

يشرح خبراء منظمة الأغذية والزراعة في مجال سلامة الأغذية ما يعرفونه حتى الآن بشأن كوفيد-19 والأغذية ويعطون نصائح للسلطات المعنية بسلامة الأغذية.

عشرة أمور

أمور يجدر بالسلطات المعنية بسلامة الأغذية معرفتها بشأن كوفيد-19

1- يجب المحافظة على سلامة سلسلة الإمدادات الغذائية وتكاملها

يجدر بالسلطات المختصة أن تواصل توفير الخدمات الحاسمة لضمان سلامة الإمدادات الغذائية في البلد المعني وتكاملها وأن تقدم الدعم للتجارة. وينبغي اتباع نهج قائم على المخاطر لحماية صحة الموظفين والتركيز على الأنشطة العالية الخطر والعمل بشكل مؤقت على تعليق الأنشطة الأقل خطراً التي لا تؤثر بشكل مباشر على سلامة الأغذية أو تجارتها.



2- إنَّ جائحة كوفيد-19 لا تزال تتبلور

يجدر بالسلطات أن تواصل العمل على رصد تبلور جائحة كوفيد-19- وأن تواصل بشكل دوري مع الموظفين والأعمال التجارية في مجال الأغذية والشركاء على المستويين الوطني والدولي (منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة والشبكة الدولية للسلطات المعنية بسلامة الأغذية) وأصحاب المصلحة. ولم يكن التعاون مع القطاعات كافة في مجال إنتاج الأغذية والشركاء في مجال الصحة العامة بهذا القدر من الأهمية.

3- إنَّ احترام مبادئ النظافة العامة في مجال الأغذية أمر أساسي

اعتمدت هيئة الدستور الغذائي عدداً من الخطوط التوجيهية العملية حول كيفية تطبيق أفضل الممارسات وتنفيذها لضمان نظافة الأغذية (المبادئ العامة لسلامة الأغذية، CXC 1- 1969) ومناولة اللحوم (مدونة الممارسات الصحية للحوم، CXC 58 – 2005) ومكافحة الفيروسات في الأغذية (المبادئ التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية على مكافحة الفيروسات في الأغذية، CXG 79-2012).



4- أنشطة التفتيش والتحقق

يجب أن تتواصل طوال فترة الجائحة عمليات تفتيش الأغذية في المواقع العالية المخاطر بالنسبة إلى الأغذية مثل المسالخ ومصانع تجهيز الأغذية المطبوخة أو الجاهزة للاستهلاك. وقد يستوجب بدوره تعطل الإمدادات الغذائية والحاجة إلى زيادة قدرات الإنتاج بسبب إقفال الصناعات مزيداً من الإشراف كي لا تقوِّض التدابير المؤقتة سلامة الأغذية.



5- توسيم الأغذية

ينبغي أيضاً النظر في إمكانية إجراء تعديلات مؤقتة في شروط توسيم الأغذية طالما أن ذلك لا يضر بسلامة الأغذية وأن بطاقات التوسيم لا تضلل المستهلك. وسوف يتيح التحلي بالمرونة بالنسبة إلى شروط التوسيم إمكانية إعادة توجيه الأغذية المعدة لقطاع الخدمات (أي المطاعم) إلى قطاعات أخرى وبالتالي تجنب هدر الأغذية. وينبغي عدم التسامح مع الادعاءات الصحية غير المسموح بها أو العوامل المسببة للحساسية غير المعلن عنها.



6- المختبرات المختصة بالأغذية

بالإمكان تغيير وجهة استخدام المختبرات المختصة بالأغذية لإجراء فحوصات كوفيد-19- على عينات سريرية. ويجب أن يقتصر اختبار الأغذية على العينات ذات الأولوية القصوى (كالتحقيق في حالات تفشٍ ما) فقط. ولا يوصى بإجراء اختبار للكشف عن وجود كوفيد-19- في عينات من الأغذية أو المياه على اعتبار أن أيًا منهما غير معني بنقل العدوى.



7- حماية العاملين في مجال التفتيش

يجب حماية صحة المفتشين في مجال الأغذية. ويجب تدريب الموظفين للحد من انتقال الفيروس مثلاً من خلال التباعد الجسدي وغسل اليدين باستمرار والنظافة الشخصية واستخدام تجهيزات الحماية الشخصية على النحو الصحيح.

8- الإصابة بالمرض في مقر العمل

يتعين على الموظفين كافة الإفادة عن أي عوارض إصابة بكوفيد-19- أو أي مرض مؤكد على الفور وملازمة منازلهم. في حال ظهور العوارض أثناء العمل، يجب عزل الموظف المعني بانتظار صدور رأي طبي بهذا الشأن. ويجب إبلاغ أي شخص كان على اتصال وثيق بالموظف المريض واتخاذ تدابير الإصحاح المناسبة.

9- الحيوانات المستخدمة لإنتاج الأغذية غير معرضة لخطر كوفيد-19

تشير القرائن الحالية إلى أن الحيوانات المستخدمة لإنتاج الأغذية غير معرضة للإصابة بكوفيد-19- ولن تصب به من خلال الاتصال الوثيق بإصابات بشرية.



10- إنَّ الأغذية والحيوانات الحية المستوردة من بلدان يرتفع فيها معدل انتشار كوفيد-19- لا تشكل خطراً إضافياً

ليست هناك حالياً أي قرائن تشير إلى أن الأغذية ومواد تعبئة الأغذية هي مصدر لانتقال العدوى أو ممز لها. فالحيوانات المستخدمة لإنتاج الأغذية لم تكن معنية بانتقال كوفيد-19-، لذا فإنَّ الأغذية والحيوانات المستخدمة لإنتاج الأغذية المستوردة يجب أن تخضع لنفس عمليات الرقابة على الواردات كما في مرحلة ما قبل الجائحة.