

معاونت محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی، خدمات بهداشتی و درمانی سراسر کشور

مدیریت محترم ضوابط بهداشت انسانی حوزه غذا و دارو منطقه آزاد تجاری

موضوع: بخشنامه - اقدامات ضروری در واحدهای تولید کننده مواد غذایی و آشامیدنی با توجه به شیوع بیماری کرونا ویروس

با سلام و احترام؛

با توجه به شیوع بیماری کرونا ویروس (COVID19) در کشور و بمنظور پیشگیری حداکثری از شیوع این ویروس در کارخانجات تولیدکننده مواد غذایی و آشامیدنی، انبارهای نگهداری و زنجیره توزیع و پخش موارد ذیل جهت رعایت و ابلاغ به واحد های ذیربط ابلاغ می گردد. بدیهی است نظارت بر اجرای الزامات برعهده مدیرعامل و مسئول فنی می باشد.

رعایت نکات بهداشتی در تامین مواد اولیه

۱- مواد اولیه خام نظیر فراورده های خام دامی و دریایی از واحدهای صنعتی و کشتارگاههای دارای مجوزهای لازم از مراجع ذیصلاح (سازمان دامپزشکی و سایر نهادهای مرتبط) تهیه شده و کنترل و نظارت کافی در زمان خرید و در طی حمل و نقل تا درب کارخانه تحت نظارت مسئول فنی انجام شود.

۲- مواد اولیه خام کشاورزی حتی الامکان از واحدهای صنعتی و یا کارگاهی دارای مجوزهای قانونی و یا از مراکز عرضه معتبر از سوی وزارت جهاد کشاورزی که تحت پایش و کنترل های لازم می باشد تامین شود و تحت نظارت و کنترل های دقیق مسئول فنی حمل و نگهداری شوند.

رعایت نکات بهداشتی در حمل و نقل و توزیع

۱- کلیه وسایل و ابزار مورد استفاده در حمل و نقل مواد اولیه و محصول نهایی به ویژه تانکرها و وسایل نقلیه با مواد ضدعفونی کننده مناسب، گندزدایی شده و سپس بارگیری صورت گیرد.

۲- سکوهای بارگیری و تخلیه، پالت ها و لیفتراک ها قبل از جابه جایی با مواد مناسب ضدعفونی شوند.

۳- کارکنان و دست اندرکاران حمل و نقل باید مجهز به ماسک و دستکش بوده و تحت معاینات لازم قبل از ورود به محل کار قرار گیرند.

۴- در توزیع محصولات در سطح عرضه، ضمن تاکید به رعایت پوشش بهداشتی توسط پرسنل پخش و ضد عفونی خودرو های پخش محصولات، به منظور پیشگیری از تماس مستقیم افراد، از سبدهای قابل شستشو و یا کارتن به عنوان بسته بندی ثانویه و یا شرینگ نمودن محصولات استفاده شده و از قرار دادن بسته و یا سبد در کف خیابان و معابر خودداری شود.

رعایت نکات بهداشت عمومی و فردی در محل تولید و بسته بندی

۱- غربالگری کارکنان در بدو ورود به محل کارخانه انجام شود و از ورود افراد مشکوک به علائم حاد تنفسی (بیماری کرونا ویروس) به محل کارخانه ممانعت بعمل آید.

- ۳- رعایت مقررات بهداشت فردی برای کلیه کارکنان به ویژه کارکنان مرتبط با سالن های تولید، بسته بندی و انبارش مواد اولیه و محصول باید بطور جدی و سخت گیرانه الزام شده و مورد پایش قرار گیرد.
- ۴- اجرای سختگیرانه مقررات نظافت و گندزدایی سطوح در کلیه اماکن و فضاهای مرتبط با تولید و انبارش با هدف کاهش احتمال مخاطرات مرتبط با بیماری الزامی بوده و باید در فواصل مناسب مورد پایش قرار گیرد.
- ۵- واحد تولیدی و شرکت های پخش باید مواد شوینده و ضدعفونی کننده و ملزومات بهداشت فردی از قبیل ماسک، دستکش و... را به تعداد کافی تامین نماید.

رعایت نکات عمومی برای کلیه واحدهای تولیدی، نگهداری و توزیع

- ۱- آموزش کارکنان در زمینه کروناویروس، علائم و نحوه پیشگیری از ابتلا در دستور کار قرار گرفته و سوابق آن جهت ارائه به بازرسی وزارت بهداشت نگهداری شود.
- ۲- در صورت وجود موارد مشکوک به ابتلا در اعضای خانواده کارکنان، مستخدم برابر دستورالعمل قرنطینه اجازه حضور در محل کارخانه را (تا سپری شدن مدت زمان قرنطینه) نخواهد داشت.
- ۳- در صورت بکارگیری کارکنان فصلی و یا روزمزد دریافت کارت بهداشت معتبر قبل از شروع به کار مورد تاکید مجدد قرار می گیرد.

دکتر محمدحسین عزیزی
مدیر کل فرآورده های غذایی و آشامیدنی

شرکت صنایع پرودتی برادران
www.sardkhaneh.org

رونوشت :

جناب آقای دکتر شانه ساز معاون محترم وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو
سرکار خانم مهندس صباح سرپرست محترم معاونت فنی اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
جناب آقای مهندس منصوریان سرپرست محترم معاونت برنامه ریزی اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
جناب آقای مهندس بیگلری مدیر محترم حوزه ریاست امور مواد غذایی، آشامیدنی
سرکار خانم مهندس کتال محسنی رئیس محترم گروه مطالعه و برنامه ریزی
جناب آقای مهندس شاکر اردکانی رئیس محترم اداره امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی با منشاء دامی و دریایی
سرکار خانم مهندس محمد علیزاده رئیس محترم اداره نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آشامیدنی با منشاء گیاهی
سرکار خانم مهندس شایگان رییس محترم اداره نظارت و ارزیابی فرآورده های ارگانیک، تراریخته، حشره کشهای بهداشتی و خانگی،
گندزداها و آلاینده های فرآورده های غذایی و آشامیدنی
جناب آقای مهندس رضایی اهری رئیس محترم اداره امور سامانه ها و ضوابط فرآورده های غذایی، آشامیدنی
سرکار خانم مهندس هاله سمیعی سرپرست محترم بررسی و ارزیابی سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی
سرکار خانم مهندس اسدی نژاد سرپرست محترم اداره نظارت و ارزیابی مخاطرات ناشی از افزودنیها و آلاینده های غذایی
جناب آقای مهندس سایه وند سرپرست محترم اداره نظارت و ارزیابی شیرخشک، غذای کودک و فرآورده های غذایی ویژه