

الحاجة الصحية لسلامة العمال خلال (كوفيد ١٩)

لدى كل شركة تعبئة والدواجن وتجهيز الأغذية موظفين مؤهلين يطورون بروتوكولات التطهير لسلامة الأغذية من الأهمية بمكان أن يتم تكيف هذه البروتوكولات وإصدارها بسرعة لمواجهة تفشي (كوفيد ١٩) الأخير .

لذلك ندعو جميع أصحاب العمل بالتعبئة والتجهيز سواء تابع للنقابة أو غير تابع للنقابة الي تقديم

زيادة معايير النظافة والسلامة

تطوير بروتوكولات التنظيف والتطهير للمساحات المشتركة مثل أماكن الاستراحة -الحمامات- أماكن تناول الطعام -أماكن التدريب ، والتأكد من تطوير هذه البروتوكولات من قبل موظفين مؤهلين .

القيام بمسح وتطهير جميع الأسطح التي يتم ملامستها بانتظام مثل آلات البيع النقدية والدرابزين والأبواب والميكرويف

عدم الاعتماد علي المنظفات المضادة للبكتيريا لان هذا غير ملائم لأن المسبب للفيروس (كوفيد ١٩) ليس بكتيريا وإنما فيروس.

طلب نسخة كتابية من البروتوكول يتم فيها تحديد اسم المطهرات المسجلة لدى وكالة حماية البيئة ويجب أن يتضمن خطوات التنظيف والتطهير .

يجب تنظيف أماكن تناول الطعام والاستراحات والتدريب وكذلك غرف تغيير الملابس والحمامات بانتظام بين كل فتره استراحة وبين كل فترة عمل مختلفة (مناوبة) مره واحده باليوم لاتكفي.

توفير حرية استعمال القفازات

- يجب استعمال القفازات حسب الحاجة على الأقل بعد الاستراحات والتأوب بعد استخدام الحمامات وبعد الوجبات .

- يجب نشر معلومات حول آداب استخدام القفازات .

- يجب توجيه العمال لعدم لمس الوجه والأنف والفم أو العينين باستخدام القفازات لأن ذلك قد يكون وسيلة لنقل الفيروس والعدوى .
في كل مرة يتم أزاله القفازات يجب غسل اليدين .

