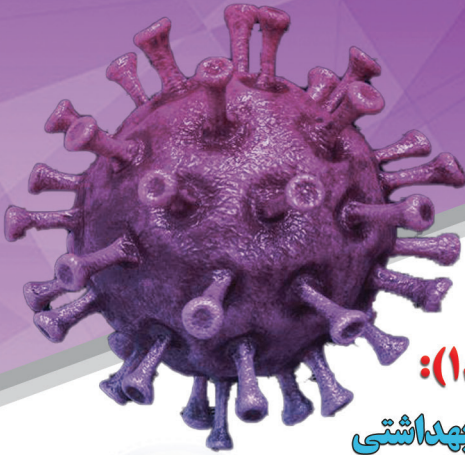




وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی  
مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی

۴۹۷

# ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور



**توصیه نامه شماره (۱۸):**

**اقدامات پیشگیرانه و بهداشتی**

**برای فرآوری محصولات کشاورزی**

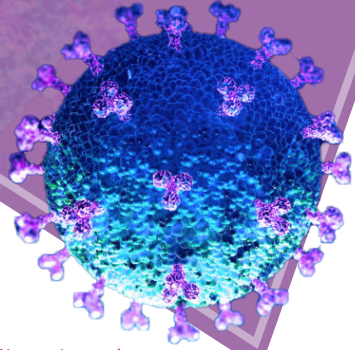


تهیه شده در:

کارگروه ملی ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا  
در جامعه روستایی و عشایری کشور

۹ فروردین ماه ۱۳۹۹

ویراست اول

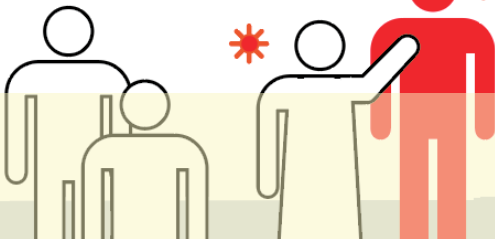


## بیماری کرونا ویروس ۲۰۱۹ چیست؟

عامل بیماری کووید ۱۹، ویروسی از دسته ویروس‌های کرونا است. این ویروس اولین بار از طریق حیوان میزبان وارد بدن انسان شده و پس از آن از طریق تماس انسانی به سایر افراد منتقل شده است. این بیماری منجر به بروز سندرم حاد تنفسی می‌شود. انتقال انسان به انسان با دوره نهفتگی ۲ تا ۱۰ روز باعث شده است که انتشار بیماری از طریق قطره‌های تنفسی، دست‌ها و سطوح آلوده به ویروس، بسیار سریع و وسیع صورت گیرد.

## بیماری کووید ۱۹ چگونه پخش می‌شود؟

یکی از ویژگی‌های ویروس کرونا آن است که در مکان‌های شلوغ، به راحتی از فردی به فرد دیگر منتقل می‌شود و سرعت شیوع بسیار بالایی دارد. رعایت نکات بهداشتی برای همه اقشار لازم و ضروری است. برخی از گروه‌های جامعه مثل افراد مسن، افراد دارای بیماری‌های زمینه‌ای (مانند بیماران قلبی، دیابتی و کلیوی) و زنان باردار، بیشتر در معرض خطر هستند، بنابراین لازم است توصیه‌های بهداشتی را بسیار جدی بگیرند.

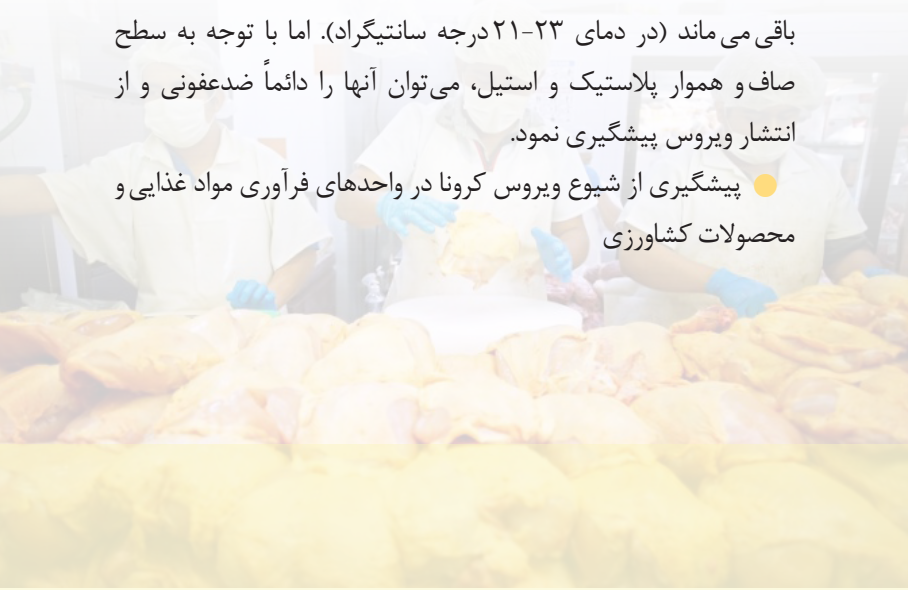


## آیا ویروس کرونا می‌تواند از طریق مواد غذایی و محصولات کشاورزی منتقل شود؟

- ویروس‌های کرونا جزء ویروس‌های تنفسی هستند.
- در حال حاضر هیچ‌گونه شواهد قطعی برای احتمال انتقال کووید ۱۹ از طریق مواد غذایی یا بسته‌های مواد غذایی در دست نیست.
- ویروس‌های کرونا نمی‌توانند در غذا رشد یا تکثیر کنند و برای رشد به میزبان زنده (حیوان یا انسان) نیاز دارند.
- تحقیقات روی ویروس‌های مشابه نشان داده است که درجه حرارت پخت و پز معمولی به مدت حداقل ۳۰ دقیقه باعث از بین رفتن این ویروس‌ها در مواد غذایی می‌شود.

## میزان ماندگاری ویروس کرونا

- ویروس کرونا می‌تواند تا ۳ ساعت در هوا فعال باقی بماند.
- این ویروس روی انواع مقوا و بسته‌های کارتنی می‌تواند یک روز تمام زنده باقی بماند (در دمای ۲۳-۲۱ درجه سانتی‌گراد).
- این ویروس روی پلاستیک و استیل حداکثر تا سه روز زنده باقی می‌ماند (در دمای ۲۳-۲۱ درجه سانتی‌گراد). اما با توجه به سطح صاف و هموار پلاستیک و استیل، می‌توان آنها را دائماً ضدعفونی و از انتشار ویروس پیشگیری نمود.
- پیشگیری از شیوع ویروس کرونا در واحدهای فرآوری مواد غذایی و محصولات کشاورزی



## الف - رعایت نکات بهداشتی در تأمین مواد اولیه



● مواد اولیه خام نظیر فرآورده‌های خام دامی و دریایی از واحدهای صنعتی و کشتارگاه‌های دارای مجوزهای رسمی تهیه شود. مراجع ذیصلاح همچون سازمان دامپزشکی و سایر نهادهای مرتبط باید این واحدها را تایید کنند و تحت کنترل و نظارت کافی آنها خرید صورت گیرد. حمل و نقل تا درب کارخانه نیز تحت نظارت مسئول فنی یا مدیر واحد تولیدی انجام شود.

● مواد اولیه خام کشاورزی از واحدهای صنعتی یا کارگاهی دارای مجوزهای قانونی یا از مراکز عرضه معتبر تأمین شود. مواد اولیه تحت نظارت و کنترل دقیق مسئول فنی یا مدیر واحد تولیدی، حمل و نگهداری شوند.



## ب- رعایت نکات بهداشتی در حمل و نقل و توزیع محصولات

- تمامی وسایل و ابزار مورد استفاده در حمل و نقل و ذخیره سازی مواد اولیه و محصول نهایی به ویژه تانکرها و سایر وسایل نقلیه با مواد ضدعفونی کننده مناسب، گندزدایی شود و سپس بارگیری صورت گیرد.
- سکویهای بارگیری و تخلیه، پالتها و لیفتراکها قبل از جابه جایی با مواد مناسب ضدعفونی شوند.
- کارکنان و دست اندرکاران حمل و نقل باید مجهز به ماسک و دستکش مناسب باشند و قبل از ورود به محل کار، تحت معاینات لازم قرار گیرند.
- در توزیع محصولات برای عرضه به مصرف کنندگان، ضمن تأکید بر رعایت پوشش بهداشتی توسط پرسنل پخش و ضدعفونی خودروهای پخش محصولات، به منظور پیشگیری از تماس مستقیم افراد، از سبدهای قابل شستشو یا کارتن به عنوان بسته بندی ثانویه محصولات استفاده شود.
- از قرار دادن بسته یا سبد محصولات در محیطهای آلوده خودداری شود.





## ج - رعایت نکات بهداشت عمومی و فردی در محل تولید و بسته بندی

● غربالگری افراد و کارکنان هنگام ورود به محل تولید یا محل فرآوری باید انجام شود و از ورود افراد مشکوک به علائم حاد تنفسی ممانعت به عمل آید. کارکنان آلوده می توانند ویروس را با سرفه، عطسه یا از طریق تماس دست به سایر همکاران خود منتقل کنند.

● اصول بهداشت فردی باید توسط تمامی کارکنان سالن های تولید، بسته بندی و ذخیره سازی مواد اولیه و محصول تولیدی به طور جدی رعایت شود. رعایت نکات بهداشتی بایستی مورد پایش قرار گیرد.

● یکی از بهترین و موثرترین روش های مقابله با این بیماری، شستن دست ها با آب و صابون به مدت حداقل ۲۰ ثانیه به روش زیر می باشد:

- ابتدا دست ها را خوب با آب خیس کنید؛
- دست ها را به خوبی به صابون آغشته کنید؛
- کف دست ها را خوب به هم بمالید؛

- تمامی انگشتان و زیر ناخن ها را به دقت بشویید (برای این کار، نوک انگشتان یک دست را به کف دست دیگر بکشید)؛

- مچ دست های تان را به خوبی با کف آغشته کنید؛

- بین انگشتان را به خوبی با کف آغشته کنید و دست ها را به خوبی آب کشی کنید.



● قبل از شروع کار یا بعد از تماس دست با مواد اولیه خام، ضایعات، زباله‌ها، اسکناس و همچنین هنگام عطسه و سرفه کردن، توالت رفتن، خوردن، آشامیدن و سیگار کشیدن، شستن دست‌ها به صورت اصولی انجام شود و نحوه صحیح شستن دست‌ها به کارکنان آموزش داده شود.

● ابتلاب به بیماری کرونا بدون بروز جدی علائم بیماری شایع است. بدین ترتیب احتمال آلودگی سطوح، تجهیزات و محصولات غذایی بر اثر سرفه، عطسه و بزاق مخاطی افراد ناقل ویروس متصور است. بنابراین رعایت فاصله حداقل ۱/۵ تا ۲ متر بین کارکنان واحد تولیدی، برای پیشگیری از شیوع بیماری ضروری است. این کار ممکن است مستلزم ایجاد تغییراتی در عملیات یا خطوط تولید باشد.

● نیروهای خدماتی در هنگام نظافت باید از لباس حفاظتی، ماسک، چکمه و دستکش مناسب استفاده نمایند.

● اجرای سختگیرانه مقررات بهداشتی و گندزدایی سطوح در تمامی اماکن و فضاهای مرتبط با تولید، فرآوری و انبار با هدف کاهش احتمال مخاطرات مرتبط با بیماری الزامی است و باید در فواصل مناسب مورد پایش قرار گیرد.

● برای گندزدایی محیط کار، باید از مواد گندزدا و ضدعفونی کننده‌های مجاز استفاده شود.

- در ضدعفونی سطوح می توان از آب و صابون یا محلول وایتکس رقیق شده با آب استفاده نمود. یک پیمانه (۱۰ میلی لیتر) وایتکس تجاری (۵درصد) را با یک لیتر آب خنک در بطری دردار پلاستیکی (مانند بطری های نوشابه خانواده) ریخته و بخوبی مخلوط کنید. این محلول حداکثر ۲۴ ساعت قابل استفاده است. در صورت استفاده از مواد ضدعفونی کننده بر پایه الکل، بایستی توجه داشت که به دلیل اشتعال زایی الکل، استفاده از آن برای گندزدایی سطوح کوچک و در فضاهای با تهویه مطلوب، قابل توصیه است.
- لازم است تا مواد شوینده و ضدعفونی کننده و ملزومات بهداشت فردی از قبیل ماسک، دستکش و غیره به تعداد کافی برای استفاده کارکنان واحد تولیدی تأمین شود.

## ۴

## ت) رعایت نکات عمومی برای واحدهای تولید، فرآوری، نگهداری و توزیع محصولات غذایی

- در تمامی مراکز فروش و عرضه مواد غذایی، عرضه محصولات غذایی آماده مصرف روباز به صورت فله ای ممنوع است. تمام مواد فاقد بسته بندی باید دارای پوشش بهداشتی باشند.
- آموزش کارکنان واحدهای صنفی مرتبط با تولید، فرآوری، نگهداری و توزیع محصولات غذایی در زمینه علائم بیماری کرونا، نحوه پیشگیری از ابتلا به ویروس و اقدامات بهداشتی ضروری است. سوابق این اقدامات برای ارائه به بازرسی وزارت بهداشت، باید ثبت و نگهداری شود.



● لازم است تا تابلوهای آموزشی نحوه پیشگیری از انتقال بیماری‌های تنفسی و راهنمای شستشوی دست‌ها به تعداد کافی در مکان‌های مختلف نصب شود.

● در صورت وجود موارد مشکوک به ابتلا در بین اعضای خانواده کارکنان، مستخدم برابر دستورالعمل قرنطینه اجازه حضور در محل واحد تولیدی را تا سپری شدن مدت زمان قرنطینه نخواهد داشت.

● کارکنانی که با افراد آلوده در ارتباط بوده‌اند یا به مناطق آلوده سفر کرده‌اند، باید از مشاوره پزشکی استفاده کنند. در صورت به کارگیری کارکنان فصلی یا روزمزد، دریافت کارت بهداشت معتبر قبل از شروع به کار، الزامی است.



## منابع

سازمان غذا و دارو (۱۳۹۸). بخشنامه " اقدامات ضروری در واحدهای تولید کننده مواد غذایی و آشامیدنی با توجه به شیوع بیماری کرونا و ویروس". سازمان غذا و دارو، وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی.

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی (۱۳۹۸). دستورالعمل " ضد عفونی و پاکسازی جهت پیشگیری از ابتلا به کرونا ویروس -۱۹". معاونت غذا و دارو، وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی.

Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) and Retail Food, Beverage, and Other Related Service Venues. State of California—Health and Human Services Agency, March 16, 2020.

Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) and Retail Food, Beverage, and Other Related Service Venues. . State of California—Health and Human Services Agency, March 16, 2020.

COVID-19 (novel coronavirus disease) and Animal Food/Feed Best Practices, Washington state department of agriculture. 2020.

COVID-19 (Novel Coronavirus Disease) Prevention Practices for Food Pantries, Washington state department of agriculture. 2020.

COVID-19 (Novel Coronavirus Disease) WSDA Produce Safety Program Information, Washington state department of agriculture. 2020.

COVID-19 Food Safety Guidelines. Indiana state department of health, March 13, 2020.



**عنوان:** ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور، راهنمای شماره ۱۸:

اقدامات پیشگیرانه و بهداشتی برای فرآوری محصولات کشاورزی

پدیدآورندگان: مهدی نیکخواه و مریم طهماسبی

ویراستاران: اسماعیل کرمی دهکردی و سیدکریم موسوی

مدیر داخلی: شیوا پارسانیک

تهیه شده در: کارگروه ملی ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور

طراحی و آماده سازی: دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی

ناظر کیفی: علی رضا سیداسحق

ناشر: نشر آموزش کشاورزی، مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی

صفحه آرا: سبا سادات کرمانی پوربقای

شمارگان: محدود

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۹

قیمت: رایگان

مسئولیت درستی مطالب با نویسندگان است.

برای غنا بخشیدن به محتوای آئین نامه لطفا نظرات، انتقادات و پیشنهادات خود را از طریق شماره تلفن و

دورنگار بشرح زیر با ما در میان بگذارید. شماره تماس ۲-۶۶۴۳۰۴۴۱ و دورنگار ۶۶۴۳۰۴۴۵

شماره ثبت در مرکز فن آوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۲۳-۹۸ به تاریخ ۹۸/۱۲/۲۷ است.

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی، طبقه ۱۲

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸