Jordan Food & Drug Administration
المؤسسة العامة للغذاء والدواء

الدليل الارشادي للمنشآت الغذائية وخدمات تقديم الأغذية حول كيفية إعداد وتنفيذ خطة إدارة الأزمات الخاصة بفايروس كورونا المستجد

البروفيسور الدكتورة جوردانا ريستيك، خبيرة في سلامة الأغذية من مؤسسة التمويل الدولية/ مجموعة البنك الدولي

مؤسسة التمويل الدولية
مجموعة البنك الدولي
IFC

Funded by the European Union
بتمويل من الإتحاد الأوروبي

الإفتتاحية:

إن ثقة المؤسسة العامة للغذاء والدواء الاردنية/ مديرية الغذاء بمفهوم الشراكة في المسؤولية مع القطاع الخاص وذلك لغايات تحقيق رسالتها الهادفه الى ضمان سلامة وجودة الغذاء وصلاحيتة للاستهلاك البشري في جميع مراحل تداوله، من خلال تطبيق انظمة رقابية مبنية على الاسس العلمية والمعايير العالمية، وتعزيز التعاون مع الشركاء وزيادة وعي المواطن واصحاب المؤسسات الغذائية بالتداول السليم للغذاء.

تسبب وباء فايروس كورونا المستجد بتعطيل العالم والحياة، فقد أدى إلى وقوع خسائر فادحة في الأرواح والأنشطة الاقتصادية والاردن ليس بمنئى عن هذا الوباء. حيث اثر هذا الوباء على الانشطة الغذائية والصناعية وسلاسل الامداد الغذائي والاسواق. وفي ضوء تفشي جائحة فايروس كورونا المستجد في العالم أجمع، وانتشار الشائعات والمعلومات التغذوية المغلوطة الغير مبنية على أسس وبراهين علمية محكمة. وانطلاقا من مهام المؤسسة العامة للغذاء والدواء الاردنية التي تعتبر الجهة المرجعية المعتمدة وطنيا واقليما في مجال سلامة الغذاء على طول سلسلة الامداد الحائزة على ثقة المستهلك والمؤسسات الغذائية والمؤسسات الدولية، والتي تتضمن تقديم الارشادات العلمية العالمية في مجال سلامة الغذاء للجهات ذات العلاقة من أجل تحسين الحالة التغذوية والصحية في المملكة ولبناء مجتمع صحي وتماشيا مع جهود الجهات المختلفة في الحكومة الاردنية المعنية بتعزيز اجراءات والتدابير الوقائية والاحترازية للحد من انتشار فايروس كورونا المستجد. فقد تم وضع دليل ارشادي للمؤسسات الغذائية حول كيفية اعداد وتنفيذ خطة ادارة الأزمات الخاصة ب فايروس كورونا المستجد والذي سيكون في متناول كافة اصحاب العلاقة من المؤسسات الغذائية في المملكة.

انتهز هذه الفرصه لتقديم الشكر الى البنك الدولي وخصوصا مؤسسة التمويل الدولية في اعداد واصدار وطباعة هذا الدليل الارشادي.

وفي النهاية لا يسعني الا ان اقدم الشكر الجزيل للسيد سيرجي أوسافوليوك والمهندس امجد رشايدة والدكتور جعفر القضاة للجهود الكبيره التي بذلوها في الخروج بهذا الدليل.

مدير عام المؤسسة العامة للغذاء والدواء الأردنية

الاستاذ الدكتور نزار محمود مهيدات

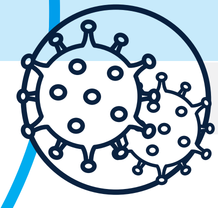
منذ الإعلان عن جائحة فيروس كورونا في الأردن الناجمة عن فيروس SARS-CoV-٢، تم إيلاء اهتمام خاص لتوفير الغذاء الكافي في البلاد. حيث أنه لا يمكن توفير إمدادات ثابتة من الأغذية في سياق جائحة فايروس كورونا المستجد إلا إذا قامت المنشآت الغذائية بمراجعة إجراءات التشغيل الروتينية وفقًا للوضع الجديد، وقامت بتوفير الظروف اللازمة لتنفيذ مثل هذه الإجراءات المنقحة من أجل حماية الموظفين. الخطوة المهمة التالية هي إعلام الموظفين بالإجراءات المتغيرة، وتدريبهم عمليا على كيفية تطبيقها.

وفقًا لمنظمة الصحة العالمية (WHO) وهيئة سلامة الأغذية الأوروبية (EFSA)، فإن سلامة الأغذية غير معرضة للخطر بسبب فيروس كورونا المستجد إذا تم تطبيق ممارسات النظافة الجيدة والتصنيع الجيد. الا أن بعض إجراءات التشغيل القياسية الصحية تقتضي أن يتم النظر فيها لتنفيذ تدابير وقائية تهدف إلى حماية الموظفين، والموردين والمستهلكين في مرافق الإنتاج والتصنيع ومراكز تسويق المواد الغذائية.

يستند الدليل الارشادي إلى توصيات منظمة الصحة العالمية وهيئة سلامة الأغذية الأوروبية والمركز الأوروبي لمكافحة الأمراض والمبادئ التوجيهية من فرنسا، وألمانيا، وليتوانيا، ومراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها في امريكا وكندا، وهي تستهدف المنشئات الغذائية المشاركة في تجهيز الأغذية أو خدمات تقديم الطعام (على سبيل المثال: المطاعم، المطاعم السياحية في الفنادق، خدمات توصيل الطعام، والمقاهي، والحانات، والمقاصف، والمرافق الأخرى التي يتم فيها تقديم الطعام للمستهلكين وفي مرافق البيع بالتجزئة، مثل محلات المواد الغذائية، والسوبر ماركت، والهايبرماركت وما شابه ذلك). حيث تتضمن التعليمات:

- القواعد العامة التي ينبغي تطبيقها في جميع المنشآت الغذائية وخدمات تقديم الطعام.
- القواعد الخاصة بشركات خدمات تقديم الطعام والواجب تطبيقها بالتوازي مع القواعد العامة.
- قائمة للتقييم الذاتي يمكن للمنشآت الغذائية وخدمات تقديم الطعام استخدامها كمذكرة عند إعداد خطتهم الخاصة بهم لإدارة أزمة فايروس كورونا المستجد.

I. توصيات للمنشآت الغذائية



أ. ثبات فايروس كورونا المستجد

انتقال العدوى من خلال الأسطح

وفقًا لبيانات الأبحاث، يمكن انتقال فايروس كورونا في الهباء الجوي لمدة تصل إلى أربع ساعات وانتقال العدوى عبر الهواء أو اثناء التنفس أو الكلام أو السعال أوالعطس هو أكثر الطرق شيوعًا لانتشار الفيروس. حيث تم العثور على جزيئات الفايروس على مواد مختلفة لساعات وأحيانًا أيام وتبقى لفترات أطول على الأسطح الملساء (الفولاذ المقاوم للصدأ، والبلاستيك). (جدول رقم ١).

الجدول ١. مدة بقاء فيروس كورونا على الأسطح[1]

المادة	الوقت - لغاية
الهباء الجوي	٤ ساعات
الأوراق والمناديل الورقية	٣٠ دقيقة
الأوراق النقدية	٢ يوم
الخشب	١ يوم
الملابس	١ يوم
الزجاج	٢ يوم
الفولاذ المقاوم للصدأ (ستانلس ستيل)	٤ أيام
البلاستيك	٤ أيام
الكمامة (الطبقة الخارجية)	٧ أيام
الورق المقوى	١ يوم
الكرتون	٢٤ ساعة

على الرغم من أن الفايروس يمكن أن يبقي معديا من عدة ساعات إلى عدة أيام على أسطح مختلفة، نظرًا لتدني ثباته في البيئة، فإن تركيز الفيروسات على الأسطح يتضاءل مع مرور الوقت. لحد الان، لا توجد بيانات تشير إلى انتشار الفيروس من خلال المواد الملامسة للغذاء. لذلك، لا توجد توصيات محددة حول كيفية التعامل مع مواد التعبئة والتغليف، فيما عدا الإجراءات الصحية المعتادة. وينطبق ذلك على الكرتون، والبلاستيك، والزجاج، الخ. وعلى المواد القابلة لإعادة الاستخدام (البلاستيك والزجاج).

بشكل عام، يقل خطر انتقال السوائل إذا قام العمال بغسل أيديهم بشكل متكرر، وعدم لمس الوجه، والفم، والعينين، والأنف، وقاموا بتطبيق ممارسات النظافة عند السعال والعطس.

١ https://www.thelancet.com/journals/lanmic/article/PIIS2666-5247(20)30003-3/fulltext

انتقال العدوى عن طريق الغذاء، ومياه الشرب والسلع الاستهلاكية

وفقًا لمنظمة الصحة العالمية، وهيئة سلامة الأغذية الأوروبية، والمعهد الألماني لتقييم المخاطر، لا يوجد حاليًا أي دليل يشير إلى انتقال فايروس كورونا المستجد من خلال استهلاك الغذاء.

وتشير التقارير العلمية إلى أن البسترة القياسية عند حرارة ٦٣ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة أو ٧٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق كافية لقتل فايروس SARS-CoV -٢.[٢]

من غير المحتمل أن يكون التجميد وحده فعالاً ضد SARS-CoV -٢. ففيروسات كورونا السابقة (السارس SARS والميرس MERS) تبقى على قيد الحياة عند درجة حرارة ٢٠ درجة مئوية تحت الصفر لمدة تصل إلى عامين في حالة التجميد. لهذا السبب يجب الامتثال للقواعد العامة للنظافة الخاصة بتصنيع الأغذية ومنع انتشار الفيروسات على أي سطح، بما في ذلك الطعام.

الجدول ٢. أمثلة على التدابير الوقائية التي يتعين تطبيقها لمنع انتشار SARS-CoV -٢ من خلال الغذاء، ومياه الشرب والأدوات المستخدمة لتقديم الطعام.

نوع الغذاء او المنتجات	كيفية انتقال SARS-CoV -٢	اساليب الوقاية
منتجات المخابز والمعجنات	من خلال عطس او سعال شخص مصاب عليها مباشرة. انتقال العدوى الى شخص آخر يبدو ممكنا إذا انتقل الفيروس بعد ذلك بوقت قصير عبر اليدين التي تلامس المنتجات أو عن طريق الطعام الذي يلمسه الشخص ثم يلمس فمه، او أنفه اوعينيه.	واقيات من الرذاذ عند الكاونترات لحماية المنتجات من العملاء؛ التعبئة في الورق/ البلاستيك
الفواكه والخضروات		عند تحضير الفاكهة والخضروات، يجب مراعاة القواعد العامة للنظافة، والتي تشمل غسل الأغذية جيدًا وغسل اليدين المتكرر أثناء المناولة.
الحليب الخام	من خلال عطس او سعال شخص مصاب عليها مباشرة	بسترة الحليب واستخدام الحليب المبستر حصريًا لإنتاج منتجات الألبان (اللبن، والجبن، اوالبوظة، إلخ)[٢]
مياه الشرب	إذا وجد في الماء الخام	طرق معالجة المياه التقليدية التي تستخدم الفلترة والتعقيم، مثل تلك المستخدمة في معظم أنظمة مياه الشرب في البلديات، ينبغي ان تعطل SARS-CoV -٢. إجراء المزيد من المعالجة لمياه الشرب البلدية ليس ضروريا.[٣]
الأطباق وأدوات المائدة	من خلال عطس او سعال شخص مصاب عليها مباشرة. تبدو العدوى ممكنة إذا انتقل الفيروس عن طريق أدوات المائدة أو اليدين التي لامست أدوات المائدة الأغشية المخاطية في الفم، أو الحلق أو العينين.	المنظفات المستخدمة لغسل الأطباق مع الماء الساخن (اعلى من ٦٠ درجة مئوية) تعمل على تعطيل نشاط الفيروسات (يفضل استخدام غسالات الصحون).[٢]

٢ https://edairynews.com/en/pasteurization-inactivates-covid-19-71189/

٣ https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/water.html

ب- تحديث خطة سلامة الغذاء لإدارة الأزمات الناجمة عن فايروس كورونا المستجد

ان خطة سلامة الغذاء هي عبارة عن مجموعة من الوثائق التي تدعم بعض أنظمة سلامة الأغذية (نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لسلامة الأغذية HACCP) (المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ISO ٢٢٠٠٠)، (برنامج اعتماد لسلامة الأغذية والأعلاف وأنظمة إدارة الجودة FSCC ٢٢٠٠٠)، (المعايير الدولية المميزة IFS، وأخرى (وتوفر نهجاً منظماً لتحديد مخاطر سلامة الغذاء التي يجب السيطرة عليها لمنع أو تقليل احتمالية الإصابة بمرض أو إصابة منقولة بالغذاء. تصف الوثائق الأنشطة/ الإجراءات التي تضمن سلامة الغذاء (على سبيل المثال في منشأة لتجهيز الأغذية: خلال جميع مراحل استلام المواد الخام، والمدخلات والتغليف، والتجهيز، والتعبئة، والتخزين والإرسال). في خدمات البيع بالتجزئة، تحتوي خطة سلامة الغذاء على مستندات تصف أنشطة لمنع المخاطر أثناء: استلام المواد الغذائية ومواد التعبئة والتغليف، والتخزين، والبيع والإرسال. في خدمات تقديم الطعام، تحتوي خطة سلامة الغذاء على وثائق تصف أنشطة لمنع المخاطر أثناء استلام المواد الغذائية ومواد التغليف، والتخزين، والطهي، وإعداد الوجبات، وتقديمها أو إرسالها.

بسبب فايروس كورونا المستجد، هناك مجموعة من الإجراءات تتطلب اجراء تعديلات عليها بسبب النقص في سلسلة التوريد، أو انخفاض قدرات مقدمي الخدمات أو قواعد مكافحة الجائحة. حيث حان الوقت لإعادة النظر في خطة سلامة الغذاء في منشأتكم وإعداد إجراءات جديدة سوف تُستخدم حتى يعود الوضع إلى النظام المعتاد.

من أجل التعامل مع جميع التغييرات المطلوبة ورصد تنفيذ الإجراءات الجديدة، يجب على الكيان/ المنشأة التجارية تشكيل فريق لإدارة الأزمات. ويجب أن يتكون الفريق من ممثلي الإدارة العليا، وقسم الموارد البشرية ومدير الجودة. أما في المنشآت الصغيرة، يجب أن يكون صاحب المنشأة والموظفين الموثوق بهم أعضاءا في فريق إدارة الأزمات. ويتمثل دور الفريق في إدخال التغييرات المناسبة على الإجراءات، وإبلاغ الموظفين وتدريبهم على كيفية استخدامها والإشراف على آثار الإجراءات الجديدة. كما سيتواصل الفريق أيضًا مع الجمهور والإعلام، في حالة الحاجة إلى نشر معلومات.

تعطل في سلسلة توريد المكونات والمواد الملامسة للطعام

من المحتمل أنه بسبب فايروس كورونا المستجد، قد يحدث تعطل في سلسلة التوريد. في مثل هذه الحالة يجوز للمنشآت الغذائية:

- إزالة المكون الناقص من الوصفة أو استبداله بآخر. في هذه الحالة، يجب على صاحب العلاقة ان يكون على وعي بأن التغييرات في المكونات أو في المُوَرِّد قد تؤدي إلى: (أ) مواد مسببة للحساسية أو آثار لمواد مسببة للحساسية في المنتج، (ب) ميكروبيولوجية، (ج) كيميائية، (د) عوامل الخطر الفيزيائية، إلخ.
- تغيير تغليف المواد الغذائية والتأكد من أن العبوة الجديدة يجب أن تكون آمنة وتوفر نفس فترة الصلاحية للمنتجات.
- تغيير عملية الإنتاج بما يضمن نفس مستوى سلامة المنتجات مثل الإجراءات العادية.

التهوية

عندما يكون نظام التهوية الموجود في المنشأة الغذائية فعالا، من قبل، فإنه يعمل على تقليل تعرض العمال لجزيئات الفيروس.

للمحافظة على نظام تهوية فعال يجب عمل هذه الاجراءات:

- ينبغي الالتزام في الجدول الدوري لاستبدال الفلاتر واجراء أعمال الصيانة الوقائية الأخرى. وينبغي التحقق من وجود إجراءات لصيانة نظام التهوية وبأنه يتم متابعتها.
- في حالة استخدام تهوية صناعية، يجب الأخذ بعين الاعتبار:
  - زيادة معدلات التهوية.
  - زيادة نسبة الهواء الخارجي الذي يدور في النظام.
- إذا تم استخدام مراوح مثل المراوح ذات القاعدة (عمودية) أو المراوح المثبتة في المنشأة، يجب اتخاذ خطوات لتقليل تدفق الهواء من المراوح من عامل إلى عامل آخر مباشرة. يجب إزالة مراوح التبريد الشخصية من مكان العمل لتقليل الانتشار المحتمل لأي فيروسات محمولة جوا أو موجودة في الهباء الجوي.
- في المنشآت التي تستخدم التهوية الطبيعية، تأكدوا من تغيير كمية الهواء بالكامل خمس مرات خلال كل وردية.

النظافة والصرف الصحي

يجب القيام بعناية بمراجعة وتعديل خطة التنظيف والتعقيم الخاصة بشركات الأغذية (والتي تعتبر جزءًا من خطة سلامة الغذاء):

- يجب أن تلتزم المنشآت الغذائية بإجراءات التنظيف والتعقيم المنتظمة وفقًا للجدول المنتظم.
- يجب أن تحدد المنشآت الغذائية الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر، وإعداد إجراء خاص لهذه الأسطح وزيادة وتيرة تنظيفها و/أو تعقيمها (الجدول ٣).[٤]
- إذا كانت الأسطح ملساء وغير منفذة للماء ودون تراكم واضح للتربة، يمكن أن يتم تطهير معزز لهذه الأسطح دون تنظيف مسبق. الا انه، من الضروري أن يستمر التنظيف والتعقيم الروتيني المنتظم لهذه الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر كما هو محدد في خطة التنظيف الأصلية.

---

٤ https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/covid-19-cleaning-and-disinfection-for-human-touch-surfaces.pdf?sfvrsn=6fed8e1_0

الجدول ٣. يجب تنظيف الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر قدر الإمكان (على الأقل يوميا وإذا أمكن بشكل أكثر تكراراً)

الأسطح المراد تنظيفها بالماء وتعقيمها	الأسطح التي يجب تنظيفها بقطعة قماش تستخدم لمرة واحدة ومطهر
أسطح الطاولات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، الأسطح التي تلامس مباشرة الغذاء	مفاتيح أضواء البراد والفريزر الذي توجد فيه المكونات/ الطعام
مقابض الأبواب، ومداخل ومخارج المنشأة	حبل فتح البراد الذي توجد فيه المكونات، من الداخل والخارج
مقابض مخازن المواد الخام والمواد الملامسة للأغذية (بما في ذلك الخزانات)	حبل فتح الفريزر الذي توجد فيه المكونات، من الداخل والخارج
تنظيف مقبض الحوض المتحرك	أزرار الكبس
خطافات وحمالات اللحوم	مقابض أبواب غرفة الاستراحة، من الداخل والخارج
مقابض خرطوم المياه	مقابض أبواب المكاتب، من الداخل والخارج
السلالم	مقابض أبواب الممر الخرساني قرب البراد، من الداخل والخارج
حاملات إطار أكياس القمامة، غطاء القمامة	باب الممر الى البراد، من الداخل والخارج
مقابض العربات	مفتاح ضوء البراد الرئيسي
مقابض الباب الخلفي لشاحنة التوصيل	باب الخروج تحميل الشاحنات، من الداخل والخارج
مقابض العربات	مقابض أبواب دورات المياه، من الداخل والخارج
دورات المياه	حبل سحب مخزن المكونات الجافة، من الداخل والخارج
غرفة خزائن تغيير الملابس	أدراج صندوق الأدوات
الدرابزين	مبرد الماء، الأقفال، مقبض السحب والخروج
	اقلام الكتابة على اللوح
	شاشات الكمبيوتر/المعدات
	أزرار التحكم بالناقلات
	شاشات الهواتف الشخصية
	فأرة الكمبيوتر ولوحات المفاتيح الموجودة في المختبر/ غرفة التحكم
	مِقْيَاسُ زُبْدَةِ اللَّبَن
	مقابض مسجل الرسم البياني
	اذرع كراسي المكاتب
	أقلام حبر جاف
	شواحن الهواتف
	الهواتف الخلوية
	مقبض ناقل الحركة في الشاحنة
	مقود شاحنة التوصيل
	مقبض باب السائق
	ازرار التحكم بالتدفئة والتكييف في الشاحنة
	مفاتيح الشاحنة
	اللوح المشبكي المعدني للفواتير في الشاحنة
	الأجزاء الخارجية لمعقمات الأيدي

- من المستحسن استخدام مواد التنظيف والتعقيم ضمن تاريخ صلاحيتها. الا انه، اذا كان سيتم استخدام الإمدادات بعد تاريخ انتهاء الصلاحية، فان ذلك يعتمد على نوع المادة الكيميائية والوقت منذ انتهاء صلاحيتها. ينبغي دائما استشارة المورد للتأكد من أن المواد الكيميائية لا زالت تعمل على النحو المنشود وعن طرق الفحص.

نشر المركز الأوروبي لمكافحة الأمراض تعليمات بشأن استخدام مواد تنظيف وتعقيم مختلف الأماكن (الجدول ٤).[٥]

الجدول ٤. خيارات التنظيف والتطهير لمختلف الترتيبات

الأسطح	منظف مُحَايِد و - مطهر ومعقم للفيروسات أو - ٠,٠٥ ٪ هيبوكلوريت الصوديوم أو - ٧٠٪ إيثانول
دورات المياه	مطهر ومعقم للفيروسات او ٠,١ ٪ هيبوكلوريت الصوديوم
الأنسجة	دورة ماء ساخن (٩٠ درجة مئوية) ومنظف غسيل عادي أو دورة درجة حرارة منخفضة + مبيض أو منتجات غسيل أخرى
معدات التنظيف، إذا كانت لا تستخدم لمرة واحدة	مطهر ومعقم للفيروسات أو ٠,١ ٪ هيبوكلوريت الصوديوم
معدات الحماية الشخصية لموظفي التنظيف	٠,١ ٪ هيبوكلوريت الصوديوم او ٧٠٪ ايثانول

- بعد أن تتلقى المنشأة الغذائية معلومات عن اصابة موظف/مورد/عميل مصاب بفايروس كورونا المستجد، يجب إغلاق/ منع استخدام جميع المناطق والأسطح التي من المحتمل انه كان قد لمسها وعدم استخدامها مؤقتًا، وترك الغرف للتهوية الطبيعية لمدة ٢٤ ساعة. وبعد ذلك يجب تنظيف وتعقيم جميع الأسطح والمعدات. إذا كانت المنشأة كبيرة، يجب العزل والتهوية ومن ثم التنظيف وتعقيم المناطق المباشرة التي عمل فيها الشخص والأسطح التي ربما قد يكون لمسها.

الصيانة الوقائية

- يوصى بشدة عدم تأخير الصيانة الوقائية المجدولة.
- يتعين على المنشآت الغذائية وضع خطة لكيفية تحديد الأولوية لأجزاء الصيانة الوقائية المختلفة بناءً على خبرتهم والمخاطر والتشاور مع أحد الخبراء بشأن خطتهم النهائية.

٥ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

اخذ العينات وفحص الملوثات الميكروبيولوجية / الكيميائية بشكل منتظم

- ان سلامة الغذاء هي المسؤولية الأساسية لمنشات الغذائية، وبالتالي تبقى الميكروبات وبقايا المواد الكيميائية من المخاطر المحتملة في بيئة التصنيع وعلى الأغذية. وأضحى ضروريا أكثر من أي وقت مضى الحفاظ على فعالية برنامج فحص الملوثات الميكروبيولوجية والكيميائية للمواد الواردة والمنتجات النهائية.
- قد تواجه المنشات الغذائية مشاكل في اختبار قدرات المختبرات المعتمدة. في هذه الحالة، يجب على المنشأة الغذائية تعديل خطة أخذ العينات لتحديد أولويات الفحص لأغراض التصدير في معامل معتمدة واستخدام مختبرات فحص أخرى للاختبار الروتيني.
- يجب على المنشات الغذائية التي تستخدم طرق فحص (أدينوسين ثلاثي الفوسفات ATP)، والتحقق من كفاءة التنظيف والتعقيم، والاستمرار في القيام بذلك. مع العلم انه لا يوجد فحص أدينوسين ثلاثي الفوسفات لفايروس كورونا المستجد كما أن التنظيف والتعقيم المنتظمين والمتكرر للأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر سيزيل فيروس كورونا عن الأسطح.٥

إعادة الحصول على شهادات

- يجب على شركات الأغذية التي لديها برامج للحصول على شهادات سلامة الأغذية(SQF ، BRC ، FSSC ، ٢٢٠٠٠ ، ISO ٢٢٠٠٠ ، GLOBALG.A.P. ، إلخ) الاتصال بالجهات المانحة للشهادات لديهم لمناقشة الحصول على شهادة أو إعادة الحصول عليها خلال حالة الأزمة الناجمة عن فايروس كورونا المستجد.

التفتيش الرسمي

- يجب أن يتقيد المفتشون ببروتوكولات صارمة في الموقع.
- الالتزام بالمسافة الجسدية، واستخدام معدات الحماية الشخصية بما في ذلك كمامات الوجه والقفازات التي تستخدم لمرة واحدة وغسل اليدين هي أمور إلزامية.
- يجب السماح فقط للمفتشين الذين لا يظهرون أي أعراض لعدوى الجهاز التنفسي أو أي علامات أخرى لـ فايروس كورونا المستجد بالدخول إلى المنشأة.
- يجب أن يتجنب المفتشون تبادل الأوراق مع ممثلين من المنشأة ويجب أن يسلموا تقاريرهم بالبريد الإلكتروني/الفاكس.
- ايضا، إن أمكن، يجب مسح جميع المستندات الضرورية التي قد يحتاج المفتشون إلى فحصها وإرسالها إلى بريدهم الإلكتروني (إما قبل التفتيش أو بعده).

ج. توصيل المنتجات وشحنها

تعتبر هذه العملية خلال أزمة فايروس كورونا المستجد واحدة من أكثر العمليات خطورة في أي نشاط غذائي بسبب حقيقة أن نقل الفيروسات من شخص لآخر هي الطريقة الرئيسية لنشر فايروس كورونا المستجد.

عند إعادة تصميم مثل هذه الإجراءات، من المهم الأخذ بعين الإعتبار حماية الموظف من شخص محتمل انه مصاب يقوم بالتوصيل وكذلك حماية الشخص الذي يقوم بالتوصيل من الموظف المحتمل ان يكون مصابا. يجب على الشخص الذي يقوم بالتوصيل والموظفين الذين يعملون على استلام المواد اتباع القواعد الأساسية للحد من مخاطر انتقال فايروس كورونا المستجد.

التباعد الجسدي:

- الحفاظ على مسافة ٢ متر من جميع الأشخاص المعنيين أثناء جميع العمليات. يجب وضع بروتوكول للاستلام والتأكد من أن شركة التوصيل على علم به. كما يجب على الشخص المسؤول عن التوصيل البقاء في سيارته قدر الإمكان.
- إذا كان الشخص الذي يقوم بالتوصيل مسؤولاً عن تفريغ شاحنة التوصيل، يجب التأكد من التالي:

أ. استخدامه لأدواته الخاصة به للقيام بذلك،

ب. إذا كان على المنشاة الغذائية توفير أدوات مثل العربات وعربات الجر، يجب التأكد من أن هذه الأدوات مخصصة لهذا الغرض فقط، وأن يتم وضع علامة عليها بوضوح وتخزينها بعيدًا عن الأدوات الأخرى التي يستخدمها الموظفون، وان تكون متاحة للشخص الذي يقوم بالتوصيل دون الحاجة إلى مساعدة احد من موظفي المنشأة الغذائية.

يجب ألا يدخل الشخص الذي يقوم بالتوصيل إلى المنشأة ولكن بدلاً من ذلك يجب ان يقوم فقط بتفريغ المواد من مركبة النقل. بعد تفريغ الحمولة، يجب أن يذهب الشخص الذي يقوم بالتوصيل في طريقه، أو إذا لزم الأمر ان يبقى، فليبقى في سيارة النقل. يجب على موظفين من المنشأة إحضار المواد إلى داخل المنشأة باستخدام أدواتهم الخاصة. وإذا أمكن، يجب إزالة الطبقة الخارجية لغلاف الشحنة، مثل ورق الألمنيوم والكرتون، قبل إدخال المواد إلى المنشأة. حيث أنه لا حاجة لتعقيم أي جزء من الشحنة، او الغلاف الداخلي أو قفازات العمل. كما يجب الأخذ بعين الإعتبار توفير قفازات عمل منفصلة لكل موظف يعمل في الاستلام.

- إذا كان موظفو المنشأة مسؤولين عن تفريغ سيارة التوصيل، يجب على الشخص الذي يقوم بالتوصيل أولاً فتح السيارة باستخدام أدواته الخاصة، مثل قفازات العمل.

بعد عودة الشخص الذي يقوم بالتوصيل إلى السيارة، يجب ان يبدأ الموظف بتفريغ مركبة النقل باستخدام أدواته الخاصة به. إذا أمكن، يجب إزالة الطبقة الخارجية من غلاف الشحنة، مثل ورق الألمنيوم والكرتون، قبل إدخال المواد إلى المنشأة. لا حاجة لتعقيم أي جزء من الشحنة أو التغليف الداخلي.

يجب وضع بروتوكول لإنجاز جميع الأعمال الورقية (من جانب المنشأة الغذائية أومن جانب المورد / المرسل) إلكترونيًا دون الحاجة إلى اختلاط مباشر.

نظافة اليدين:

- يجب على موظف المنشأة الغذائية أن يغسل يديه قبل استلام المواد، وبعد إزالة الطبقة الخارجية لغلاف الشحنة، وبعد ذلك وضع المواد في المنطقة المخصصة لها. في حالة عدم توفر الماء والصابون، يجب على الموظف استخدام معقم لليدين يحتوي على كحول بنسبة ٧٠٪ على الأقل.
- يجب أن يكون لدى الشخص الذي يقوم بالتوصيل معقم لليدين خاص به واستخدامه قبل البدء في تفريغ المواد وبعد الانتهاء من التفريغ. ايضا يجب على الشخص الذي يقوم بالتوصيل استخدام المطهر لتعقيم مقابض أي أدوات توفرونها لموظفي التوصيل. يمكنكم توفير مطهر اليدين للشخص الذي يقوم بالتوصيل للتأكد من اتباع البروتوكول؛ في هذه الحالة، تأكدوا من أن معقم اليدين عليه علامات واضحة ومخصص للاستخدام فقط من قبل موظفي شركة التوصيل.

قواعد صحية أخرى:

- يجب على جميع موظفي شركة الأغذية (والموظفين كذلك) وجميع موظفي التوصيل تجنب لمس وجوههم أثناء استلام المواد.
- يجب على جميع الموظفين وموظفي التوصيل استخدام المناديل (المحارم) أو الكم للحد من انتشار الرذاذ في حالة العطس أو السعال. يجب أن يغسلوا أيديهم فورًا بعد استخدام المحارم أو استخدام معقم لليدين يحتوي على كحول بنسبة ٧٠ ٪ على الأقل.
- يجب على جميع الموظفين وموظفي التوصيل إجراء تقييم ذاتي لأي أعراض قبل بدء يوم العمل، وقبل البدء في التوصيل والاستلام.

قواعد النظافة الشخصية خلال جائحة فايروس كورونا المستجد

توصي منظمة الصحة العالمية بغسل اليدين بشكل متكرر، واستخدام وسائل الحماية والتباعد الاجتماعي كقواعد أساسية للنظافة يجب احترامها بسبب فايروس كورونا المستجد. لقد حان الوقت لإعادة تدرب الموظفين على كيفية غسل اليدين بالشكل الصحيح وكيفية استخدام وسائل الوقاية.

غسل اليدين

يجب على الموظفين تعقيم اليدين عند دخولهم المنشأة.

- يجب وضع محلول مطهر يحتوي على كحول بنسبة ٧٠٪ على الأقل مباشرة بعد باب المدخل مباشرةً وفي كل غرفة، ويجب تحفيز العمال على تعقيم اليدين عند دخول أو مغادرة الغرف.
- عندما تتسخ الأيدي، يجب على الموظفين والزوار غسلها أولاً ثم تعقيمها.
- توفير ماء بارد ودافئ وصابون في مكان العمل. والتأكد من تأمين إمداد كافي من الصابون، والمناديل الورقية، والمطهرات.
- اعطاء تعليمات الى العمال بغسل أيديهم لمدة ٢٠ ثانية على الأقل (الأفضل لمدة ٤٠ ثانية أو الوقت الذي يستغرقه غناء مرتين «أغنية عيد ميلاد سعيد Happy Birthday»). ويجب وضع عند كل حوض ملصقات تبين كيفية غسل اليدين.

يجب على الموظفين غسل أيديهم:

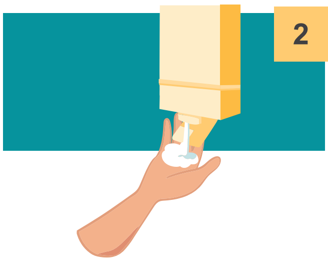
- قبل استخدام ملابس العمل
- بعد استخدام دورات المياه
- عند مغادرة منطقة التجهيز وقبل دخول منطقة تناول الطعام
- قبل وبعد التدخين
- قبل وبعد الوجبات
- عند لمس الشعر، والأنف، والوجه، والعينين، والفم
- عند لمس أسطح متسخة
- عند التحول من العمل على مواد أولية إلى الأطعمة المجهزة (قبل تجهيز الطعام المطبوخ أو الجاهز للأكل؛ التعامل مع اللحوم والأسماك النيئة، إلخ.)
- بعد مسك النقود
- حينما تكون الأيدي متسخة.

كيفية غسل الأيدي؟

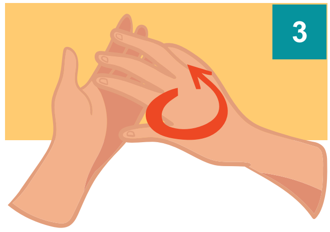
قم بغسل الأيدي فقط حين تبدو متسخة! خلافا لذلك، استخدم محلول فرك الأيدي

مدة الإجراء الكامل: 40-60 ثانية

بَلِّل الأيدي بالماء



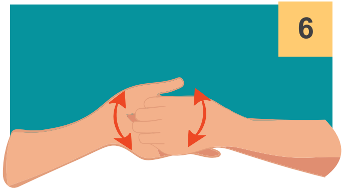
استخدم صابون كافي لتغطية كافة مساحات اليد



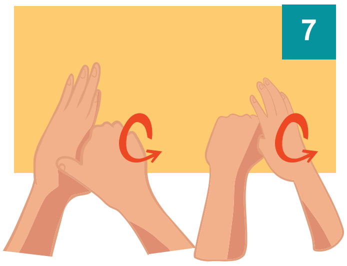
أفرك راحة اليد براحة باليد

راحة اليد اليمنى على ظهر اليد مع الأصابع متشابكة، والعكس صحيح

راحة اليد على راحة اليد والأصابع متشابكة



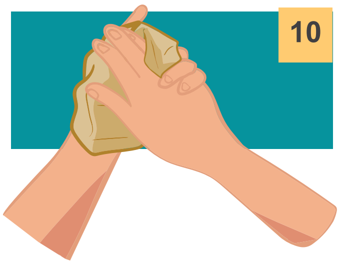
ظهر الأصابع على راحة اليد المقابلة، والأصابع متشابكة



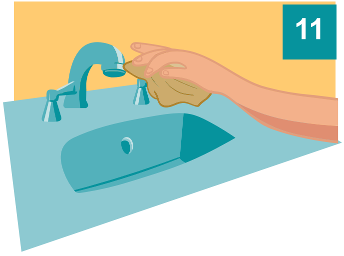
فرك الإبهام الأيسر بشكل دائري في راحة اليد اليمنى والعكس صحيح

فرك الأيدي بشكل دائري الى الخلف والى الأمام، بأصابع اليد اليمني المشدودة على راحة اليد اليسرى والعكس صحيح

غسل الأيدي بالماء



قوموا بتجفيف الأيدي جيدا ببشكير يستخدم لمرة واحدة



استخدموا البشكير لإغلاق الحنفية

أيديكم الان آمنة

استخدام الأغراض الشخصية

- منع مشاركة الأدوات الشخصية التي تخص أشخاص آخرين مثل:
  - الهواتف المحمولة أو الهواتف، والمكاتب، وأقلام الرصاص.
  - أدوات ومعدات العمل.
- إذا احتاج العمال إلى مشاركة الأدوات، والمعدات، والأغراض، يجب اعطائهم تعليمات بتنظيفها وتعقيمها قبل الاستخدام وبعده.

استخدام القفازات

يجب على الموظفين في منشآت تجهيز الأغذية / التخزين / البيع بالتجزئة / تقديم الطعام، الاستمرار في اتباع ممارسات التصنيع الجيدة مثل الغسل المتكرر لليدين والنظافة الشخصية الجيدة.

- إذا تم ارتداء القفازات التي تستخدم لمرة واحدة كجزء من الإجراءات الروتينية في منشأة فردية، يجب على الموظفين:
  - غسل أيديهم قبل وبعد استخدام القفازات (القفازات ليست بديلاً عن غسل اليدين).
  - تغيير القفازات في أي وقت تتعرض للتلوث، وهذا يشمل أي وقت تلامس فيه القفازات وجههم وشعرهم وأي قذارة.
  - تغيير القفازات عند التبديل من نوع عمل إلى عمل آخر (مثلاً، التحول من العمل على الطعام غير المجهز إلى العمل على الطعام المجهز أو التبديل من العمل على التسليم إلى التجهيز).
- يجب ان تتأكد المنشأة الغذائية من أن كمية القفازات التي تستخدم لمرة واحدة كافية في مكان العمل (بما في ذلك للاستبدال).
- يجب على شركة الأغذية التأكد من أن الموظفين يفهمون أن القفازات لا تمنع انتقال التلوث وبالتالي لن تمنع بحد ذاتها انتشار المرض من موظف إلى آخر. يجب على الموظفين الذين يستخدمون قفازات قابلة لإعادة الاستخدام تطبيق الإجراء المعتاد المتبع لغسيل وتجفيف القفازات. يجب على الموظفين الذين يستخدمون القفازات التي تستخدم لمرة واحدة اتباع التعليمات الخاصة والتخلص الآمن منها.

تذكر أن الكمامات وحدها لا يمكنها أن تحميك من فايروس كورونا المستجد. الإبقاء على مسافة متر واحد على الأقل من الآخرين وغسل الأيدي باستمرار وبدقة، حتى أثناء ارتداء الكمامة.

مسك الجزء الخارجي من القفازات من الرسغ. عدم لمس جلدك العاري

1

نزع القفازات بعيدا عن جسمك، من الخارج الى الداخل

2

مسك القفاز الذي نزعته لتوك في يدك التي ترتدي فيها قفاز

3

نزع القفاز الثاني عن طريق وضع الأصابع داخل القفاز أعلى الرسغ

4

5

قلب القفاز الثاني من الداخل الى الخارج أثناء نزعه بعيدا عن الجسم، تاركا القفاز الأول داخل الثاني

6

التخلص من القفازات بأمان. وعدم إعادة استخدام القفازات

7

تنظيف الأيدي فورا بعد إزالة القفازات

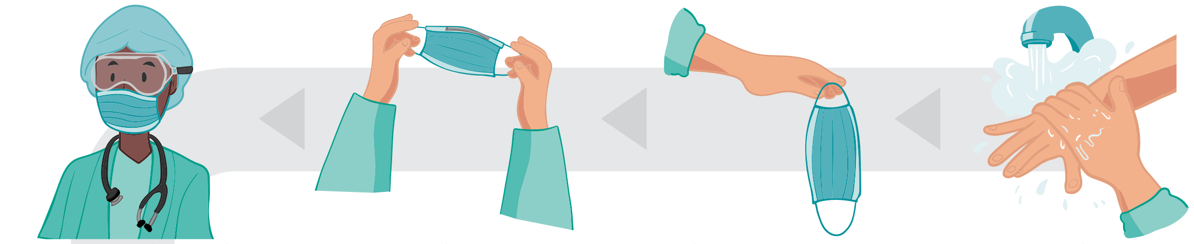
كمامات الوجه

يوصى بارتداء الكمامات أثناء العمل في غرفة مع أشخاص آخرين أو عند الاتصال بأشخاص آخرين. يعتبر ارتداء الكمامات مع الحفاظ على مسافة ٢ متر أو أكثر.

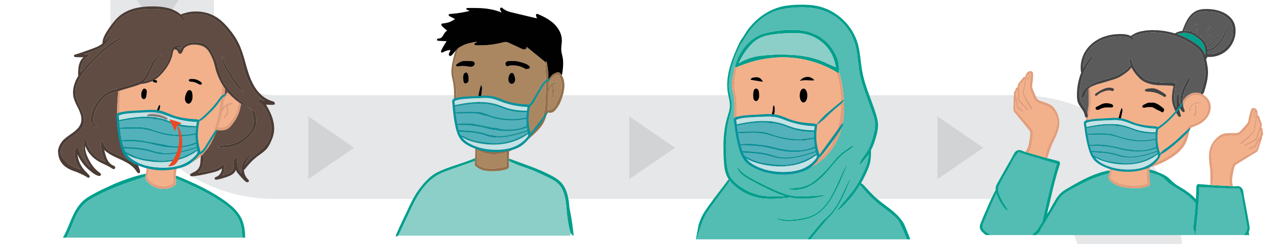
- يجب على العمال الذين يتعاملون مع الأطعمة الجاهزة للأكل (الأطعمة المعدة للاستهلاك البشري المباشر ولا تحتاج إلى الطهي أو المعالجة بطريقة أخرى للقضاء على كمية الكائنات الدقيقة ذات الصلة او تقليلها إلى مستوى مقبول) ارتداء الكمامات اثناء العمل. كما يجب على الموظفين الذين يستخدمون كمامات تستخدم لمرة واحدة وضعها في صناديق النفايات بعد المناوبة. يجب تدريب العمال على خلع الكمامات دون لمس سطحها الخارجي. لا يمكن استخدام الكمامات التي تستخدم لمرة واحدة لأكثر من مرة (لا يمكن تعقيمها وإعادة استخدامها). في بعض الصناعات، حيث يمكن أن يحدث طرطشة، قد يستخدم الموظفون واقيات للوجه. يجب التأكد من تنظيف الواقيات وتعقيمها بالكحول بنسبة ٧٠٪ بعد كل مناوبة، وعندما لا تكون قيد الاستخدام، يجب حفظها في مكان نظيف في المنشأة. كما يجب أن تلتف واقيات الوجه حول جوانب وجه مرتديها وتمتد إلى أسفل الذقن.

كيفية ارتداء كمامة طبية بأمان وسلامة

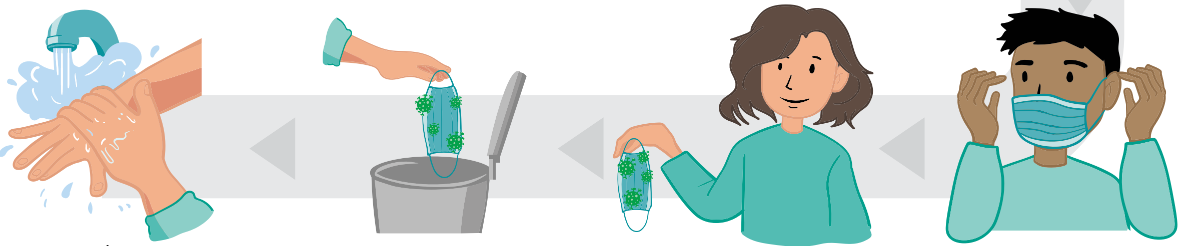
ينبغي القيام بالأمور التالية:



- غسل الأيدي قبل لمس الكمامة
- تفقد الكمامة من أي شقوق أو ثقوب
- إيجاد الجانب الأعلى حيث توجد القطعة المعدنية أو الجزء الصلب
- التأكد من أن يكون الجانب الملون الى الخارج

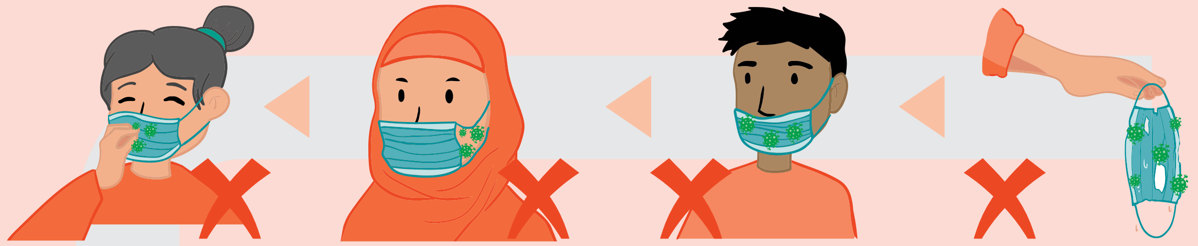


- تفادي لمس الكمامة
- تعديل الكمامة لتلائم الوجه دون ترك فراغات على الجانبين
- تغطية الفم والأنف والذقن
- وضع الجزء المعدني أو الجزء الصلب على الأنف

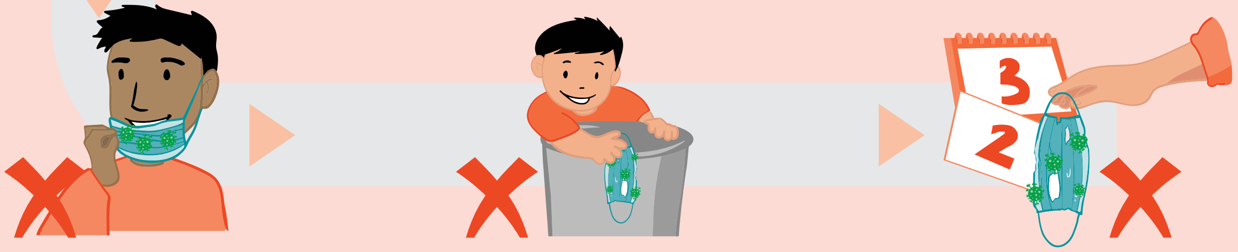


- إزالة الكمامة من خلف الأذنين أو الرأس
- إبقاء الكمامة بعيدة عنك وعن الأسطح أثناء إزالتها
- التخلص من الكمامة فورا بعد الاستخدام ويفضل في سلة مهملات مغلقة
- غسل الأيدي بعد التخلص من الكمامة

الامتناع عن القيام بالأمور التالية:



- عدم استخدام كمامة ممزقة أو رطبة
- عدم لبس الكمامة فوق الفم أو الأنف فقط
- عدم وضع كمامة فضفاضة
- عدم لمس الجزء الأمامي من الكمامة



- عدم إعادة استخدام الكمامة
- عدم ترك كمامتك التي استخدمتها في متناول الآخرين
- عدم إزالة الكمامة للتحدث الى أحدهم أو القيام بأمور أخرى تتطلب لمس الكمامة

ج. التباعد الجسدي

توصي منظمة الصحة العالمية بالتباعد الجسدي كوسيلة لمنع انتقال الفيروسات من شخص لآخر.

ينبغي تقديم جلسة تدريبية لجميع الموظفين لتشجيع التباعد الجسدي وشرح فوائده.

فيما يلي ممارسات التباعد الجسدي الرئيسية التي يمكن استخدامها في منشآت تجهيز/مناولة الأغذية.

المداخل والممرات والأماكن العامة وحركة الموظفين بالمنشأة

- اعتمادًا على مساحة الردهة أو المدخل، ينبغي حصر عدد الأشخاص للحفاظ على مسافات جسدية حين يكون الموظفون ينتظرون الدخول أو الخروج، أوالانتقال من غرفة إلى أخرى.
- ينبغي إيجاد طرق لتقليل الأسطح المشتركة التي يحتاج الموظفون إلى لمسها:
  - على سبيل المثال استخدام الأبواب ذات الفتح التلقائي أو تشجيع ركل الأبواب بالورك لفتحها أو باستخدام الرجل على لوحة الركل.
  - إزالة قفل الباب حيثما أمكن، وترك الأبواب مفتوحة للسماح للموظفين بالتنقل بين المداخل دون لمس المقابض حيث لا يؤثر ذلك على تقسيم المناطق وفقا لسلامة الأغذية.
  - وكبديل أيضا، يمكن إضافة أدوات السحب بالقدم إلى الأبواب التي عليها حركة مرور متكررة.
- فتح الأبواب الداخلية لكل مكتب كلما أمكن ذلك لتحسين دوران الهواء في المبنى وتقليل ملامسة مقابض/أيدي الأبواب.
- تقليل المحادثات والاختلاط في الردهة.

ممارسات بدء/انتهاء العمل للموظفين

- تحتوي العديد من ساعات التوقيت على ميزات قائمة على الويب يمكن تشغيلها من خلال تطبيقات الهاتف.
- كبديل عن ذلك، ينبغي التفكير في التطبيقات غير المكلفة الأخرى التي يمكن للموظفين استخدامها لتتبع الوقت وتقديمها إلى المشرفين.
- استخدام الهواتف لتسجيل وقت الدخول/الخروج أو توفير مطهر إضافي بالقرب من ساعة الدوام.
- ينبغي التفكير فيما إذا كان يمكن للمشرف استخدام كاميرا من غرفة أخرى لتسجيل وقت دخول/خروج الموظفين.
- ينبغي التفكير فيما إذا كان يمكن التعامل مع تسجيل وقت الدخول/الخروج عن طريق قيد في دفتر اليومية لاحقا.

غرف تبديل الملابس ودخول / الخروج من طابق الإنتاج

- لا تعتبر الملابس النظيفة والمغسولة ناقلا لفايروس كورونا المستجد. و للحفاظ على نظافة الزي الموحد وعلى صحة الموظفين ،على أفضل وجه ممكن، من المهم أن يدخل الموظفون المنطقة التي يرتدون فيها الزي الموحد بأيدي نظيفة.
- يجب الحد من لمس الزي الرسمي والشماعات غير المختارة لأدنى حد ممكن.
- بمجرد اختيار الزي الرسمي، ينبغي وضع الشماعة الفارغة الآن على رف مختلف لتجنب أن تلامس الشماعة الأزياء الموحدة النظيفة، ولمنع الموظفين الآخرين من التعامل مع الشماعات التي تم لمسها مسبقًا.
- ينبغي فصل الأزياء الموحدة المتسخة عن النظيفة.
- إن غسل اليدين بشكل متكرر وسليم والتعامل مع المواد النظيفة بأيدٍ نظيفة هو أفضل إجراء وقائي.

الأدوات المشتركة

ينبغي تنظيف وتطهير الأدوات التي يستخدمها الموظفون:

- يجب تطهير واجهات الآلات التي يستخدمها الموظفين مثل لوحات المفاتيح والأزرار وما إلى ذلك ما بين المستخدمين.
- زيادة تنظيف شاشات اللمس في الصيانة أو الاستلام.
- يجب تطهير الأدوات المشتركة مثل المكانس أو المجارف أو الكاشطات أو الأدوات اليدوية بعد كل استخدام، خاصة بين مستخدميْن منفصليْن.
- ينبغي توفير أقلام/ شاربي (قلم لبدي) شخصية، وبدلاً من ذلك قم بتطهيرها مرة واحدة على الأقل في كل وردية.
- ينبغي تحديد المجالات التي يتفاعل فيها الموظفون بشكل متكرر بحيث يمكن وضع إجراءات للغسل والتطهير بين الأشخاص.

مخاطر تغيير الورديات

- إعادة تنظيم أيام الدوام وتغيير الورديات، والاستراحات ووجبات الغداء لتجنب تجمع العاملين.
- تنظيم الورديات بطريقة يعمل فيها نفس العاملين دائمًا في وردية واحدة. سيؤدي ذلك إلى تقليل الى الحد الأدنى من عدد الأفراد المختلفين الذين يتواصلون بشكل وثيق مع بعضهم البعض على مدار الأسبوع. وقد يقلل ذلك أيضًا من عدد العاملين الخاضعين للحجر الصحي بسبب التعرض للفيروس.
- لتجنب التجمع، ينبغي أخذ استراحة بين الورديات. ويجب أن تخرج المجموعة التي أنهت العمل، قبل أن تدخل الوردية الجديدة للموظفين إلى منطقة خزانة الملابس.

- ينبغي تحديد الأفراد الذين لا يحتاجون إلى الدخول إلى مراحيض الإنتاج ولا يحتاجون إلى استخدام نفس الموارد مثل الإنتاج/أولئك الذين يتعاملون مع موظفي الأغذية.
- بوجود بعض الموظفين الذين يعملون عن بعد، ينبغي تحديد ما إذا كان من الممكن إعادة تخصيص أي مساحات مكتبية لمناطق منفصلة للغداء/تغيير الملابس.
- ينبغي استخدام تطبيقات الفيديو أو المكالمات الهاتفية لمنع الاتصال وجهًا لوجه أثناء تغيير الوردية.
- استخدام الرسائل النصية والمحادثات والمكالمات الجماعية المجانية للجمع بين الفرق عن بعد.
- تنظيم المديرين والمشرفين للتناوب على أيام العمل «في العمل» مقابل العمل من المنزل لتقليل وقت تعرضهم المحتمل.
- ينبغي وضع بروتوكول لتبادل عينات المنتجات باستخدام أوعية حاوية مشتركة لنقلها.
- الحد من تبادل الملفات والأوراق إلى الحد الأدنى وتجنب الاتصال الوثيق.
- وضع بروتوكول لأي متطلبات تسجيل الخروج المادي لتجنب الاتصال الوثيق، والحد من الاستخدام الشائع لأدوات الكتابة.

وجبات / وجبات خفيفة / أنشطة غرفة الاستراحة

- تمديد فترات الراحة وأوقات الوجبات، وتقسيم الموظفين إلى مجموعات لتقليل عدد الموظفين في مناطق الاستراحة/ الكافيتريا في أي وقت.
- التحول من توفير الطعام الجماعي إلى خيارات الخدمة الفردية. أو جعل موظفًا واحدًا مدربًا يقدم الطعام للموظفين في منطقة مغلقة بدلاً من وجود عدة موظفين يتناولون الطعام من وعاء مشترك/ مع أواني يلمسها عدة أشخاص.
- ينبغي التفكير في استخدام غرف اجتماعات أخرى أو مساحة منفصلة (استئجار الخيام) لتحقيق تباعد الموظفين.
- تكثيف نظافة مقابض الثلاجة/الأحواض والحنفيات/مناطق المطبخ الصغير.
- ينبغي تعقيم مقابض وأزرار الميكروويف بعد كل استخدام.
- الحرص على توفير المطهرات والصابون بسهولة في غرف تقديم الغداء والاستراحة.
- تنظيف الطاولات والأدوات الأخرى التي يلمسها العاملون بعد كل استراحة.

المكتب

- يمكن تحديد شخص واحد للحصول على المستندات ومسح هذه المستندات ضوئيًا. ينبغي اتخاذ الاحتياطات من خلال لبس القفازات وغسل اليدين وتعقيم الأسطح.
- إنشاء نوافذ للموظفين الذين يحتاجون إلى مساعدة من الموارد البشرية.
- ينبغي فصل وتقسيم موظفي المكتب، وفي الوضع المثالي ينبغي أن تقتصر المكاتب على شخص واحد فقط لكل مساحة مكتب إذا لزم الأمر في الموقع و/أو اتباع ممارسة ترك مسافة ٢ متر.
- ينبغي التفكير في الاحتياطات مثل القفازات و/أو المطهرات لأولئك الأشخاص الذين يذهبون إلى مكتب البريد أو البنك.
- إذا كانت هناك حاجة لتسليم بنود العمل إلى منازل الموظفين المحجورين، فإنه ينبغي بعداد نظام وتوفير التدريب لتجنب الاتصال غير المقصود (على سبيل المثال، ترك الأشياء على عتبة الباب، ووضعها في صندوق السيارة المفتوح).

تنظيف الغسيل

بالنسبة للملابس التي تلامس أو من المرجح أنها تلامس جزيئات الفيروس والأفراد المرضى، يُوصى باستخدام المنظفات الشائعة الاستخدام على درجات الحرارة الأعلى.

- غسل الأغراض وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة.
- استخدام أدفأ درجات الحرارة وتجفيف الملابس بالكامل.
- الغسيل المتسخ الذي لامس شخصا مريضا يمكن غسله مع أغراض الآخرين.

بالنسبة للأشخاص العاملين في التنظيف:

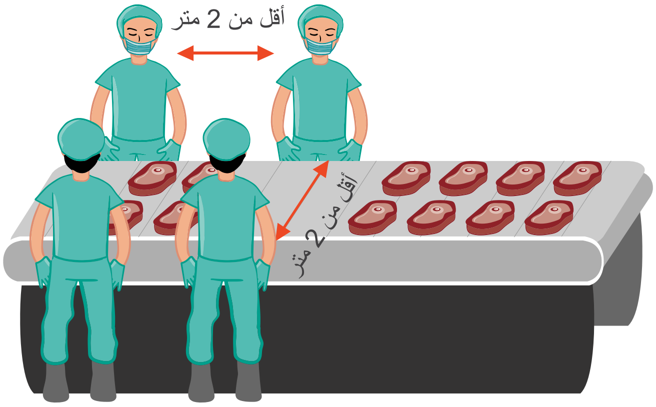
- لا ينبغي هز الملابس المتسخة. هذا يقلل من إمكانية انتشار الفيروس في الهواء.
- ينبغي بتنظيف وتعقيم أي شيء يستخدم لنقل الغسيل باستخدام منتجات التنظيف الاعتيادية.
- ينبغي ارتداء قفازات تستخدم لمرة واحدة أثناء التعامل مع الأشياء المتسخة.
- ينبغي غسل اليدين فور نزع القفازات أو بعد التعامل مع الأشياء المتسخة.

التباعد الجسدي عند خط الإنتاج

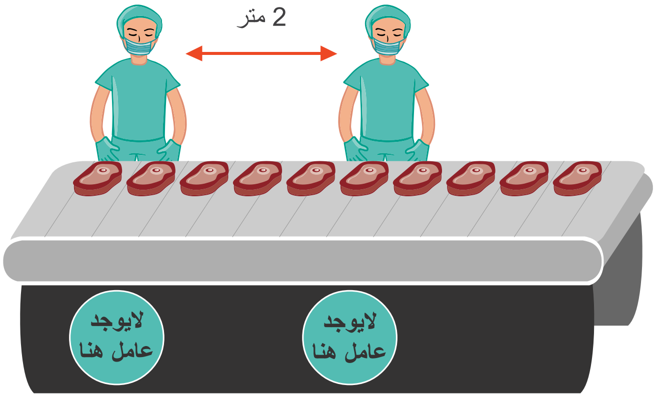
- هذا مثال على كيفية إبقاء العمال على التباعد الجسدي عند العمل في خط الإنتاج:
  - أتمتة خط، أو
  - تنظيم خط مع عدد أقل من العمال للسماح بمسافة ٢ متر بينهم أو
  - إبطاء الخط للسماح لعدد أقل من العمال بأداء العمل (مثل خط الذبح أو تقطيع اللحوم)
- نقل مهام معينة حيث يلزم توفير مساحة أكبر إلى مواقع أخرى أكبر بحيث يكون ذلك عملياً.
- استخدم حواجز مادية، مثل الستائر الشريطية أو زجاج شبكي أو مواد مماثلة، أو فواصل أو حواجز أخرى غير نفاذة، لفصل العمال من بعضهم البعض، إذا كان ذلك ممكنًا.
- التفكير في استخدام العلامات والإشارات لتذكير العمال بالحفاظ على موقعهم في محطتهم بعيدًا عن بعضهم البعض وممارسة التباعد الاجتماعي في فترات الراحة.
- السماح لعامل واحد فقط بالدخول إلى الثلاجة/ الفريزر/مخزن صغير في نفس الوقت.
- توفير معدات الحماية الشخصية مثل: أقنعة الوجه، وشبكات الشعر، والقفازات التي تستخدم لمرة واحدة، وملابس عمل نظيفة، وأحذية العمل التي تحد من الانزلاق للموظفين. وسيكون استخدام هذه المعدات أمرًا روتينيًا في المناطق عالية الخطورة من أماكن إعداد الطعام التي تنتج الأطعمة الجاهزة للأكل والمطبوخة. عندما يرتدي الموظفون معدات الحماية الشخصية، يكون من الممكن تقليل المسافة بين العمال.

كيفية تطبيق التباعد الجسدي في محطات عمل تجهيز اللحوم أو أي خط آخر حيث يقف العمال بجانب بعضهم البعض

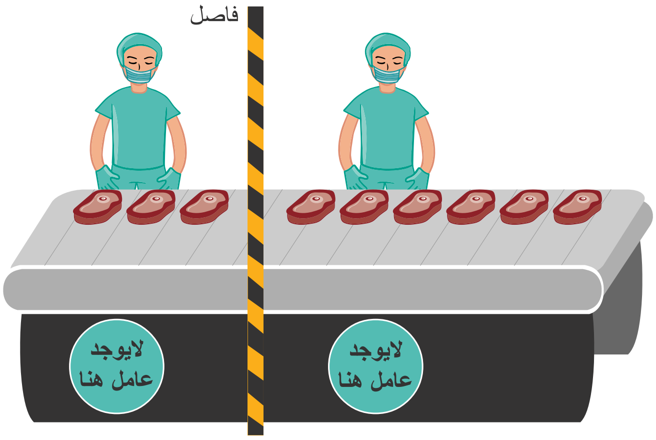
سيئ:
العاملون يبعدون اقل من 2 متر عن بعضهم البعض بما في ذلك في محطات العمل التي تكون محاذية لبعضها البعض أو مواجهة لبعضها البعض



جيد:
العاملون يبعدون 2 متر عن بعضهم البعض على الأقل ولا يواجهون بعضهم البعض. ويمكن استخدام أوضاع أخرى لتحقيق تباعد مشابه بين العاملين.

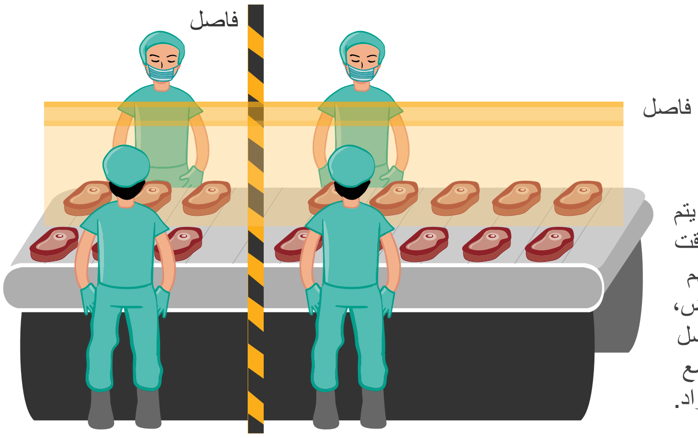


جيد:
حواجز مادية مثل الفواصل، تفصل العاملين عن بعضهم البعض.



قد يكون هناك حاجة لتعديل الفواصل لدمجها مع خط التجهيز أو معدات التصنيع الأخرى

جيد:
حواجز مادية مثل الفواصل، تفصل العاملين عن بعضهم البعض، بما في ذلك في الحالات التي يحتاج فيها العاملون الى أداء مهام في نفس الوقت، وفي مواجهة بعصهم البعض.



بالنسبة للمهام التي يتم أداؤ ها في نفس الوقت مع عاملين موقعهم مقابل بعضهم البعض، يمكن وضع الفواصل لحماية العاملين، مع السماح بمرور المواد.

رصد الأنشطة التي ينبغي فيها تجنب الاتصال الوثيق

- إذا كانت هناك نقاط اختلاط من شأنها أن تجعل شخصًا ما على اتصال وثيق بموظف آخر أو كانت هناك قيود على الموارد، فينبغي التفكير فيما إذا كان يمكن عمل إجراء بحيث نقلل تكرار نقاط الاتصال (على سبيل المثال، كل ٤ ساعات بدلاً من كل ساعة أو متغيرات أخرى يمكن مراقبتها عن بُعد).
- عند مراقبة ما بعد الذبح في المسالخ، ينبغي تركيب حاجز بين العامل ومفتش اللحوم.
- ينبغي تجنب أي اختلاط وثيق بين الموظفين عند رصد بعض الأنشطة، إما عن طريق تركيب فاصل أو عن طريق تنظيم ورديات بين العمال.

الاتصالات ودعم الموظفين والتدريب والموارد

- إعلام الموظفين في حالة أن كان موظف يخضع لفحص فايروس كورونا المستجد أو عند تلقي معلومات حول نتيجة الموظف الإيجابية بشأن فايروس كورونا.
- توفير تدريب مستمر للموظفين بشأن ممارسات التصنيع الجيدة والصحية، وغسل اليدين بالشكل الصحيح، والإبلاغ عن مرض الموظفين، وما إلى ذلك، وأي تغييرات إجرائية أخرى نفذتها الشركة للتصدي لفايروس كورونا المستجد.
- تزويد الموظفين بتعليمات مكتوبة حول التغييرات الإجرائية التي تم طرحها للتعامل مع فايروس كورونا المستجد.
- مراقبة كيف يطبق الموظفون الإجراءات الجديدة.
- إعلام وتدريب ومشاهدة كيفية تدريب الموظفين على غسل اليدين، والتباعد الجسدي، والإجراءات الجديدة الأخرى.
- عقد دورات تدريبية عبر الإنترنت أو عن بعد لموظفي المكتب للمساعدة في الانتقال إلى العمل عن بعد.
- تذكير المديرين بمراقبة الموظفين الذين قد يواجهون صعوبة في هذه الأوقات العصيبة.
- تدريب الموظفين على كيفية التعرف على المجالات أو الممارسات التي يمكن أن تشكل خطراً على انتشار الفيروس. تحديد إجراءات للمراجعة السريعة وتقديم استراتيجيات التخفيف في المجالات المثيرة للقلق.
- التفكير في استخدام أجهزة الاتصال الإلكترونية مثل السماعات اللاسلكية للمناطق الصاخبة/ ذات الضجة وأجهزة الاتصال اللاسلكي في المناطق الأقل ضوضاء؛ قد يساعد ذلك الموظفين على التواصل في مناطق الإنتاج، ولكن مع الحفاظ على مسافة آمنة. يمكن أن تكون هذه مفيدة للتدريب المشترك ولتدريب الموظفين الجدد.
- توفير الموارد لتقييم الامتثال للتعليمات.

اعتبارات أخرى

- تقليل استخدام الموظف مع لأغراضه الشخصية.
- الحد من دخول الزوار غير الضروريين إلى المنشأة، بما في ذلك الموظفين الآخرين المتمركزين عادةً في مواقع مختلفة.
- الحد من حركة المرور بين مناطق العمل والمباني غير الضرورية للأعمال.
- تدريب جميع الزوار على الإجراءات الجديدة المتعلقة بفايروس كورونا المستجد.
- تحديد ما إذا كان من الممكن تأجيل عمليات تدقيق الشهادات المجدولة.
- وضع علامات تساعد على التباعد الجسدي.

صحة الموظفين أثناء جائحة فايروس كورونا

ينبغي عرض التعليمات حول كيفية حماية الصحة لتعزيز الإجراءات الجديدة.

ينبغي عرض أعراض فايروس كورونا المستجد والطلب من الموظفين إبلاغ رئيسهم إذا لاحظوا تغيرات في صحتهم.

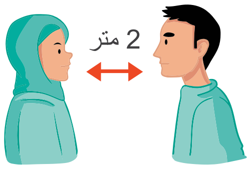
تجنب لمس الوجه والأنف والفم والعينين

تجنب المصافحة أو عناق الأصدقاء ولوح بيديك لتحييهم

تجنب استخدام أدوات الآخرين كالأقلام والدفاتر أو أي أدوات شخصية كالأكواب والمطرات

تغطية الفم والأنف عند السعال أو العطس والتخلص من المنديل مباشرة في سلة المهملات

صحة الجميع يجب أن تكون أولوية الجميع



الإلتزام بالمباعدة الجسدية

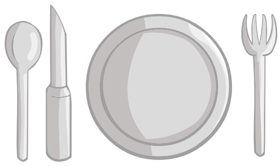
الإلتزام بإرتداء الكمامة

تناول القهوة العربية بفناجين ذات الإستعمال الواحد وعدم مشاركتها

استعمال المعقم الكحولي في حال عدم توفر الماء والصابون

الإمتناع عن المصافحة والعناق والتقبيل

الإمتناع عن مشاركة الطعام من نفس صحن الأكل أو السدر



استعمال أدوات الطعام بدل تناوله باليد

غسل اليدين بالماء والصابون بشكل متكرر على مدار اليوم وبعد ممارسة أي نشاط خارج المنزل وبعد لمس الأسطح ومقابض الأبواب

تجنب الأماكن المزدحمة والتجمعات

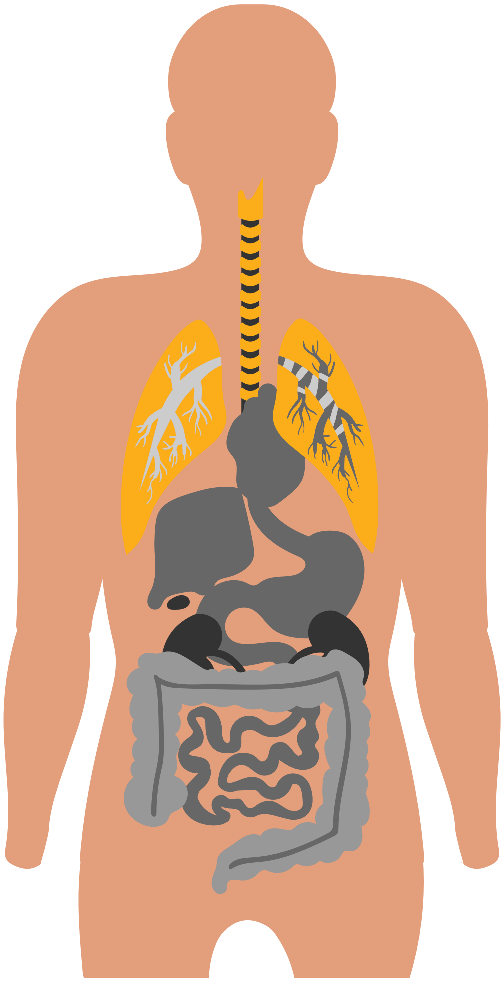
يفضل القيام بتعقيم أي أغراض تقومون بشرائها من المحلات

الألتزام بتعليمات مواعيد الخروج المعلن عنها من الجهات الحكومية

جائحة فايروس كورونا

فايروس كورونا المستجد

فايروس كورونا هو مرض معدي تسببه SARS CoV 2، وهو نوع جديد من فايروس كورونا الذي تم اكتشافه في الصين في أواخر 2019



تبين البيانات أن المرض يكون معتدلا في 80٪ من المرضى، وشديدا في 13٪ من الحالات وحرجاً في 6٪ من الحالات.

الأعراض الأكثر شيوعاً:

- ارتفاع الحرارة
- التعب
- السعال الجاف

قد يعاني بعض المرضى أيضاً من:

- أوجاع وآلام
- سيلان الأنف
- احتقان الحلق
- قصور في التنفس
- الإسهال

في الحالات الحرجة، قد يسبب فايروس كورونا التهابا رئويا شديدا أو فشلا في أجهزة متعددة وقد يؤدي ذلك الى الوفاة.

البروتوكول في حالة ارتفاع درجة حرارة الموظف

- إذا ظهرت على الموظف أعراض واضحة، أو أبلغ عن مخالطته لشخص ثبتت إصابته بفايروس كورونا المستجد، فلا داعي لقياس درجة حرارته. قم فوراً بفصله عن الموظفين الآخرين، وأرسله إلى المنزل، واطلب منه التواصل مع الخدمات الصحية لتقييم حالته.
- إذا لم تكن تظهر على الموظف أية أعراض، ولكنه خالط شخصا تم إخضاعه لاختبار فايروس كورونا، ولكن لم يتم التأكد من إصابته بعد، ففكر في إرساله إلى المنزل حتى تُعرف نتائج الاختبار.
- إذا كان الموظف قد سافر مؤخراً (خلال الـ ١٤ يومًا الماضية) خارج المنطقة إلى/ من مناطق عالية الخطورة، ولم تظهر عليه أي أعراض ظاهرة، فيمكنك التفكير في فحصه باستخدام مقياس حرارة لا يتضمن اللمس. إذا كانت درجة حرارته >/ = ٣٧,٥ درجة مئوية، افصل الموظف على الفور عن الموظفين الآخرين، وأرسله إلى منزله، وأوعز إليه بالتواصل مع الخدمات الصحية للتقييم.[٦]

البروتوكول في حال كان الموظف يعيش مع شخص يعالج مرضى فايروس كورونا أو كان لديه فرد من أفراد الأسرة في المنزل مصاب بفايروس كورونا

من المهم حماية الموظفين الآخرين من التعرض للفيروس.

- التحدث إلى الموظف والتأكد من أن الموظف وأسرته قد نفذوا بالفعل إجراءات لتقليل مخاطر انتقال العدوى في المنزل الموصى بها من قبل دائرة الصحة الوطنية.
- إما أن تراقب أو تطلب من الموظف أن يراقب الأعراض بنفسه (سعال، حمى >/ = ٣٧,٥ درجة مئوية، ضيق في التنفس، صعوبات في التنفس وإرهاق). إذا بدأوا في إظهار الأعراض، يجب عليهم البقاء في المنزل وطلب التوجيه من مقدم الرعاية الصحية الخاص بهم.
- تأكد من أن الموظف يعرف أن عليه إبلاغ الإدارة إذا بدأ أحد أفراد أسرته في إظهار أعراض فايروس كورونا المستجد أو كانت انتيجة فحصه إيجابية. إذا كانت نتيجة فحص أحد أفراد الأسرة إيجابية لفايروس كورونا، فمن المستحسن إبقاء الموظف في المنزل والاتصال بمزود خدمات الصحة العامة.
- إذا كان لديك موظفين يعمل أفراد أسرتهم في الرعاية الصحية، فيمكنك التفكير في جعلهم يعملون من المنزل.

6 https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html

البروتوكول في حالة إصابة الموظف بفايروس كورونا المستجد[7]

الخطوات التي ينبغي اتخاذها بناءً على المعلومات التي تفيد بأن موظفًا/ موظفًا تابعًا لجهة أخرى خالط موظفيك ويخضع لفحص فايروس كورونا
• إبلاغ الموظفين الآخرين أنكم تتوقعون استلام نتائج الفحص.
• تحديد الموظفين الذين كانوا على اتصال وثيق مع الشخص الذي تم فحصة خلال آخر ٧٢ ساعة، مع الحفاظ على خصوصية الشخص الذي تم فحصه.
• إن أمكن، يجب إرسال الشخص إلى المنزل حتى تتوفر نتائج الفحص، وإخضاع جميع الموظفين الذين خالطوه للفحص.
• يجب تنظيف وتعقيم جميع الأسطح والمناطق التي لمسها الشخص الذي تم فحصه/ والتي ربما كان قد لمسها.
• اقفال خزانة الموظف الذي تم فحصه وإبقائها مقفلة.
• يجب تنظيف وتعقيم غرفة خزانات تغيير الملابس، حيث توجد خزانة الموظف.
• التخلص من جميع الأطعمة في الثلاجة حيث يحتفظ الموظفون بطعامهم. يجب تنظيف وتعقيم الثلاجة.
• كونوا مستعدين لأن تطلب دائرة الصحة منكم إجراء فحص للعاملين الآخرين. كونوا مستعدين لأن يُطلب منهم البقاء في المنزل. يجب إعادة تنظيم عمل الموظفين الآخرين لإستبدال أولئك الذين يبقون في المنزل.

خطوات عندما تكون نتيجة فحص فايروس كورونا المستجد سلبية
• إبلاغ العمال بنتيجة الفحص.
• إبلاغ العمال الذين بقوا في المنزل ومناقشة متى يمكنهم العودة إلى العمل.
• لا حاجة لإتخاذ اي اجراء آخر.

خطوات عندما تكون نتيجة فحص فايروس كورونا المستجد إيجابية
• اتباع تعليمات إدارة الصحة المحلية.
• سؤال ادراة الصحة المحلية عن موعد فحص العمال الآخرين.
• تنظيف وتعقيم مرة أخرى جميع الأسطح والمناطق التي لمسها الشخص الذي تم فحصه / وربما كان قد لمسها.
• أبلاغ الموظفين الذين بقوا في المنزل، بسبب اتصالهم بالشخص المصاب، ان يقوموا بالتواصل مع إدارة الصحة المحلية وإبلاغكم اذا كانوا يريدوا ان يبقوا في العزل وكم المدة.
• تقييم المخاطر على عملكم: ١. إذا كان عدد الموظفين الذين سيتغيبون عن العمل غير مرتفع، يمكنكم إعادة تنظيم عمال آخرين ومواصلة العمل. ٢. يجب التخطيط للإمدادات والمنتجات النهائية، إذا كان عدد العمال الذين سيتم فحصهم وعزلهم مرتفعاً ويمكن أن يعرض الإنتاج المنتظم للخطر. ٣. إذا لم تتمكن من التنبؤ بعدد الموظفين الذين سيتم فحصهم، يجب التصرف كما لو كان سيتم فحص الجميع.
• الموظف الذي كانت نتيجة فحصه ايجابية يمكن ان يعود للعمل فقط بعد الإذن له من قبل دائرة الصحة المحلية.
• وفقًا لمستوى المعرفة الحالي، ليست هناك حاجة لسحب الطعام/ العلف المنتج اثناء الوردية التي كان يعمل فيها الموظف الذي كانت نتيجته ايجابية، حيث لا توجد بيانات تفيد بأن فايروس كورونا المستجد ينتقل عبر الطعام. إذا أمكن، يمكن باستخدام منتج يحتوي على كل من منظف ومعقم مسح غلاف الطعام التي لامسه الموظف الذي ثبتت إصابته.

مناطق لعب الاطفال في المطاعم

- توقف استخدام المناطق المخصصة للعب الأطفال.
- تجنب مشاركة ألعاب الأطفال أو المواد الترفيهية.

7 https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html

II. توصيات لشركات خدمات تقديم الطعام

إلى جانب القواعد العامة المذكورة في الأقسام السابقة، بسبب الاختلاط المكثف مع الزبائن في خدمات تقديم الطعام (البيع بالتجزئة والمطاعم) يجب أيضًا تطبيق بعض القواعد المحددة الموضحة أدناه.

ضمان شروط النظافة الشخصية للزوار/ المشترين في محلات البيع بالتجزئة

أ. يجب على المنشأة الغذائية:

- التأكد من التنظيف والتعقيم المناسبيْن للبيئة في نقاط البيع.
- نشر المعلومات عند مداخل شركات الأغذية للفت الانتباه إلى ضرورة الامتثال لشروط النظافة الشخصية (نظافة اليدين، والسعال، وآداب العطس، الخ)؛
- توفير تعقيم لليدين للزوار عند مدخل المنشأة (مثلا، محلات السوبر ماركت، والمحلات التجارية، وغيرها)؛
- تنظيم ادخال المتسوقين والزائرين الآخرين، مع مراعاة منطقة المحل، أو نقاط بيع أخرى، لتجنب الازدحام؛
- منع التسوق للمجموعات التي تضم أكثر من شخصين، ويجب على أفراد الأسرة الواحدة التسوق واحدًا تلو الآخر؛
- التأكد من ابقاء الزائرين على بعد مسافة آمنة لا تقل عن متريْن في طوابير الانتظار عند الصناديق أو الدفع من خلال الخدمة الذاتية؛
- تشجيع الزوار على الدفع بوسائل غير نقدية.
- اتخاذ أقصى التدابير لحماية موظفي المتجر (تثبيت حواجز بين الموظف والمشتري، وتزويد الموظفين بكمامات وقفازات واقية، الخ).

ب. توصيات لتجار الأسواق

يجب أن يلتزم التجار بالقواعد التالية:

- يجب تسويق الأطعمة غير المعبأة الجاهزة للأكل (المنتجات التي لن يتم غسلها، أو طهيها، أو تقشيرها، الخ. قبل استهلاكها) بطريقة لا تتيح للمشتري فرصة لمس أو تلويث تلك الأطعمة (تستخدم رفوف مقاومة للتلوث، وأدوات لجلب المنتجات، وتغليف المنتجات).
- المعدات، والأواني، والأدوات (أسطح الكاونترات، والطبليات، والموازين والسكاكين الخ) المستخدمة عند نقطة البيع يجب تنظيفها وغسلها و/أو تعقيمها بشكل متكرر أكثر من المعتاد، اعتمادًا على مدة التداول وتدفق الزوار.
- يجب أن يلتزم التجار بممارسات النظافة الشخصية الجيدة والمتطلبات الإلزامية للتعامل مع الطعام، وأن يكون لديهم مستوى نظافة كافٍ (التنظيف و/أو التعقيم) والمرافق الضرورية الأخرى (ملابس العمل المناسبة، إلخ) في نقاط البيع.

- يجب على التجار غسل أيديهم بانتظام (كل ساعتين على الأقل) وغسلها جيدًا بالماء الجاري الدافئ والصابون السائل و/أو تعقيمها بمطهرات خاصة لليدين. يجب على التجار الذين يتعاملون مع المواد الغذائية السائبة تطهير أيديهم كل ساعتين على الأقل وأكثر إذا لزم الأمر.
- غالبًا ما يكون من الضروري غسل الأيدي بعد لمس المنتجات الحيوانية، أو اللحوم الطازجة أو منتجات اللحوم السائبة.
- كما يجب على التجار غسل أيديهم قبل بدء العمل، قبل التعامل مع الطعام المطبوخ أو الجاهز، والتعامل مع اللحوم النيئة والأسماك وغيرها من الأطعمة غير المطبوخة، قبل ارتداء الملابس، وتغيير القفازات وإزالتها، والتخلص من النفايات، والانتهاء من التنظيف، والتعقيم، واستخدام المرحاض، والأكل والتدخين والعطس والتعامل بالنقود.
- يجب على التجار تجنب لمس عيونهم أو أنوفهم أو فمهم بأيديهم، واتباع آداب السعال أو العطس (السعال أو العطس تحت منديل يمكن التخلص منه أو داخل الكوع المثني).
- يجب ارتداء معدات الحماية (الملابس والقفازات والمآزر) عند الاتجار في المنتجات غير المطبوخة (الخام) والمعالجة بالحرارة (المطبوخة والمدخنة) ذات الأصل الحيواني. ينبغي استبدل تدابير الحماية لمرة واحدة بعد التلوث بمواد من أصل حيواني (اللحوم، الدهون، الدم، إلخ). يجب أيضًا ارتداء معدات الحماية عند بيع المنتجات السائبة الأخرى (البسكويت الموزون، إلخ).
- يجب غسل الملابس الواقية القابلة لإعادة الاستخدام يوميًا بعد العمل، ويجب تطبيق تدابير النظافة الأكثر صرامة من المعتاد في جميع مراحل النقل والتوزيع والتجارة والطرح في السوق.

يجب على الإداريين في السوق:

- توفير معلومات للزوار عند المدخل حول الحاجة إلى النظافة الشخصية (نظافة اليدين، والسعال، وآداب العطس، وما إلى ذلك).
- تشجيع الزائرين على الاحتفاظ بمسافة آمنة عند الوقوف في طابور الانتظار: تزويد الزبائن بمعلومات مثل «يُرجى الحفاظ على مسافة مترين من بعضكم البعض في مكان مرئي، مثل نوافذ المتاجر».
- تهيئة الظروف الملائمة لنظافة أيدي الزوار (يوصى بتعليق المطهرات للأيدي لزبائن السوق في مكان مرئي بوضوح عند المدخل/الخروج من السوق).
- تمكين التجار من استخدام المرحاض وغسل أيديهم وتعقيمها. يجب أن تحتوي جميع الأحواض على صابون سائل ومطهر لليدين.
- التأكد من أنه يتم تنظيف وتطهير بالكامل أماكن السوق والأسطح الأخرى بعد البيع (يمكن أن يتم ذلك باستخدام وسيلة لها كلتا الخاصيتين). في الأيام التي تكون فيها عمليات البيع مكثفة بشكل خاص ويكون هناك العديد من المتسوقين في السوق في نفس الوقت، ينبغي تنظيف المباني وتطهيرها قدر الإمكان خلال ساعات العمل. ينبغي تهوية المباني من الداخل بصورة متكررة.

- التأكد من أن لا يتم تنفيذ الأنشطة إلا من قبل التجار الأصحاء الذين لا يعانون من أمراض في الجهاز التنفسي العلوي، والتهابات الأمعاء الحادة، وما إلى ذلك، وعلامات المرض (مثل سيلان الأنف، والسعال، والعطس، وصعوبة التنفس، والإسهال، والقيء، وما إلى ذلك).
- التأكد من عدم تنفيذ الأنشطة من قبل التجار الذين لا يتبعون مستوى نظافة كافي (التنظيف و/أو التعقيم) وغيرها من المرافق الضرورية.

ج. توصيات بشأن مرافق تقديم الطعام (مطاعم، مطاعم البيتزا، بارات، مقاهي، مقاصف، إلخ)

إعادة الفتح

ينبغي على المنشآت التي تم إغلاقها بسبب فايروس كورونا المستجد القيام بالأنشطة التالية قبل إعادة فتحها:

- افتح جميع الحنفيات (الماء الساخن والبارد) لمدة ١٥ دقيقة لغسل بكتيريا الليجيونيلا التي تملأ أنابيب المياه عند عدم استخدامها. استمر في الاستخدام العادي للمياه بعد ١٥ دقيقة.
- تنظيف وتطهير جميع الأسطح والمعدات.
- تنظيف بمنظف ومُطَهِّر يحتوي على نسبة ٧٠٪ من الكحول لجميع المفاتيح ومقابض الأبواب ومقابض الثلاجة والطاولات ومقابض الكراسي وأغطية المراحيض وأغطية صناديق القمامة. تنفيذ التطهير اليومي لهذه الأسطح (الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر).
- التحقق من العمر الافتراضي للطعام داخل المنشأة والتخلص من أي طعام منتهي الصلاحية.
- ترتيب الطاولات بحيث يتم إتاحة مسافة ٢م بين الزوار.
- توفير مكان صحي للموظفين لغسل اليدين بالصابون السائل والمناشف الورقية، بالإضافة إلى سلة مهملات للتخلص من المناشف الورقية.
- تدريب الموظفين على غسل أيديهم بشكل متكرر وبعد لمس أفواههم وأنفهم وعيونهم.
- توفير كمية كافية من مطهرات الأيدي التي تحتوي على الكحول (بحد أدنى ٧٠٪ من الكحول) وتحفيز الموظفين على تعقيم اليدين بشكل متكرر.
- توفير مطهر يحتوي على الكحول (بحد أدنى ٧٠٪ من الكحول) للضيوف، ووضعه في مكان مرئي وعليه علامة أنه مخصص «للضيوف». وتعقيم الزجاجة على أساس يومي.
- توفير الكمامات للموظفين (وهذا ينطبق بشكل خاص على أولئك الذين يعملون داخل المنشأة) والقفازات لأولئك الذين يتعاملون مع الطعام.
- تعيين موظف واحد يتعامل بالنقود ويفضل ألا يتعامل مع الطعام. في حال اضطر إلى التعامل مع الطعام، اطلب منه تطهير اليدين في كل مرة يتعامل فيها مع المال.
- غسل جميع الأطباق وأدوات المائدة، وخاصة الأكواب والكؤوس في غسالة الصحون على أعلى درجة حرارة. اتركها لتجف تماماً.

فايروس كورونا المستجد

إجراءات لاستئناف عمليات المطعم

1

توفير معقمات للأيدي على حاجز أمين الصندوق

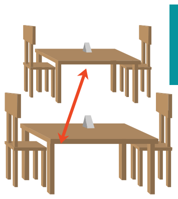
2

ارسم خطا بطول 1 متر أمام حاجز أمين الصندوق

3

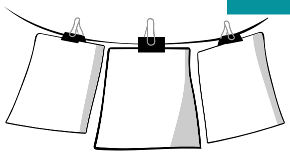
وضع تنبيه على كل طاولة للإشارة الى عدد الأشخاص المسموح لهم بالجلوس هناك

4



الطاولات تبعد مترين على الأقل عن بعضها البعض

5



تسجيل أسماء وأرقام هواتف الزبائن وتاريخ وتوقيت وصولهم الى المطعم

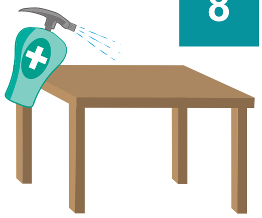
6

تحقق من درجة حرارة الزباين قبل أن يسمح لهم بالدخول

7

ينبغي أن يرتدي الموظفون ومسؤول المطعم كمامات

8



تنظيف الطاولات بمعقم بشكل متكرر

الإجراءات مهمة لضمان عدم تعرض الزبائن لعدوى فايروس كورونا المستجد

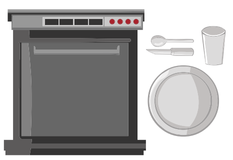
على أساس يومي

- تطبيق القواعد الواردة في هذا الدليل الإرشادي للتنظيف المنتظم وتنظيف الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر.
- اتباع بدقة ممارسات النظافة والتصنيع الجيدة، على النحو الموصى به لخدمات الطعام.
- استخدام التعليمات الواردة في الجزء العام من هذه التعليمات.
- تطهير الطاولات (تغيير الشراشف) بعد كل ضيف/ مجموعة ضيوف. ينبغي التفكير في استخدام المناديل والشراشف الورقية فقط وقم بتغييرها بعد كل ضيف. في حالة عدم استخدام غطاء طاولة، قم بتعقيم سطح الطاولة بعد كل ضيف.
- غسل كافة الشراشف وملابس العمل في درجات حرارة تزيد عن ٦٠ درجة مئوية واستخدام المنظفات حسب تعليمات الشركة المصنعة.
- تحفيز العاملين على غسل اليدين وتطهيرها بشكل متكرر.
- يفضل تكريس عامل واحد للتعامل مع المال من العملاء. إذا لم يكن ذلك ممكناً، اطلب من العمال غسل اليدين وتعقيمها في كل مرة يتعاملون فيها بالنقود.
- غسل جميع الأطباق وأدوات المائدة، وخاصة الأكواب والكؤوس والأطباق في غسالة الصحون على أعلى درجة حرارة (فوق ٨٠ درجة مئوية). واتركها لتجف تماماً.

- حافظ على المسافة بين ظهر الكراسي في صف واحد وظهر الكراسي في الصف التالي بحيث لا تقل عن متر واحد.
- مراقبة الحالة الصحية للموظفين بشكل يومي وإذا اشتكى الموظف أو لاحظ وجود أعراض فايروس كورونا (الحمى والسعال الجاف وضيق التنفس والتعب وآلام العضلات) قم بإبعاده على الفور من مكان العمل وإبلاغ إدارة الصحة المحلية. اتبع تعليمات قسم الصحة المحلي لحماية العمال والضيوف الآخرين. على سبيل الوقاية، قم بتنظيف وتعقيم الغرض بالكامل وجميع الأدوات والأطباق وأدوات المائدة والمعدات.

الإجراءات الوقائية لفيروس كوفيد 19 في أماكن العمل وتسليم واستلام الطعام.

حسب النصائح والمعلومات الصادرة في 2020\3\6

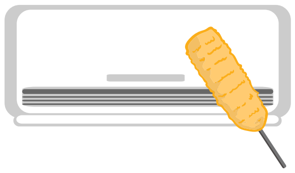


اغسل وعقم الأواني وادوات المطبخ عند درجة حرارة لا تقل عن 80 درجة مئوية.

نظف الأسطح، طاولات الخدمة، المقابض، الأثاث، الآلات، الأحواض، آلات التوزيع، الهواتف واجهزة البيانات وغيرها... باستخدام المطهرات أو المبيضات.

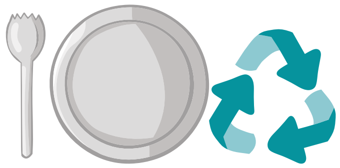
توفير معقمات الأيدي لاستخدام العملاء والموظفين.

التهوية المستمرة للمكان وتأكد من تجديد الهواء بشكل جيد.

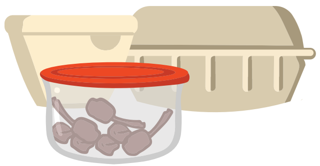


فحص وتنظيف فلاتر وشبكات تكييف الهواء.

إغسل مفارش المائدة والمناديل والزي الرسمي باستخدام الغسالات على درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية.



في البوفيه المفتوح، سيطر على الإتصال المباشر للزبائن بالأطعمة والأواني، قم بتغييرها مراراً أواستخدم الأدوات التي تستخدم لمرة واحدة.



حافظ على الطعام محمياً طوال الوقت باستخدام أغطية الطعام وحاويات التخزين والملصقات.

الطهي بدرجة لا تقل عن 70 درجة مئوية ومراقبة إجراءات التبريد.

III. قائمة تحقق للتقييم الذاتي بخصوص إدارة أزمة فايروس كورونا

استخدام قائمة التحقق هذه كمذكرة عند مراجعة خطة سلامة الغذاء

الإجراءات الفنية

- وضع موزعات لمطهرات يدوية، عند المدخل (ربما أيضًا عند مخرج المبنى) وفي جميع الأماكن التي ينتقل فيها الناس من منطقة إلى أخرى
- تأكد من أن مطهرات الأيدي لها خاصية التعقيم ضد للفيروسات (وفقا لإعلان الشركة المصنعة).
- تحقق من كمية معدات الحماية الشخصية، بما في ذلك الكمامات والقفازات (إذا لزم الأمر)، وقم بتجديد الإمدادات بانتظام.
- تحقق من كمية مواد التنظيف والتعقيم، بما في ذلك معقمات الأيدي، والتشجيع على استخدامها، وتجديد الإمدادات بانتظام.
- عرض التعليمات لما يلي:
  - غسل الأيدي.
  - استخدام القفازات.
  - تعليمات تنظيف وتعقيم الأسطح والأدوات والملحقات.
  - أعراض مرض فايروس كورونا المستجد.
  - كيفية منع انتشار العدوى.
- حدد الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر، وقم بوضع إجراءات قياسية لتنظيف وتطهير هذه الأسطح، وزيادة وتيرة تنظيفها وتعقيمها.

إجراءات تنظيمية

- حدد الشخص الذي سيكون مسؤولاً عن الاتصال والتنسيق أثناء أزمة فايروس كورونا حتى تخف وطأتها.
- قم بعقد اجتماعات أولية وشرح الاستراتيجية التي اختارتها مؤسستك أثناء أزمة فايروس كورونا المستجد (اشرح كيف يحافظ الموظفون على مسافة تباعد اجتماعي تبلغ مترين وقم بتطبيق ذلك عملياً أمامهم). ينبغي إبقاء الموظفين على اطلاع بانتظام بشأن أي إجراء يتم اتخاذه.
- اسمح للموظفين بأخذ إجازة مرضية في حالة إصابتهم بالمرض أو في حالة احتياجهم للبقاء في الحجر.

- تأكد من قدرة الموظفين على إخطار مشرفهم إذا ظهرت عليهم أي من أعراض فايروس كورونا.
- لا تسمح للزوار الخارجيين (بما في ذلك البائعين ومقدمي الخدمات) بالدخول إلا إذا لزم الأمر.
- منع الاتصال بالشاحنات والحد من الطرق التي تسير عليها حول الفناء.
- تحديد المواد الخام ومواد التعبئة والتغليف والمواد الأخرى المطلوبة في التصنيع التي قد تكون مفقودة وتوفير موردين بديلين.
- إنشاء مواصفات جديدة للمنتج وخطة HACCP معدلة في الجزء الخاص بالمواد الخام والمواد ومواد التعبئة والتغليف البديلة.
- وضع إجراء مفصل للتعامل مع عامل أو أكثر مصاب بفايروس كورونا.

الإجراءات المتعلقة بالموظفين

- تعليم الموظفين كيفية معرفة اعراض الإصابة بفايروس كورونا أو الأعراض المشابهة لها للإبلاغ عنها والتأكد من أن المشرفين يسجلون بانتظام حال ظهور الأعراض لدى الموظفين.
- تدريب الموظفين على الحفاظ على مسافة اجتماعية لا تقل عن مترين كلما أمكن ذلك.
- تدرب الموظفين على عدم المصافحة أو التقبيل أو تبادل الأغراض الشخصية، إلخ.
- مواصلة تدريب الموظفين على غسل اليدين واستخدام القفازات.
- تدريب الموظفين على عدم لمس الوجه والشعر والأنف والعينين على عدم استخدام الهاتف المحمول في منشأة التصنيع.
- تدريب الموظفين على استخدام مناديلهم عند العطس/ السعال، ورمي المنديل فور الاستخدام وغسل أيديهم بعد استخدام المنديل.
- الإصرار على فتح الأبواب ومقابض الأبواب بالكوع وليس باليد. وإبقاء الأبواب مفتوحة كلما أمكن ذلك.
- إعادة تنظيم استخدام المقاصف ومناطق التدخين والمناطق العامة الأخرى بحيث يكون هناك مساحة اكبر.

مؤسسة
التمويل الدولية
مجموعة البنك الدولي

IFC