



ده نکته:

آنچه مصرف‌کنندگان باید در مورد
ایمنی غذا و COVID-19 بدانند.

کارشناسان ایمنی مواد غذایی سازمان
خواربار و کشاورزی FAO، آنچه را که
تاکنون درباره COVID-19 و مواد غذایی
شناخته شده، توضیح و مشاوره‌های
بهداشتی را برای مصرف‌کنندگان در هنگام
خرید ارائه می‌دهند.

۱ در حال حاضر هیچ مدرکی مبنی بر انتقال کورونا ویروس جدید (COVID-19) 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 می‌گردد.



۲ کورونا ویروس نمی‌تواند در غذا رشد کند

اگرچه باکتری‌ها در شرایط مناسب می‌توانند در غذا رشد کنند، اما ویروس‌ها مانند ویروس COVID-19 برای زنده‌ماندن و تکثیر به یک میزبان زنده احتیاج دارند.



۳ بهترین راه برای جلوگیری از COVID-19 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 دستگاه تنفسی تأکید می‌گردد.



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

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



۵ خوردن میوه‌ها و سبزی‌های خام بی‌خطر است

در حال حاضر، هیچ مدرکی مبنی بر COVID-19 در ارتباط با مواد غذایی وجود ندارد. شستن میوه‌ها و سبزی‌ها با رعایت پروتکل‌های بهداشتی قبل از پوست‌کندن، برش دادن یا خوردن آن‌ها توصیه می‌گردد.



۶ تماس با بسته‌بندی مواد غذایی یکی از راه‌های محتمل ابتلا به COVID-19 است

در شرایط آزمایشگاهی، ویروس می‌تواند بر روی سطوح مختلفی مثل پلاستیک یا مقوا مورد استفاده در بسته‌بندی، زنده بماند و بعید نیست که این نوع مواجهه برای بیمار شدن یک فرد کافی باشد. بنابراین دست‌های خود را بعد از باز کردن بسته‌بندی مواد غذایی بشویید، 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.

۷ عادات‌های خوب هنگام خرید

فاصله فیزیکی از افراد دیگر در هنگام انتخاب مواد غذایی و در صفا حفظ شود. در صورت بروز علائم بیماری، دست‌ها تمیز نگه داشته‌شود و از خرید کردن خودداری شود.



۸ 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 متکی است. لازم است این کارکنان در خصوص این همه‌گیری سالم باشند تا آلودگی مواد غذایی محافظت شود.



۹ حمایت از تلاش‌های ایمنی مواد غذایی در زنجیره تأمین کشاورزی

برای محافظت از مواد غذایی از مزرعه به فروشگاه در طول همه‌گیری COVID-19، لازم است کارکنان بخش کشاورزی مورد توجه قرار گیرند. تولیدکنندگان مواد غذایی با حمایت از کارگران خود، عرضه مواد غذایی ایمن را تضمین می‌نمایند.

۱۰ تمام موارد فوق را انجام دهید و بارها و بارها دستان خود را بشویید

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

