



ده نکته:

آنچه مصرف کنندگان باید در مورد

ایمنی غذا و کووید ۱۹ بدانند.

کارشناسان ایمنی مواد غذایی سازمان خواربار و کشاورزی FAO، آنچه را که تاکنون درباره کووید ۱۹ و مواد غذایی شناخته شده، توضیح و مشاوره‌های بهداشتی را برای مصرف کنندگان در هنگام خرید ارائه می‌دهند.

در حال حاضر شواهدی مبنی بر انتقال کرونا ویروس جدید از غذا و مواد غذایی وجود ندارد

در وهله اول، این ویروس توسط قطرات سرفه و عطسه افراد آلوده به اشخاص دیگر منتقل می‌شود. اگرچه قطرات می‌توانند روی اشیاء و سطوح فرود بیایند، اما هنوز معلوم نیست این میزان آلودگی منجر به بیماری گردد.



کرونا ویروس نمی‌تواند در غذا رشد کند

اگرچه باکتری‌ها در شرایط مناسب می‌توانند در غذا رشد کنند، اما ویروس‌ها مانند ویروس کووید ۱۹ برای زنده ماندن و تکثیر به یک میزبان زنده احتیاج دارند و نمی‌توانند در غذا رشد کنند.



بهترین راه برای جلوگیری از ابتلا به کووید ۱۹ داشتن عادات‌های خوب بهداشتی است

همیشه شستن دست‌ها بعد از خرید، قبل از تماس با مواد غذایی، قبل از خوردن غذا و بعد از استفاده از دستشویی حداقل به مدت ۲۰ ثانیه با صابون و آب و رعایت بهداشت بینی، دهان و دستگاه تنفسی مورد تأکید است.



پختن مواد غذایی در دمای مناسب همیشه روش خوبی برای جلوگیری از بیماری است

گرم کردن غذا در دمای مورد نیاز (حداقل ۷۰ درجه سلسیوس به مدت ۲ دقیقه) برای از بین بردن عوامل بیماری‌زا مورد تأکید است. این امر خطر ابتلا به هرگونه بیماری ناشی از غذا، از جمله بیماری‌های ایجاد شده توسط ویروس‌ها را کاهش می‌دهد. اگرچه در حال حاضر مطالعه‌ای در مورد تأثیر پخت و پز بر روی این ویروس خاص صورت نگرفته است، اما سایر کرونا ویروس‌ها در این دما از بین می‌روند.



خوردن میوه‌ها و سبزی‌های خام بی خطر است

در حال حاضر، شواهدی مبنی بر انتقال کووید ۱۹ از طریق مواد غذایی وجود ندارد. شستن میوه‌ها و سبزی‌ها با رعایت پروتکل‌های بهداشتی قبل از پوست کندن، برش دادن یا خوردن آن‌ها توصیه می‌گردد.



تماس با بسته‌بندی مواد غذایی یکی از راه‌های محتمل ابتلا به کووید ۱۹ است

در شرایط آزمایشگاهی، ویروس می‌تواند بر روی سطوح مختلفی مثل پلاستیک یا مقوای مورد استفاده در بسته‌بندی، زنده بماند و احتمال ضعیفی وجود دارد که این نوع مواجهه برای بیمار شدن یک فرد کافی باشد. بنابراین دست‌های خود را بعد از باز کردن بسته‌بندی مواد غذایی بشوید، سطوح را تمیز و ضدعفونی کنید و از دست زدن به چشم، بینی یا دهان در هنگام تماس با مواد غذایی و بسته‌های مواد غذایی خودداری کنید.



عادات‌های خوب هنگام خرید

فاصله فیزیکی از افراد دیگر در هنگام انتخاب مواد غذایی و در صف‌های خرید مواد غذایی حفظ شود. در هنگام خرید دست‌ها تمیز نگه‌داشته شود و صورت بروز علائم بیماری از خرید کردن خودداری شود.

قدردانی از فروشندگان به خاطر فراهم کردن دسترسی به غذا و ایمن نگه داشتن آن

جهان برای ادامه دسترسی به غذا و ایمنی زنجیره غذایی به فروشندگان مواد غذایی نیازمند است. لازم است کارکنان بخش است این کارکنان در خصوص همه‌گیری کووید ۱۹ سالم باشند تا از آلودگی مواد غذایی محافظت شود.



حمایت از تلاش‌های ایمنی مواد غذایی در زنجیره تأمین کشاورزی

برای محافظت از مواد غذایی از مزرعه تا فروشگاه در طول همه‌گیری کووید ۱۹، لازم است کارکنان بخش کشاورزی مورد توجه قرار گیرند. تولیدکنندگان مواد غذایی با حمایت از کارگران خود، عرضه مواد غذایی ایمن را تضمین می‌نمایند.

تمام موارد فوق را انجام دهید و بارها و بارها دستان خود را بشوید

ساده به نظر می‌رسد، اما شستن دست با صابون از همه مهمتر است.

