب بيئة آمنة للموظفين وكذلك جميع الأشخاص تحت مسؤوليتنا و الناس عامة .  
لذلك، سيتم فحص أي شخص يأتي إلى المنشأة / المكتب وسيشمل جزء من عملية الفحص الخاصة بنا أخذ درجة حرارته وطرح الأسئلة التالية.

1. خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل عانيت من سعال جديد غير مرتبط بحالة صحية أخرى؟  نعم  لا
2. خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل شهدت ضيق تنفس غير مرتبط بحالة صحية أخرى؟  نعم  لا
3. خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل عانيت من التهاب في الحلق غير مرتبط بحالة صحية أخرى؟  نعم  لا
4. خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل عانيت من آلام عضلية جديدة غير مرتبطة بحالة صحية أخرى أو نشاط معين مثل التمارين البدنية؟  
 نعم  لا
5. خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل ارتفعت درجة الحرارة لديك 100.4 درجة (38 درجة مئوية) أو أعلى أو شعرت بالحمى؟  نعم  لا
6. خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل كان لديك اتصال وثيق، دون استخدام أدوات الحماية الشخصية المناسبة، مع شخص مريض حالياً أو يشتبه بإصابته كوفيد-19؟\* (ملاحظة: يتم تعريف الإتصال الوثيق على أنه في غضون 6 أقدام لأكثر من 10 دقائق متتالية)  
 نعم  لا
7. خلال الـ 28 يوماً الماضية، هل سافرت إلى أي مكان؟  نعم  لا  
إذا كانت الإجابة بنعم، يرجى ذكر تاريخ السفر هنا:

إذا تمت الإجابة بنعم من قبل أي شخص على أي من الأسئلة فلن يسمح لهم بدخول مرافق المنشأة الغذائية / المكتب ما لم يقرر خلاف ذلك من قبل طبيب أخصائي.

\*في الحالات التي تكون فيها المؤسسات تعاني من نقص الكوادر في قطاع الخدمات الصحية يمكن لها أن يكون لديها عاملين في مجال الرعاية الصحية معتمدين من قبل مركز عمليات الطوارئ في المقر الرئيسي لدخول المنشأة الغذائية بموجب المبادئ التوجيهية التالية:

- طالما أنهم لا يعانون من أعراض؛
- المراقبة الذاتية للأعراض المبينة في التوجيهات؛ و
- ارتداء قناع الوجه الجراحي عند الدخول وفي جميع الأوقات أثناء وجودهم في المنشأة.

التوقيع

الوقت/ التاريخ

الإسم بالكامل

المشرف

## ملاحظات المحرر

سيتم تحديث هذه الوثيقة الفعالة وفقاً للمركز الأمريكي لمكافحة الأمراض والوقاية منها، هيئات الغذاء والتغيرات في البحث والتطوير في مجال الأغذية والصناعات الغذائية. التحديثات/ التغييرات الهامة في هذه الوثيقة هي كما يلي:

1. إضافة استبيان الفحص النشط كوفيد-19 (فحص الوضع الصحي)، الصفحة 117
2. التركيز الدقيق والمفصل على:
  - أ. بروتوكولات الغسل الجيد لليدين - النقاط الرئيسية، والإستخدام السليم للقفازات ذات الإستخدام الواحد
  - ب. الإستخدام الأمثل لأدوات الوقاية الشخصية: استخدام الكمامات وأقنعة الوجه وأغطية الوجه القماشية (الهيئة الأمريكية للغذاء والدواء)
  - ت. ممارسات نظافة الموظفين
  - ث. مراقبة صحة العامل وحالتها، بروتوكولات التعامل مع العمال المصابين، سياسة العودة إلى العمل
  - ج. الإبلاغ عن الوضع الصحي، وتوثيق التقارير بشكل صحيح
  - ح. تتبع المخالطين
  - خ. برنامج قياس درجة حرارة الموظف والزائر
  - د. تدابير حماية الموظف خارج المرافق الغذائية
  - ذ. تنظيف وتعقيم المنشأة
  - ر. التوسع في الموارد والمصادر
  - ز. إضافة الإهداء
  - س. إضافة تقدير على الترجمة
  - ش. \* يمكن العثور على رسومات بيانية / ملصقات مرئية في الروابط الإلكترونية للموارد والمراجع صفحة 120

## إهداء

✨ كل الشكر والإمتنان ✨  
لأبطال خط الدفاع الأول مختصون الرعاية الصحية والكوادر الطبية ✨ ✨  
لأبطال قطاع الصناعات الغذائية ✨  
لأبطال المجهولين العاملين في المهن الأساسية ✨  
✨

## الترجمة

### ايفا انعام الزين

طبيب إختصاصي صحة عامة- وبائيات

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

عمان، المملكة الأردنية الهاشمية

النبذة المهنية: <https://www.linkedin.com/in/eva-inam-al-zein-82588b125>

البريد الإلكتروني: [Eva.alzein@hotmail.com](mailto:Eva.alzein@hotmail.com)

[Eva.alzain@jfda.jo](mailto:Eva.alzain@jfda.jo)

## مراجعة وتدقيق

### سمير صالح أبو علي

مستشار سلامة الغذاء – رئيس قسم الغذاء المتداول

المؤسسة العامة للغذاء والدواء

النبذة المهنية:

البريد الإلكتروني: [Sameer Abu-Ali <Sameer.Abu-Ali@jfda.jo>](mailto:Sameer.Abu-Ali@jfda.jo)

النبذة المهنية: <https://www.linkedin.com/in/sameer-abu-ali-18ba8310b>

**CDC Center for Disease Control**

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>

<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>

<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

**WHO World Health Organization:** Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)

[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

**FDA Food and Drug Administration**

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

**FSSAI Food Safety and Standards Authority of India**

<https://fssai.gov.in/>

<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

**Cornell University:** Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

**Alchemy Systems:** COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

**FSIS USDA:** SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

**FMI The Food Industry Association:** Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

**Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management:** Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

**Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic**

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>

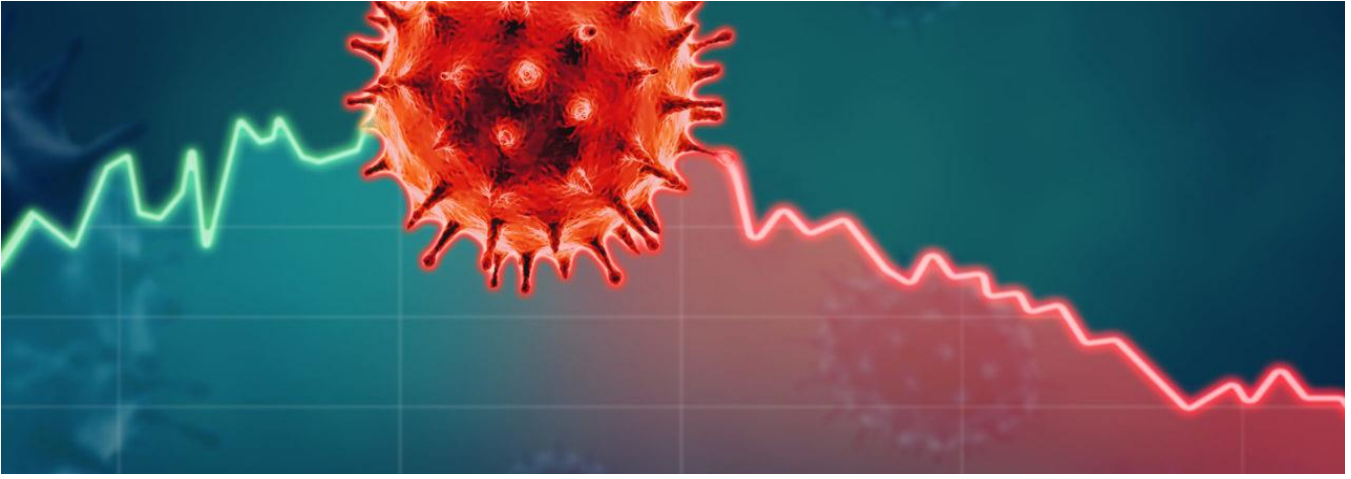


সক্রিয়

পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধির প্রয়োজনীয়তা  
কোভিড-১৯ সন্ত্রমনে প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা  
খাদ্য নিরাপত্তা এবং খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্যের নিশ্চয়তা

Updated: 01 MAY 2020

Original: 09 April 2020 Update Releases: 16 April 2020, 21 April 2020, 01 May 2020



প্রদীপ চক্রবর্তী , লেখক

প্রাক্তন নির্দেশক

খাদ্য নিরাপত্তা এবং খাদ্য মানক প্রাধিকরন

ভারত সরকার Email: [Pradipchakraborty91@yahoo.com](mailto:Pradipchakraborty91@yahoo.com)

মুম্বাই, মহারাষ্ট্র, ভারত

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

জোসলিন লি, অবদানকারী সম্পাদক

খাদ্য নিরাপত্তা পরামর্শদাতা

সানফ্রান্সিসকো বে এরিয়া, ক্যালিফোর্নিয়া , ইউ.এস.এ.

Email : [Jlee@gourmetrail.com](mailto:Jlee@gourmetrail.com)

Professional Profile: [www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant](http://www.linkedin.com/in/JocelynLeeFoodSafetyConsultant)

Pradip Chakraborty, Translated from English to Bengali

Deepak Sharma, Co-Translator and Bengali Text Transcriber

Abhishek Chakraborty, Co-Translator and Bengali Text Transcriber

SANITATION AND HYGIENE REQUIREMENTS

COVID-19 PREVENTION MEASURES

ENSURING FOOD SAFETY AND FOOD WORKERS HEALTH

UPDATED: MAY 2020

সূচীপত্র	পাতা
ভূমিকা	123
সূচনা	123
কর্মচারী স্বাস্থ্যবিধি	124
ভালো স্বাস্থ্যবিধি ( <u>GHP</u> )	124
পরিদর্শক	125
কর্মচারী পরিচ্ছন্নতা এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম ( <u>PPE</u> )	126
প্রক্রিয়াকরণ প্ল্যান্ট-এর নকসা	127
স্বাস্থ্যের অবস্থা এবং সুস্থতা পরীক্ষা করা এবং প্রতিবেদন করা	127
কর্মচারী এবং পরিদর্শকের তাপমাত্রা নেওয়ার কার্যক্রম	128
প্রশিক্ষণ	129
সংস্থার পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যব্যবস্থা	129
আবর্জনার নিষ্পত্তি	130
উপসংহার	130
কোভিড-১৯ এর প্রয়োজনীয় প্রশ্নাবলী (সুস্থতা পরীক্ষা)	131
সম্পাদকীয় প্রতিবেদন	132
উৎসর্গ	132
কৃতিত্বের স্বীকৃতি	133
সংস্থান এবং উল্লেখ	134

## ভূমিকা

কোভিড -১৯ নোবেল করোনা ভাইরাস মহামারী উদ্ভূত পরিস্থিতির পরিপ্রেক্ষিতে, বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (ডাব্লুউ এইচ ও ) র ৭ই এপ্রিল, ২০২০তে প্রকাশিত রিপোর্টে খাদ্য প্রক্রিয়া করণ এবং খাদ্য ব্যবসায়ের পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি চলার প্রয়োজনীয়তার উপর আরো একবার জোর দেওয়া হয়েছে। খাদ্যশিল্পে বিজ্ঞানসম্মত ঝুঁকি ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি অনুযায়ী হার্জার্ড অ্যানালিসিস অ্যান্ড ক্রিটিক্যাল কন্ট্রোল পয়েন্ট এবং ফুড সেফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেমকে আরও শক্তিশালী করার উপর গুরুত্ব দিয়েছে বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা।

পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি পালন যে কোনো শিল্পে বিশেষভাবে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ শিল্পে, একান্তভাবেই প্রয়োজনীয়। খাদ্য নষ্ট হয়ে যাওয়ার তিনটি প্রধান কারণ মূলত, ফিজিক্যাল, কেমিক্যাল এবং জীবাণুঘটিত। প্রথম দুটি কারণ সহজে বোঝা গেলেও জীবাণুঘটিত বিপদ খালি চোখে দেখা যায় না। সেই জন্য জীবাণুঘটিত বিপদ আটকাতে প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা নেওয়া প্রয়োজন কারণ আমরা জানি যে প্রতিরোধমূলক ব্যবস্থা নেওয়া, খাদ্যেও জন্য হওয়া অসুখের থেকে অনেক বেশী সহজ, শুধুমাত্র পানীয় জল এবং সাবান দিয়ে ঠিক মতো হাত ধুলেও ৯০% ব্যাকটেরিয়াকে নির্মূল করা যায়।

ভারতবর্ষের খাদ্য নিরাপত্তা এবং মানক প্রাধিকরন (এফ.এস. এস.এ.আই )

খাদ্যের জীবাণুঘটিত বিপদ প্রতিরোধ করার জন্য বিভিন্ন সময়ে একাধিক নির্দেশিকা জারী করেছেন। পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রতিপালন একান্তভাবেই জরুরী খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ সংস্থায় যেখানে কাচা উপকরণ, প্রক্রিয়াকরণ এবং বাজারজাত খাদ্যদ্রব্য রাখা হয়। খাদ্যের মান এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করা, খাদ্যকর্মীদের স্বাস্থ্য এবং খাদ্যদ্রব্য বিক্রয়কারীদের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি প্রতিপালন একান্তভাবেই প্রয়োজনীয়।

## সূচনা

বিগত ৩০ বছরে প্রযুক্তিগত উন্নয়নের পরিপ্রেক্ষিতে অনেক নতুন উদ্ভাবিত খাদ্য দ্রব্য ভারতবর্ষ এবং বিদেশের বাজারে দেখতে পাওয়া গেছে। প্রযুক্তিগত উন্নয়নের পরিপ্রেক্ষিতে অনেক বাস্তবধর্মী প্রক্রিয়াকরণ, পারিবেহন এবং খাদ্যদ্রব্যের সংরক্ষণাগার তৈরী হয়েছে। নতুন প্রযুক্তি এবং বাস্তবধর্মী উপকরণের সাহায্যে দ্রব্য বানানোর খরচা কমেছে। কিন্তু পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি না মানলে সমস্ব কিছু বিপদগ্রস্থ হয়ে যায় যখন উপভোক্তার খাবারের নিরাপত্তা বিঘ্নিত হয়।

খাদ্য নিরাপত্তা এবং মানক প্রাধিকরন (এফ.এস. এস.এ.আই )

থেকে লাইসেন্স পাওয়া গেলেই খাদ্য ব্যবস্থা করা সম্ভব এবং সেক্ষেত্রে একটা পূর্বশর্ত সংস্থায় পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি বলবৎকরণ, ফুড সেফটি অ্যান্ড স্ট্যান্ডার্ডস (লাইসেন্সিং অ্যান্ড রেজিস্ট্রেশন অফ ফুড বিজনেস ) অ্যামেন্ডমেন্ট রেগুলেশনস, ২০১৮-র সিডিউল চার এ পরিষ্কারভাবে বলা আছে খাদ্য ব্যবসায়ীরা কোন কোন পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলবেন লাইসেন্স পাওয়ার জন্য আবেদন করার জন্য। ভালো উৎপাদন বিধি (জি.এম.পি) এবং ভালো পরিচ্ছন্নতা বিধি (জি. এচই .পি) সহজতর হয় এই সমস্ব ব্যবস্থা মেনে চললে।

## কর্মচারী স্বাস্থ্যবিধি

এখনও পর্যন্ত এমন কোনো প্রমাণ পাওয়া যায়নি কোভিড -১৯ ভাইরাসের সংক্রমণ হয়েছে খাদ্য বা প্যাকেজিং, এর মাধ্যমে। সংখ্যাবৃদ্ধির জন্য করোনা ভাইরাসের প্রয়োজন মানবদেহে অথবা পশুদের খাদ্যে এটা সংখ্যাবৃদ্ধি করতে পারে না। সুতরাং, খাদ্য শিল্পে কর্মচারী স্বাস্থ্যবিধি শক্তিশালী করা অবশ্য করণীয় কর্তব্য খাদ্যে সংক্রামণ প্রতিরোধ করার জন্য সঠিক ভাবে হাত ধোয়ার খুব প্রয়োজনীয় ভূমিকা আছে। যথেষ্ট পরিমাণে স্বাস্থ্যবিধি মতো হাত ধোয়া, শুকানো করা এবং হাত ধোয়ার জায়গা পরিচ্ছন্ন রাখা (হাত ধোয়ার পাত্র সঠিক তাপমাত্রায় পানীয় জল সরবরাহ, তরল হাত ধোয়ার সাবানে, একবার ব্যবহার যোগ্য কাগজের গামছা, দেওয়ালে আটকানো হাত শুকানোর যন্ত্র, জীবানু ধ্বংসকারী পদার্থ যাতে কমপক্ষে ৭০% অ্যালকোহল আছে (যদি সাবান এবং জল না পাওয়া যায়), এই সমস্ত থাকতে হবে সংস্থায়। সাবান দিয়ে হাত ধোয়ার সঠিক পদ্ধতি উপযুক্ত ছবির সাহায্যে বর্ণনা করা থাকবে। এই ছবি থাকতে হবে সংস্থার প্রবেশ, সংরক্ষণাগার, বিতরণস্থল, প্রক্রিয়াকরণ ইউনিটের হ্যান্ডলিং এর জায়গায়। হাত ধোয়া, শুকানো, জীবাণুমুক্ত করার সুবিধায়ুক্ত শৌচাগার যথেষ্ট পরিমাণে থাকতে হবে।

কর্মচারীবৃন্দ বাইরের পোষাক পরিবর্তন করে, সংস্থা প্রদত্ত ব্যক্তিগত সুরক্ষা উপকরণ / পোষাক পরিধান করে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ইউনিটে প্রতিদিন প্রবেশ করবেন এমন কি তদারকী কর্মীরা খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ ইউনিটে প্রবেশ করবেন না বাইরের পোষাক পরিবর্তন না করে এবং একমাত্র ব্যক্তিগত সুরক্ষা উপকরণ পরিধান করে।

## ভালো স্বাস্থ্যবিধি ( GHP )

খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ প্রাঙ্গণে ভালো কর্মচারী স্বাস্থ্যবিধিতে থাকবে :

- ১) সাবান এবং জল দিয়ে কমপক্ষে ২০ সেকেন্ড সঠিক ভাবে হাত ধোওয়া।
- ২) ৭০% অ্যালকোহল যুক্ত জীবানু ধ্বংসকারী তরল দ্বারা মাঝে মাঝেই হাত পরিষ্কার রাখা ( সঠিকভাবে সাবান জল দিয়ে হাত ধোয়ার বিকল্প নয় যুক্ত জীবানু ধ্বংসকারী তরল )
- ৩) ভালো শ্বাসপ্রশ্বাস সম্বন্ধীয় : হাঁচির এবং কাশির সময় হাতের কানুই ভাজ করে নাক এবং মুখ ঢাকা দেওয়া ; ব্যক্তিগত সুরক্ষা উপকরণ পরিবর্তন করা এবং প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় প্রবেশ এর আগে সঠিক ভাবে হাত ধোয়া অর্থাৎ অন্য কর্মচারী বা বস্তুর সংস্পর্শে আসার আগেই, শৌচাগারে সংস্থার দেওয়া টিস্যু পেপার ব্যবহার করুন এবং ব্যবহৃত টিস্যু পেপার আবর্জনা পাত্রে ফেলে দিন। টিস্যু ফেলার পর ভালোভাবে হাত ধুয়ে নিন। কর্মচারীরা নিজেরা টিস্যু পেপার খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় আনবেন না।
- ৪) দরজার হাতল, কলের হ্যান্ডেল, যন্ত্রপাতির হ্যান্ডেল, বিদ্যুৎতের সুইচ, হৌজ পাইপের মুখ, স্টিয়ারিং ঢাকা, কাউন্টার টপ, ডেস্ক, ফোন, শৌচাগার প্রভৃতি যে সব জায়গার সংস্পর্শে আসে তা বারোবারে দৈনন্দিন পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করতে হবে।

৫) খুব কাছাকাছি থাকা চলবে না সঙ্গে যার ' ফু ' জাতীয় উপসর্গ যেমন জ্বর , শ্বাসকষ্ট, অবসাদ, গলা ব্যথা, শুকনো কাশি, কফ এবং হাঁচির উপসর্গ আছে । যখন কর্মচারীরা কারোর মধ্যে এই সমস্ত উপসর্গ (সহকর্মী , পারিদর্শক, ঠিকাদার , ইত্যাদি দেখতে পাবেন , সঙ্গে সঙ্গেই তা সংস্থার দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তিকে ( গুনমান সম্পর্কিত ম্যানেজার , তদারকী কর্মী, খাদ্য নিরাপত্তা ম্যানেজার) জানাবেন। নিষ্পত্তিযোগ্য গ্লাভস এবং হাতকে জীবানুমুক্ত করার তরল কখনই সাবান এবং জল দিয়ে সঠিকভাবে হাত ধোয়ার বিকল্প নয় ।

## পরিদর্শক

সাধারণত পরিদর্শকদের নিরস্ত করা হয় খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় প্রক্রিয়াকরণের সময় । যখন তাদের অনুমতি দেওয়া হয় প্রবেশের জন্য , তখনও পরিদর্শকরা ব্যক্তিগত সুরক্ষা বস্ত্র, মুখ ঢাকা কাপড়, চুল ঢাকার উপকরণ , জুতো ,ইত্যাদি পরিধান করবেন এবং সমস্ত ধরনের প্রয়োজনীয় স্বাস্থ্যবিধি মেনেই চলবেন । বর্তমান কোভিড -১৯ অতিমারীর পরিপ্রেক্ষিতে , শুধুমাত্র একান্ত প্রয়োজনীয় পরিদর্শককে অনুমতি দিতে হবে খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় প্রবেশের এবং তাদের শারীরিক সুস্থতার ডাক্তারি পরীক্ষা করেই অনুমতি দিতে হবে । লেখক যখন FSSAI এর নির্দেশক ছিলেন সেই সময় শিকাগোতে অবস্থিত একটি মাংস প্রক্রিয়াকরণ এলাকা পরিদর্শনের অনুমতি পাননি USDA অধিকারীর দ্বারা, যদিও তার সঙ্গে সংস্থার মালিক ছিলেন । প্রক্রিয়াকরণ এলাকা শেষে সম্পূর্ণভাবে পরিষ্কার করার পরেই তাকে প্রবেশের অনুমতি দেওয়া হয়েছিল ।

## ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা এবং ব্যক্তিগত সুরক্ষা যন্ত্র (PPE)

খাদ্য হ্যান্ডলিং এর সঙ্গে যুক্ত কর্মীবৃন্দ পরিচ্ছন্নতার সর্বোচ্চ মাত্রাে মেনে চলবেন। যখন খাদ্য হ্যান্ডলিং প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় (উচ্চ এবং নিম্ন ঝুঁকির প্রক্রিয়াকরণ এলাকা ) প্রবেশ করবেন , কর্মচারীরা PPE বস্ত্র , মুখের মাস্ক (একবার পরিধান যোগ্য বা জীবাণুমুক্ত মুখের মাস্ক যা অনুমতি প্রাপ্ত ), শ্বাসমুখোস পরবেন । (যদি কোভিড -১৯ অতিমারীর পূর্বে, কর্মচারীদের প্রয়োজন হতো শ্বাসমুখোস, নিম্পত্তিযোগ্য মুখের মাস্ক , কালো বা রঙিন চসমা ব্যবহার করার, কর্মক্ষেত্রে ঝুঁকির মূল্যায়ন অনুসারে সেক্ষেত্রে কর্মচারীরা তাই পরবেন)। চুলের জাল, মুখের চুলের জাল / দাঁড়ি, হাতের গ্লাভস এবং সঠিক জুতো পরবেন নিশ্চিত করতে যাতে মাথার চুল, মুখের চুল (দাঁড়ি, গোঁফ), যাম খাদ্যদ্রব্য এবং প্যাকেজিং দ্রব্যকে সংক্রামিত না করতে পারে। মুখের মাস্ক প্রতি ৪ ঘন্টা অন্তর পরিত্যাগ করুন, মুখের মাস্ক সীতসাথে হয়ে গেলে এবং হাঁচি বা কাশি হয়ে গেলে মাস্কের মধ্যে। সমস্ত কর্মচারী মুখের মাস্ক পরিবর্তন করার পর সঠিকভাবে হাত ধোবেন এবং শুকোবেন এবং তারপরেই নতুন মুখের মাস্ক পরবেন। যেখানে গ্লাভস্ খাদ্য দ্রব্যের সংস্পর্শে আসে, সেই গ্লাভস্ একবারই ব্যবহার করা যাবে এবং তা হতে হবে পরিষ্কার এবং ছেঁড়া ফাটা বিহীন। নিম্পত্তি যোগ্য গ্লাভস্ ব্যবহার করা হয় সংক্রমন আটকানোর জন্য। যখন কাজের পরিবর্তন হবে তখন গ্লাভস্ পরিবর্তন করতে হবে। (যেমন কাঁচা খাবার থেকে তৈরী খাবারের জায়গায় কাজ করতে হয়)। প্রতি ৪ ঘন্টা অন্তর গ্লাভস্ পরিবর্তন করুন। গ্লাভস্ নোংরা হয়ে গেলে বা ছিড়ে গেলে পরিবর্তন করুন। এটা অবশ্যই মনে রাখতে হবে যে সমস্ত কর্মচারীরা কাঁচা খাবার নিয়ে কাজ করছেন তারা তৈরী খাবারের জায়গায় কাজ করবেন না বা প্রক্রিয়াকরণ এলাকায় কাজ করবেন না, যতক্ষন না তারা পুরোপুরি তাদের পোষাক PPE পরিবর্তন করেছেন এবং হাত ধুয়েছেন, সমস্ত কর্মচারী যারা গ্লাভস্ পরিবর্তন করেছেন তারা অবশ্যই সঠিকভাবে হাত ধুয়ে এবং শুকিয়ে তবেই নতুন নিম্পত্তিযোগ্য গ্লাভস্ পরবেন। PPE যদি নিম্পত্তিযোগ্য না হয় সেক্ষেত্রে প্রতিদিন পরিষ্কার করবেন। কর্মচারীরা সংস্থার দেওয়া PPE খাদ্য পক্রিয়াকরণ এলাকার বাইরে (সৌচাগার, ব্রেকিংএলাকা, মিটিং রুম বা কমন রুম) পরবেন না।

সমস্ত কর্মচারীরা সঠিকভাবে হাত ধোবেন সাবান এবং পানীয় জল দিয়ে, সঠিকভাবে হাত শুকোবেন এবং গুরুত্বপূর্ণ দিক যেমন PPE, মুখের মাস্ক, শ্বাস মুখোস, চশমা, দাঁড়ি স্পর্শ করা এবং পরিধান করার আগে, কাজ শুরু করার আগে এবং খাদ্য তৈরীর আগে (কাঁচা খাবার থেকে তৈরী খাবারে কাজ করতে যাওয়ার আগে), PPE, মুখের মাস্ক, শ্বাসমুখোস, চশমা, দাঁড়ি স্পর্শ করার বা পরিবর্তনের পরে, রাসায়নিক হ্যান্ডলিং করার পরে, কাঁচা খাবার বা তৈরী খাবার হ্যান্ডলিং এর পরে, অপরিষ্কার যন্ত্রপাতি, আবর্জনা পাত্র, বর্তন হ্যান্ডলিং এর পরে প্রতি কাজের শেষে সংরক্ষনাগার থেকে ফিরে, হাঁচি বা কাশির পরে, মুখে বা চুলে হাত দেওয়ার পরে, শৌচাগার ব্যবহারের পরে, হাত সংক্রামিত হতে পারে এমন কিছু করার পরে, এমনকি টাকা হ্যান্ডলি এর পরে ।

রক্ষা করা যায় ভাইরাস ছাড়ানোর ঝুঁকি থেকে। জনসাধারণ যখন জানতে চাইবে যে সঠিক পদ্ধতি নেওয়া হয়েছে তাদের সুরক্ষার জন্য।

সুস্থতা পরীক্ষার প্রতিবেদন করতে হবে যখনই কোনো কর্মচারী বা অন্যান্য প্রয়োজনীয় কর্মী যেমন ঠিকাদার, বাহন চালক এবং তদারকী কর্মী সংস্থায় উপস্থিত হবে। যদি কোনো কর্মচারী বিশ্বাস করে যে তার কোভিড-১৯ উপসর্গ হয়েছে কাজ চলাকালীন, সেক্ষেত্রে তারা ব্রেক টাইমে স্ব-মূল্যায়ন করবেন। যাদের উপসর্গ হয়নি এমনকি তাদেরো স্ব-মূল্যায়ন করা জরুরী। কর্মচারীরা প্রতিদিন কাজ শুরু করার আগে দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মীকে জানাবেন যে তাদের অসুস্থতার লক্ষণ এবং কোনোরকম আঘাত আছে কিনা। আমনকি ব্রেক টাইমে এবং বিরতির পর কাজ শুরুর আগেও এটা জানাতে হবে। স্ব-মূল্যায়নের পোস্টার ব্রেক রুমে, চেঞ্জ রুমে, শৌচাগারেও রাখতে হবে। যদি অনুমান করা হয় যে কর্মচারীরা রোগ বা অসুস্থের পরিবাহক বা রোগে ভুগছেন তাদের নিরস্ত করতে হবে খাদ্য হ্যান্ডলিং, খাদ্য প্রক্রিয়াকরন দ্রব্য, খাদ্য প্রক্রিয়াকরন যন্ত্রপাতি ছোঁয়া থেকে যতক্ষণ না কোনো স্বীকৃত ডাক্তার দ্বারা নিয়োগ এবং কাজ করার যোগ্য বলে ঘোষিত হয়। কর্মচারীরা যাদের শরীরে কোনো কাটা জায়গা আছে যেখান থেকে রক্ত বের হচ্ছেনা বা পোড়া জায়গা বা কোনো ঘা আছে, সেই সমস্ত জায়গায় জলবেধী ড্রেসিং দিয়ে আটকাবেন এবং কাজ শুরুর আগে তা দায়িত্বপ্রাপ্ত কর্মীকে দেখাবেন। যদি কোনো কর্মীর কোভিড-১৯ নিশ্চিত হয় তবে সেই কর্মীকে প্রথমেই কার্যক্ষেত্র অন্যান্যদের থেকে সরানো প্রয়োজন এবং প্রক্রিয়াকরন এলাকা থেকে অপসারিত করতে হবে। (খাদ্য, খাদ্য সংস্পর্শ এলাকা, প্যাকেজিং, যন্ত্রপাতি এবং খাদ্য সংরক্ষণাগার), জরুরী যোগাযোগকে ডাকতে হবে এবং স্থানীয় জরুরী স্বাস্থ্য সেবাকে ডাকতে হবে এবং বাড়িতে পাঠিয়ে দিতে হবে। কর্মক্ষেত্রে সংক্রামিত ব্যক্তির সমস্ত কাছের মানুষকে জানানো জরুরী এবং তাদের অনুরোধ করা কমপক্ষে ১৪ দিন নিভৃতবাসে যাওয়ার জন্য যাতে অন্যান্যদের সংক্রমন হোয়ার ঝুঁকি কম হয়। তাদের কার্যক্ষেত্রে সপ্টেই পরিষ্কার এবং জীবানুমুক্ত করা প্রয়োজন। যে সমস্ত মানুষ রোগগ্রস্ত ব্যক্তির সংস্পর্শে এসেছেন রোগের উপসর্গ হোয়ার বা তার ২ দিন আগে থেকে তাদের সবাইকে নিভৃতবাসে যেতে হবে। সংস্থার অন্যান্য কর্মী যারা সময়ে সংক্রামিত ব্যক্তির ৬ ফুট দূরত্বের মধ্যে ছিলেন, তাদেরকেও সংক্রামিত ধরে নিতে হবে।

কর্মচারীরা এবং জরুরী কর্মীরা ততক্ষণ কাজে ফিরবেন না যতক্ষণ না তারা ওষুধ ছাড়া কোনো রকম উপসর্গহীন হবেন এবং দুদিনের তফাত পরপর দুবার পরীক্ষার নেতিবাচক ফল আসছে। এই সমস্ত কিছু করা হলেই কর্মচারীরা এবং জরুরী কর্মচারীরা কাজে ফিরবেন যাতে উপভোক্তা এবং সহকর্মীদের কোভিড-১৯ ছড়ানোর ঝুঁকি না থাকে।

## সঠিকভাবে সুস্থতা পরীক্ষার প্রতিবেদন নথিভুক্ত করার পদ্ধতি

এই অনিশ্চিত সময়ে নথিভুক্ত করণ অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ এটা দেখতে যে তোমার ব্যবসা সঠিক সর্তকতা নিয়েছে ঝুঁকি কমানোর জন্য । স্বাস্থ্যবিধি পরীক্ষার সমস্ত প্রতিবেদনের নথি রাখা এই জন্য গুরুত্বপূর্ণ বিশেষ করে যখন সেটা তোমার অঞ্চলের খাদ্য পরিদর্শকে সাহায্য করবে যোগাযোগ অনুসরণ করার ক্ষেত্রে । নথি সাহায্য করবে যেকোন কর্মচারী কোভিড -১৯ সংক্রামিত কর্মচারীর সংস্পর্শে এসেছে যাতে সংস্থা সঠিক সিদ্ধান্ত নিতে পারে অনেক তারাতারি । এছাড়াও Wellness Check Form Page দেখুন কোভিড -১৯ সংক্রান্ত প্রশ্নাবলী যা কর্মচারীদের জিজ্ঞাসা করতে হবে কাজ শুরুর আগে ।

## কর্মচারী এবং পরিদর্শকের তাপমাত্রা মাপার কার্যক্রম

জরুরী ব্যবসা যা কোভিড -১৯ অতিমারীর সময়েও কাজ করবে এবং খোলা থাকবে যে সমস্ত সংস্থা তাদের প্রধান কাজ হলো ভাইরাস ছড়ানোর ঝুঁকি কিভাবে জরুরী উপকরণ জন সাধারণের কাছে পৌঁছে দেবে । এই সমস্ত জরুরী সংস্থার নিয়োগকর্তারা কর্মচারীদের শরীরের তাপমাত্রা মাপছেন যাতে রোগের লক্ষণ যুক্ত কর্মীরা তাদের সবকর্মীদের সংক্রামিত না করে । শারীরিক সুস্থতার ডাঙারী পরীক্ষা, কোভিড -১৯ অ্যান্টিভ জিনিং প্রশ্নাবলী (অয়েলনেস চেক) অনুযায়ী কর্মচারী এবং জরুরী শরীরের তাপমাত্রা মাপার কথা বলা আছে । প্রাক পরীক্ষাতে কর্মচারী পরিদর্শকের তাপমাত্রা নিবেন প্রশিক্ষিত ব্যক্তি যিনি তাপমাত্রা নেওয়ার ব্যাপারে উপযুক্ত । কর্মচারীর তাপমাত্রা নেওয়ার সেরা পদ্ধতি এবং কার্যক্রম কোভিড -১৯ অতিমারী পৃষ্ঠা নং ১২ তে বলা আছে ।

যদি বাড়ির কোনো সদস্য কোভিড -১৯ আক্রান্ত হন বা উপসর্গ থাকে সেক্ষেত্রে সংস্থার কর্মচারী অবশ্যই সংস্থার পরিচালককে জানাবেন । সেক্ষেত্রে জানতে চাওয়া হবে যে বাড়ির আক্রান্ত সদস্য বিচ্ছিন্নভাবে আছেন কিনা ।

কোভিড -১৯ সংক্রমণের ঝুঁকি কমাতে খাদ্য এলাকার সমস্ত জায়গায়, ব্রেক এরিয়ায় কমপক্ষে ৬ ফুট (২ মিটার ) সামাজিক দূরত্ব বজায় রাখা অত্যন্ত জরুরী । কর্মচারী এই সমস্ত প্রতিরোধ মূলক ব্যবস্থা ( সামাজিক দূরত্ব, মুখের মাস্ক, সঠিক ভাবে হাত ধোওয়া ইত্যাদি দৈনন্দিন জীবনে মেনে চলবেন সুস্থার্থের জন্য যাতে আবার কাজে ফিরতে পারেন ।

খাদ্য প্রস্তুতি এবং বিতরণে যুক্ত কর্মচারীদের নিরাপদে রাখা এবং সুস্থাস্থে খাদ্য শৃঙ্খল-এ যুক্ত সবার একান্ত্য করণীয় কর্তব্য ।



## প্রশিক্ষণ

খাদ্য হ্যান্ডলিং-এ যুক্ত সমস্ত ব্যক্তি তাদের ভূমিকা এবং কর্তব্য সম্বন্ধে অবহিত হবেন যাতে সংক্রমণ এবং খারাপ হওয়া আটকানো যায়। তাদের প্রয়োজনীয় জ্ঞান এবং দক্ষতা থাকা জরুরী যাতে খাদ্য স্বাস্থ্যবিধি অনুযায়ী হ্যান্ডেল করতে পারেন। কাজের প্রকৃতি, খাদ্য হ্যান্ডেলিং এর পদ্ধতি প্রক্রিয়াকরণের পদ্ধতি, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ, পরিবহন করার পদ্ধতি কর্মচারীরা প্রশিক্ষিত হবেন। প্রশিক্ষণের কার্যকারিতা পরীক্ষা করার জন্য যেমন দৈনন্দিন স্বাস্থ্যবিধি এবং পরিচ্ছন্নতা তদারকী প্রয়োজন সেইমতোই পর্যায়ক্রমিক মূল্যায়ণ করতে হবে। খাদ্য ব্যবসা অপারেটর নথিবদ্ধ করবেন যাতে FSMS এর স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি মেনে চলা হচ্ছে কিনা চেকলিষ্ট-এর মাধ্যমে প্রতিনিয়ত যাতে সম্ভাব্য বিপদ নিয়ন্ত্রণ করা যায় সরবরাহ চেইলে।

কোভিড -১৯ অতিমারী পরিস্থিতিতে সমস্ত কর্মচারীকে গৃহ প্রশিক্ষণ দিতে হবে কোভিড -১৯ সচেতনতার প্রশিক্ষণ। সংস্থার সর্বস্তরে করোনা ভাইরাস এবং অতিমারী প্রস্তুতি পরিকল্পনা এবং এবং দুর্যোগ ব্যবস্থাপনার FSMS বাস্তবায়ণ এবং সক্রিয় করতে হবে খাদ্য নিরাপত্তা দলকে।

## সংস্থার পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যব্যবস্থা

খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ এলাকা এবং যন্ত্রপাতি পরিষ্কার করা হয় খাদ্যের অবশিষ্টাংশ এবং ময়লা অপসারণ করার জন্য। পরিষ্কার করার পর জীবাণুশূন্যকরণ প্রয়োজন। পরিষ্কার করার এবং জীবাণুশূন্যকরণ রাসায়নিক হতে হবে খাদ্যমান সম্পন্ন এবং ব্যবহার করতে হবে সুপারিশ করা ঘনত্ব অনুযায়ী এবং সংক্ষরণ করতে হবে চিহ্নিত পাত্রে। পরিষ্কার করা যাবে ভৌতিক পদ্ধতিতে যেমন তাপ, মাজা (স্কাবি), প্রচলিত আলোড়নপূর্ণ ধারা, ধুলোবালি স্তরে নেওয়ার যন্ত্র দিয়ে যার ফলে জল এবং পরিষ্কার বস্তু, অ্যাসিড বা অ্যালকালির ব্যবহার না করতে হয়। চোখে দেখা বস্তুর টুকরো প্রথমে অপসারণ করতে হবে যন্ত্রপাতি থেকে। তারপর ডিটারজেন্ট দ্রবণ ব্যবহার করতে হবে নোংরা এবং ব্যাকটেরিয়াকে আলাগা করার জন্য। আলাগা হওয়া নোংরা এবং ডিটারজেন্ট-এর অবশিষ্টাংশ অপসারিত করতে হবে জলের ধারা দিয়ে, গরম জল দিয়ে, যদি ক্লোরিনমিশ্রিত ডিটারজেন্ট ব্যবহার করা সেক্ষেত্রে ঠান্ডা জল ব্যবহার করতে হবে। শুকনোভাবে পরিষ্কার করার বা অন্য পদ্ধতিতে অবশিষ্টাংশ অপসারণ করতে হবে। যখনই প্রয়োজন হবে তখনই পরিষ্কার করার পরে জীবাণুনাশক ব্যবহার করতে হবে এবং রিসিং করতে হবে। সঠিক পরিষ্কার এবং জীবাণুনাশক কার্যক্রম (SOP) তৈরী করতে হবে, পালন করতে

হবে এবং নথীভুক্ত করে রাখতে হবে। ভালো পরিচ্ছন্নতা, আগত বস্তুর তদারকি এবং ভালো পর্যবেক্ষণ কমাতে পারে ইনফেসস্টেশনের সম্ভাবনা এবং কীটনাশকের প্রয়োজনীয়তা।

বর্তমান কোভিড -১৯ অতিমারী অবস্থার পরিপ্রেক্ষিতে বেশী করে এবং বারবার পরিষ্কার এবং জীবাণুমুক্ত করণ করতে হবে বিশেষ করে উচ্চ সংস্পর্শ এলাকায় যেমন শৌচাগার, চেঞ্জিং রুম এবং ব্রেক রুমে। যদি কোনো কর্মচারী কোভিড -১৯ সংক্রামিত হয় বা সন্দেহ করা হয় এবং তাকে কাজের জায়গা থেকে অপসারিত করা হয়ে থাকে, সেক্ষেত্রে প্রক্রিয়াকরণ এলাকা যেখানে সংক্রামিত কাজ করেছিলেন সেই সমস্ত জায়গা পরিষ্কার করা এবং জীবাণুমুক্ত করণ করতে হবে।

### আবর্জনার নিষ্পত্তি

খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ শিল্পে পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলার সঙ্গে আবর্জনা নিষ্পত্তি অবিচ্ছেদ্য অংশ। অখাদ্য অংশ এবং বর্জনীয় অংশ খাদ্য হ্যান্ডলিং এবং সংরক্ষণ এলাকায় পুঞ্জীভূত করার অনুমতি নেই। অপসারণ ফিকোয়েসি এমনভাবে পরিচালিত হবে যাতে আবর্জনা পুঞ্জীভূত না হয়। প্রত্যেকদিন আবর্জনার অপসারণ বাধ্যতামূলক যদিও কাজের পরিমাণ অনুযায়ী যতবার সম্ভব আবর্জনা অপসারণ করা সমীচীন, বিশেষত পচন শীল খাদ্যের। খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ প্রাঙ্গণে কোনো আবর্জনা খোলা অবস্থায় রাখা যাবে না এবং স্থানীয় আইন এবং প্রবিধান অনুযায়ী অপসারণ করতে হবে।

### উপসংহার

পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা সংস্থা এবং কর্মচারীদের জন্য বিশেষ ভাবে জরুরী খাদ্যের নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে। একই ভাবে খাদ্যের নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য প্রয়োজন গরম করার সঠিক তাপমাত্রা, ঠান্ডা করা, গলানো, জমানো, সংরক্ষণ, খাদ্য প্রাঙ্গণে সঠিক সংখ্যায় সাধারণ এবং যান্ত্রিক বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা থাকা প্রয়োজন খাদ্য দ্রব্য এবং কর্মচারীদের সুবিধার জন্য। সঠিক সাধারণ বা কৃত্রিম আলো থাকতে হবে যাতে কর্মচারীরা স্বাস্থ্যসম্মতভাবে কাজ করতে পারে। কোনো কারণে আলো কোনো অংশ ভেঙে গেলে যাতে খাদ্যের সংক্রমণ না হয় সেই জন্য আলোকে আচ্ছাদিত করতে হবে।

প্রাথমিকভাবে অতিরিক্ত ধ্যান দেওয়া হচ্ছে পরিচ্ছন্নতা এবং স্বাস্থ্যবিধির উপর যাতে খাদ্য ব্যবসায় কোভিড-১৯ ভাইরাস না থাকে। এই ভাইরাস এক মাত্র আসতে পারে যদি সংক্রামিত ব্যক্তি প্রবেশ করে বা সংক্রামিত দ্রব্য প্রাঙ্গণে আনা হয়।

The COVID-19 ACTIVE SCREENING QUESTIONNAIRE (Wellness Check) for workers and visitors on next Page.

## কোভিড-১৯ এর প্রয়োজনীয় প্রশ্নাবলী (সুস্থতা পরীক্ষা)

কোভিড-১৯ অ্যাণ্টিভ জিনিং কোষ্টেরী (ওয়েলনেস চকে) CDC এবং স্থানীয় স্বাস্থ্য প্রাধিকরণ এজেন্সীর দেওয়া তথ্য অনুযায়ী এই প্রশ্নাবলী সংযোজন করা হবে। আপনার স্বাস্থ্য এবং ভালো থাকা সবচেয়ে জরুরী এবং সেইমত ব্যবস্থা নিতে হবে যাতে অফিস এবং কাজের জায়গা কর্মচারী এবং জনসাধারণের জন্য নিরাপদ থাকে। সুতরাং অফিস বা কাজের জায়গায় যে কেউ এলে তাকে জিনিং করতে হবে এবং তার একটি অংশ হলো তাদের শরীরের তাপমাত্রা নেওয়া এবং নিম্নলিখিত প্রশ্নগুলি করা :

১. বিগত ১৪ দিনে, অন্য স্বাস্থ্য সঙ্গে যুক্ত নয় এমন কোনো কথা হয়েছে কিনা ?

হ্যাঁ  না

২. বিগত ১৪ দিনে, অন্যস্বাস্থ্যের সঙ্গে যুক্ত নয় এমন কোনো শ্বাসকষ্ট হয়েছে কিনা ?

হ্যাঁ  না

৩. বিগত ১৪ দিনে, অন্যস্বাস্থ্যের সঙ্গে যুক্ত নয় এমন কোনো গলাব্যথা হয়েছে কিনা ?

হ্যাঁ  না

৪. বিগত ১৪ দিনে, অন্য স্বাস্থ্যের সঙ্গে যুক্ত নয় এমন কোনো শরীরের ব্যথা হয়েছে কিনা ?

হ্যাঁ  না

৫. বিগত ১৪ দিনে, শরীরের তাপমাত্রা  $100.8^{\circ}(38^{\circ})$  সে বা তার থেকে বেশী হয়েছে কিনা বা জ্বর হয়েছে মনে হয়েছে কিনা ?

সেছেন কিনা যিনি বর্তমানে কোভিড-১৯ আক্রান্ত বা সন্দেহ করা হচ্ছে ( কাছাকাছি আসার অর্থ ৬ ফুট দূরত্বে ১০ মিনিটের বেশী থাকা )

হ্যাঁ  না

৬. বিগত ২৮ দিনে, ভ্রমণ করেছেন কিনা ?

হ্যাঁ  না

৭. যদি করে থাকেন তার বিবরণ।

যদি কোনো প্রশ্নের উত্তর হ্যাঁ তবে তাকে অফিস বা কাজের জায়গায় প্রবেশের অনুমতি দেওয়া হবে না যতক্ষণ কোনো ডাক্তার তার শারীরিক পরীক্ষা করেন।

- স্বাস্থ্যকর্মীরা স্বাস্থ্য সেবার জন্য নিযুক্ত হলেও নিম্নলিখিত নির্দেশিকা পালন করবেন।
- যতক্ষণ পর্যন্ত রোগের লক্ষণ মুক্ত।
- নির্দেশিকা অনুযায়ী নিজের আত্মপরীক্ষণ করবেন।
- সবসময় মুখের মাস্ক পরবেন।

সহিনাম

তারিখ/সময়

তদারকী কর্মী

Supervisor

## Editor's Notes

This active document will update according to CDC, Food Regulatory and Food Industry research and development changes.

The significant updates/changes in this document are as follows:

1. Addition of COVID-19 Active Screening Questionnaire (Wellness Check), page 131
2. Meticulous detailed mitigation emphasis on:
  - a. proper hand washing protocols- key points, proper use of single use hand gloves
  - b. proper use of PPE: use of respirators, facemasks, and cloth face coverings (FDA)
  - c. personnel cleanliness practices
  - d. worker health monitoring & status, infected worker protocols, return to work policy
  - e. wellness reporting, properly documenting wellness reporting
  - f. contact tracing
  - g. program for taking employee and visitor temperatures
  - h. worker protection measures outside of food facilities
  - i. cleaning and sanitation of establishment
  - j. resources and references expanded
  - k. dedication added
  - l. translation credits added
  - m. [\\*information graphics/visual aide posters may be found in Resources and References links page 134](#)

## Dedication

★ Infinite Gratitude and Thanks to ★  
✦ Hero Frontline Medical-Healthcare Professionals ✦  
★ Champion Food Industry Workers ★  
★ Unsung Hero Essential Workers ★

## Translation Credits

### প্রদীপ চক্রবর্তী , লেখক

প্রাক্তন নির্দেশক

খাদ্য নিরাপত্তা এবং খাদ্য মানক প্রাধিকরন

ভারত সরকার

মুম্বাই, মহারাষ্ট্র, ভারত

Email: [Pradipchakraborty91@yahoo.com](mailto:Pradipchakraborty91@yahoo.com)

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/pradip-chakraborty-8bb4a6111>

### Deepak Sharma, Co-Translator and Bengali Text Transcriber

Auditor Lead Assessor and Trainer at URS Certification Limited Noida

West Delhi, Gelhi, India

Email: [dpksharma2000@live.com](mailto:dpksharma2000@live.com)

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/deepak-sharma-77653550>

### Abhishek Chakraborty, Co-Translator and Bengali Text Transcriber

Business Consultant

Kolkata, West Bengal, India

Email: [shuvo782003@yahoo.com](mailto:shuvo782003@yahoo.com)

Professional Profile: <https://www.linkedin.com/in/abhishek-chakraborty-a024b11b>

## Resources and References

### CDC Center for Disease Control

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/prevention.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/when-how-handwashing.html>  
<https://www.cdc.gov/handwashing/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>  
<https://www.cdc.gov/handhygiene/campaign/promotional.html>  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/disinfecting-your-home.html>

### WHO World Health Organization: Interim guidance 7 April 2020

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)  
[https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1)

### FDA Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19>  
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/use-respirators-facemasks-and-cloth-face-coverings-food-and-agriculture-sector-during-coronavirus>

### FSSAI Food Safety and Standards Authority of India

<https://fssai.gov.in/>  
<https://fssai.gov.in/cms/guidance-notes.php>

### Cornell University: Agricultural Workforce-Novel Coronavirus Prevention Control for Farms

<http://agworkforce.cals.cornell.edu/2020/03/12/novel-coronavirus-prevention-control-for-farms/>

### Alchemy Systems: COVID-19: Overview Training Course for Food & Manufacturing Companies

<https://www.alchemysystems.com/content/covid19-training-course/>

### FSIS USDA: SSOP Sanitation Standard Operating Procedures

[https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a\\_IM\\_SSOP.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/4cafe6fe-e1a3-4fcf-95ab-bd4846d0a968/13a_IM_SSOP.pdf?MOD=AJPERES)

### FMI The Food Industry Association: Coronavirus and Pandemic Preparedness for the Food Industry

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final\\_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/pandemic-planning-final_verison3-12-20-6.pdf?sfvrsn=347510a0_2)

### Kevin Freeborn Expert in Food Safety and Foodservice Management: Wellness Reporting

<https://www.linkedin.com/pulse/covid-concepts-wellness-reporting-restaurants-kevin-freeborn/>

### Best Practices When Implementing a Program for Taking Employee Temperatures During COVID19 Pandemic

<https://www.foley.com/en/insights/publications/2020/04/best-practices-employee-temperatures-covid19>