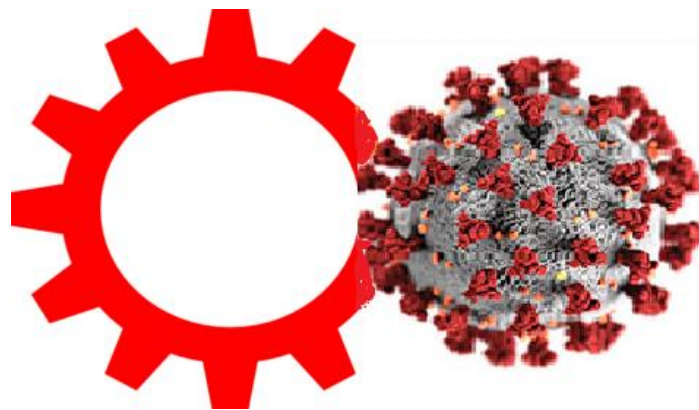




محیط‌های کاری و بیماری COVID-19 (تهیه و توزیع گوشت)



تهیه شده در گروه آموزشی طب کار و مرکز تحقیقات بیماری‌های شغلی و طب کار دانشگاه علوم پزشکی تهران

تهیه کنندگان: دکتر فائزه علی پور و دکتر پریسا فاضل کیا، دستیاران طب کار دانشگاه علوم پزشکی تهران

زیر نظر: دکتر سحر افتخاری هیات علمی گروه طب کار دانشگاه علوم پزشکی تهران

تاریخ نگارش: اردیبهشت 1399

محیط‌های کاری و بیماری COVID-19 (تهیه و توزیع گوشت)

مقدمه:

فرآورده‌های گوشتی از جمله مایحتاج ضروری سبد خانوار مردم می باشد که از نظر تغذیه ای نیز ارزش بالایی دارد. در شرایط کنونی تامین فرآورده های مورد نیاز مردم با توجه به گسترش ویروس کرونا، بر اساس موازین بهداشتی، از اهمیت بالایی برخوردار است که این موازین باید توسط تمامی افراد دخیل در این پروسه از جمله تولید کنندگان، توزیع کنندگان و حتی افراد مصرف کننده رعایت شود.

هدف:

ارائه راهکارهای بهداشتی برای کنترل و پیشگیری شیوع کرونا در واحدهای صنفی کشتارگاه و عرضه گوشت، مرغ، ماهی و فرآورده های گوشتی است.

گروه هدف:

مسئولین و افراد شاغل در واحد کشتارگاه - واحدهای صنفی توزیع - کارکنان واحد صنفی

شرح وظایف شغلی:

وظایف کار در کشتارگاه شامل کشتار، بریدن قطعات گوشت به اندازه های استاندارد برای فروش، تهیه سوسیس و کالباس یا بسته بندی گوشت می باشد.

واحد توزیع نیز وظیفه انتقال گوشت و مرغ و ماهی و ... بسته بندی شده به مراکز فروش و قصابی های سنتی را بر عهده دارد که در این مراکز نیز قطعه کردن گوشت و مرغ و عرضه به بازار صورت می پذیرد.

توصیه های عمومی برای افراد شاغل در فرایند فرآوری گوشت و مصرف کنندگان:

1. اگر بیمار هستید و علائم تب و سرفه دارید، در خانه بمانید.
2. دست های خود را مکرراً با آب و صابون به مدت حداقل 20 ثانیه بشوید و با ماده ضد عفونی کننده بر پایه حداقل 60 درصد الکل، ضد عفونی کنید.
3. فاصله فیزیکی حداقل 2 متر را با افراد رعایت کنید.
4. از هر گونه تماس با دیگران از جمله دست دادن و روبوسی پرهیزید.
5. از لمس صورت، چشم ها، بینی و دهان با دست های نشسته و یا دستکش، اجتناب کنید.
6. هنگام عطسه یا سرفه، بینی و دهان خود را با دستمال کاغذی یا قسمت داخلی آرنج بپوشانید و دستمال را به روش بهداشتی دفع کنید.

توصیه های اختصاصی برای افراد شاغل در فرایند فرآوری گوشت و مصرف کنندگان:

1 - مسئولین و افراد شاغل در واحد کشتارگاه:



1. به قوانین و دستورالعمل های وزارت بهداشت در مورد پیشگیری از گسترش ویروس کرونا توجه نمایید. (اطلاعات بیشتر در: <https://crod.ir/instructions-covid19/>)
2. تابلوهای آموزشی در خصوص روش های پیشگیری از انتقال ویروس کرونا از جمله راهنمای شستشوی صحیح دست ها را در نقاط مختلف کشتارگاه نصب کنید.
3. سالن های واحد را که شامل کشتار، انتظار، اصطبل، پوست کنی، تخلیه و پاکسازی، بسته بندی و قطعه بندی است را روزانه و بطور مرتب و بعد از هر شیفت کاری، با رعایت موازین بهداشتی شستشو داده و ضدعفونی و استریلیزه کنید. (اطلاعات بیشتر در: <https://crod.ir/article-covid19/>)
4. شستشو و استریلیزاسیون وسایل و تجهیزات کشتار و حمل و نقل را در هر شیفت کاری انجام دهید.
5. از هواکش و بازگذاشتن درها و پنجره های سالن ها جهت برقراری هوای مناسب استفاده کنید.
6. شستشو و استریلیزاسیون یخچال ها و سردخانه های کشتارگاه را بعد از هر نوبت تخلیه انجام داده و بعد از آن، تا شیفت بعدی جهت بارگیری به همان شکل نگه کنید.
7. کلیه کشتارها را در بسته بندی مجوز دار و مناسب و قطعه بندی شده به بازار عرضه کنید.
8. از هرگونه کشتار در خارج از سیستم تعریف شده کشتارگاهی خودداری کنید.
9. فاصله گذاری اجتماعی حداقل 2 متر را با همکاران و سایر افراد جهت پیشگیری از بروز بیماری رعایت کنید.
10. دست های خود را با آب و صابون یا مواد ضد عفونی کننده بر پایه الکل قبل از دست زدن به سطوح مختلف و بعد از دست زدن به دام و طیور شسته و ضدعفونی کنید.
11. از تماس مستقیم دست بدون دستکش با لاشه دام و طیور خودداری کنید.



12. برای تمیز کردن سطوح از هوای فشرده و یا آب با فشار زیاد استفاده نکنید.
13. لازم است که سطوح استریل شده به مدت ۱۰ دقیقه خیس بمانند .
14. رفتار کارکنان در مورد حرکت در داخل کشتارگاه و برقراری ارتباط بین کارمندان و دسترسی به مناطق خاص را کنترل و بازنگری کنید.
15. هنگام ارتباط کلامی در سالن، سطح بالای صوت خط تولید و فرآوری ممکن است مانع رعایت فاصله فیزیکی حداقل 1/5 متر شود، در صورت لزوم از بلندگو یا تلفن برای برقراری ارتباط بین کارمندان کشتارگاه به منظور کاهش وقوع تماس نزدیک استفاده کنید.

16. در صورت وجود یک کارمند مبتلا به COVID-19 یا مشکوک به ابتلا نیاز به بررسی تاریخ تایید تشخیص و تاریخ شروع علائم می باشد و اگر کارمند در محل استقرار داشته مکان هایی که در آنجا کارمند وظایف خود را انجام داده و اشخاصی که ممکن است با کارمند مبتلا ارتباط داشته باشند را شناسایی کنید.

17. در صورتی که کارمند مبتلا به COVID-19 داشته اید به مقامات بهداشت عمومی محلی اطلاع دهید و در تعیین خطرات سایر کارمندان از آن ها کمک بخواهید. (اطلاعات بیشتر در: <https://crod.ir/instructions-covid19/>)

18. در صورت فعال بودن سلف سرویس در کشتارگاه، غذا را در ظروف یکبار مصرف ارائه داده و جهت مصرف نوشیدنی از لیوان شخصی یا ظرف یکبارمصرف استفاده کنید. (اطلاعات بیشتر در: <https://crod.ir/article-covid19/>)

19. سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مطابق ضوابط بهداشتی وزارت بهداشت باشد.

2 - واحدهای صنفی توزیع:

1. به قوانین و دستورالعمل های وزارت بهداشت در مورد پیشگیری از گسترش ویروس کرونا توجه نمایید.
2. کلیه کارکنان مشاغل توزیع کننده لاشه دام موظف به پوشش مناسب از جمله لباس کار مناسب و کاور پلاستیکی کامل بدن و دستکش هستند به طوری که در جا به جایی لاشه هیچگونه ارتباط مستقیم با بدن کارگر رخ ندهد.



3. از جابه جایی دام و طیور کشتار شده در خارج از سیستم تعریف شده یا ماشین فاقد سردخانه یا ماشین متفرقه خودداری کنید.
4. از چنگک مناسب برای جابه جایی لاشه ها در هنگام توزیع استفاده کنید، طوری که کارگر توزیع کننده وارد یخچال یا سردخانه ماشین حمل نشود.
5. شستشو و استریلیزاسیون ماشین های حمل دام و طیور زنده یا لاشه دام و طیور را بعد از انتقال انجام دهید.
6. کلیه تجهیزات مورد استفاده در قصابی ها و مرغ و ماهی فروشی و مراکز فروش محصولات پروتئینی و گوشتی را به طور مستمر استریل کنید. (حداقل یکبار قبل از شروع کار و یکبار بعد از هر شیفت کاری و یکبار بعد از پایان کار روزانه)
7. از نگهداری لاشه گوشت و مرغ و محصولات گوشتی و پروتئین به صورت روباز و خارج از یخچال خودداری کنید.
8. لازم است در فروشگاه سطل های در دار پدالی پیش بینی گردد. ضایعات گوشت و پسماندها به صورت مناسب جمع آوری و با رعایت تمامی ملاحظات بهداشتی (نظیر جمع آوری در کیسه های پلاستیکی محکم و بدون درز) دفع گردد.
9. وسایل نظافت را بعد هر بار استفاده ضد عفونی کنید.
10. یخچال، فریزر، ابزار و تجهیزات از جمله میز کار، تخته گوشت، چاقو، ساطور، سینی و... را به طور مستمر ضد عفونی کنید.

11. برای کاهش تماس مرغ و ماهی و میگو با سطوح و دست از قطعه قطعه کردن مرغ و ماهی و میگو در واحد توزیع خودداری کنید.

12. گوشت چرخ کرده آماده بدون بسته بندی و مجوز عرضه نکنید.

13. در قصابی سنتی بهتر است گوشت چرخ نشود و در صورت تقاضای مشتری، برای هر بار چرخ کردن شستشوی دست و تعویض دستکش توسط قصاب یا کارگر انجام شود و سطوح میز کار و چرخ برای هر بار چرخ کردن تمیز شده و ضدعفونی شود.

3 - کارکنان واحد صنفی:

1. در حین کار از خوردن و آشامیدن پرهیز کنید.
2. فاصله را با مشتریان و مراجعین و همکاران (حداقل یک و نیم متر) در هنگام ارائه خدمت رعایت کنید.
3. از ماسک، کلاه و دستکش و پیش بند یکبار مصرف به صورت روزانه استفاده کنید.
4. بدون دستکش به طور مستقیم با مرغ و ماهی و گوشت و تجهیزات و ابزار کار در تماس نباشید.
5. نیروهای خدماتی در هنگام نظافت باید از لباس حفاظتی و ماسک و چکمه و دستکش استفاده کنند.
6. در صورت مشاهده علائم سرماخوردگی همانند تب و سرفه، در محل کار حاضر نشوید، و برای تعیین تکلیف از طریق سامانه [salamat.gov.ir](https://crod.ir/instructions-covid19/) اقدام کنید. (اطلاعات بیشتر در: <https://crod.ir/instructions-covid19/>)
7. در مواجهه با پرسنل مشکوک به بیماری بلافاصله ایشان را از ادامه کار منع کرده و به مراکز درمانی ارجاع دهید و فقط با تایید رسمی این مراکز افراد را به محل کار خود بازگردانید.
8. در صورتی که تماس نزدیک با فرد بیمار داشته اید (مثلا به عنوان شخصی که مراقبت از بیمار داشته یا با آن ها زندگی کرده است) موضوع را به سرپرست خود اطلاع دهید.

4 - مشتری مراجعه کننده به واحدهای صنفی از جمله قصابی ها:

1. فاصله را با متصدیان و شاغلین مراکز (حداقل یک و نیم متر) در هنگام سفارش دادن یا تحویل کالا رعایت کنید.
2. تا حد امکان از خرید نقدی خودداری نمایید.
3. در هنگام استفاده از کارتخوان، کارت توسط خودتان از کارتخوان خوانده شود و در صورت عدم استفاده از دستکش از لمس مستقیم دکمه ی کارتخوان خودداری نمایید (میتوانید از خود کارت برای فشار دادن دکمه های کارت خوان استفاده کنید).
4. از خرید و مصرف مواد غذایی آماده به مصرف که به صورت روباز ارائه می گردد، خودداری نمایید.
5. شستن دست ها با آب و صابون و استفاده از دستکش و ضدعفونی کردن تمامی سطوح را قبل و بعد از فرآوری گوشت در خانه، انجام دهید.
6. محل قرار دادن گوشت خام و مرغ و غذاهای پخته را از هم جدا کنید و از ظروف دربسته برای نگهداری هر یک از این مواد استفاده کنید.

گوشت خام، در صورتی که در معرض ترشحات آلوده به ویروس فرد بیمار قرار گیرد، آلوده می شود. پخت گوشت در دمای ۷۰ درجه و بالاتر به صورتی که گوشت کاملاً مغزپخت شود، را رعایت کنید.

با امید اینکه محیط های کاری نه تنها به منشاء گسترش بیماری تبدیل نشوند، بلکه با آموزش مناسب رعایت موازین بهداشتی، به کنترل این بیماری در سطح جامعه کمک کنند.
جهت کسب اطلاعات بیشتر روی این لینک کلیک کنید: <https://crood.ir/covid-19/>