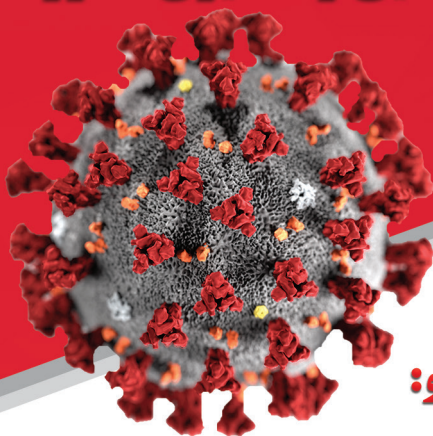




وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی

۴۸۱

ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور



**توصیه نامه شماره دو:
اقدامات پیشگیرانه و**

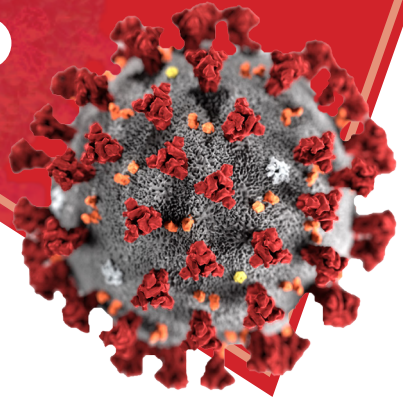
بهداشتی در ارتباط با محصولات دامی



تهیه شده در:

**کارگروه ملی ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا
در جامعه روستایی و عشایری کشور**

۲۲ اسفندماه ۱۳۹۸



کرونا (کووید ۱۹) چیست و چه چیزی باعث آن می‌شود؟

کووید ۱۹ یکی از انواع ویروس‌های کرونا است که در انسان بیماری ایجاد می‌کند. این ویروس می‌تواند از فرد مبتلا به افراد دیگر سرایت کند. افراد بسیاری در سراسر جهان و ایران به بیماری کرونا مبتلا شده‌اند و این بیماری تاکنون موجب مرگ هزاران نفر شده است.

آیا جانوران باعث انتقال کووید ۱۹ می‌شوند؟

راه اصلی انتقال این ویروس از انسان به انسان است. شواهد نشان می‌دهد که این ویروس یک منبع جانوری دارد. هنوز مشخص نیست چه جانوری منشأ این بیماری بوده و راه انتقال چه بوده است. این موضوع نیاز به بررسی بیشتر دارد.



چه اقدامات پیشگیرانه‌ای را در ارتباط با محصولات دامی باید اتخاذ کرد؟

سازمان جهانی بهداشت و سازمان جهانی بهداشت دام توصیه‌های مهمی در این زمینه داشته‌اند. لازم است اقدامات پیشگیرانه و بهداشتی را هنگام مراجعه به بازارهای دام زنده، بازار محصولات دامی، فروشگاه‌های عرضه گوشت یا ماهی تازه، دامداری‌ها و هر گونه تماس با دام زنده رعایت گردد.

❖ امکان انتقال مکانیکی ویروس (از طریق تماس) از انواع دام و محصولات دامی به انسان وجود دارد. بنابراین رعایت کامل اصول بهداشتی هنگام سر و کار داشتن با هر نوع محصول دامی ضروری است.

❖ قبل و بعد از تماس با هر نوع محصول و فرآورده دامی باید دست‌ها را با آب و صابون بشویید و کاملاً ضدعفونی کنید. همچنین از دست زدن به چشمان، بینی و دهان خودداری شود.



❖ از تماس با محصولات دامی فاسد اجتناب شود.

❖ از هر گونه تماس با پسماندها یا ضایعات دامی یا شیرابه‌های روی زمین یا سطح مغازه‌های قصابی یا کشتارگاه‌ها اجتناب شود.

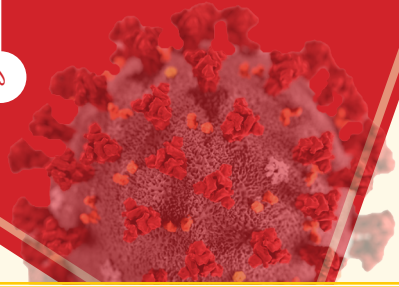


باهم کرونا را شکست می‌دهیم

❖ در هنگام کار با محصولات دامی، هنگام سرفه یا عطسه، آرنج خود را جلوی دهان قرار دهید. اگر از دستمال استفاده می‌کنید آن را در کیسه پلاستیکی قرار دهید، سپس در سطل زباله بیندازید.

❖ انواع گوشت مورد نیاز را از مراکز معتبر و تحت نظارت سازمان دامپزشکی تهیه و از قطعه قطعه کردن گوشت در قصابی اکیداً اجتناب کنید.

❖ انواع گوشت مصرفی رابه طور کامل و در حرارت بالای ۷۰ درجه سانتی‌گراد بپزید و از مصرف گوشت نیم‌پز و کبابی خودداری کنید.

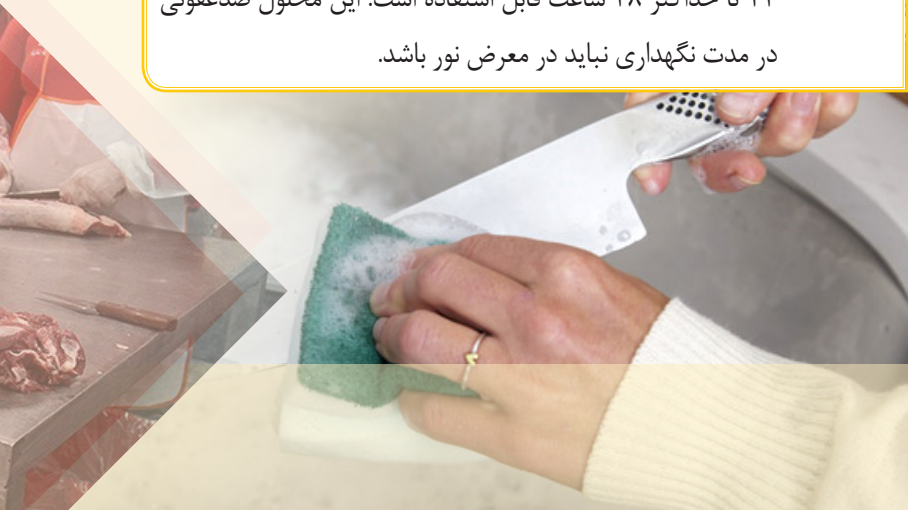


❖ از مصرف شیر خام پرهیز کنید و در انتقال شیر موارد بهداشتی را رعایت کنید.

❖ سطوح، چاقو و وسایلی که برای خرد کردن گوشت قرمز، مرغ و ماهی استفاده می‌شوند را قبل از استفاده مجدد بخوبی بشویید.

❖ اگر دچار زخم و آسیب‌های پوستی در ناحیه دست هستید از تماس با گوشت و سایر فرآورده‌های خام دامی خودداری کنید.

❖ برای ضد عفونی سطوح و وسایل می‌توان از محلول وایتکس رقیق شده با آب استفاده نمود. یک استکان وایتکس تجاری (معمولاً ۵ درصد) با ۹ استکان آب خنک در بطری دردار پلاستیکی (مانند بطری‌های نوشابه خانواده) ریخته و بخوبی مخلوط شود. این محلول ۲۴ تا حداکثر ۴۸ ساعت قابل استفاده است. این محلول ضد عفونی در مدت نگهداری نباید در معرض نور باشد.



توجه: سطوح و وسایل مورد نظر باید به مدت ده دقیقه در معرض محلول رقیق شده وایتکس قرار بگیرند. از استشمام بوی وایتکس خوداری شود و محلول صرفاً با آب خنک تهیه شود.

اطلاعیه سازمان دامپزشکی کشور

سازمان دامپزشکی کشور، مصوبات ۱۱ گانه‌ای را در مورد اقدامات بهداشتی و پیشگیری مخاطرات در اماکن دامی و مراکز عرضه محصولات و فرآورده‌های دامی برای پیشگیری از هر گونه مخاطره بهداشتی از جمله کرونا به مصرف‌کنندگان ارائه کرده است که برخی از موارد مرتبط تر با دامداران و مصرف‌کنندگان در ذیل آمده است:

۱. هر گونه خرد کردن گوشت مرغ، فرآوری، تهیه جوجه کباب و شنسیسل، طعم‌دار نمودن و... در مراکز عرضه یا فروشگاه‌های فرآورده‌های خام دامی، واحدهای صنفی و غرفه‌های میادین میوه و تره‌بار به دلیل امکان انتقال عوامل بیماری‌زا و آلودگی‌های متقاطع ممنوع است.



۷



۲.

مراکز عرضه

فرآورده‌های خام دامی و

واحدهای صنفی صرفاً مجاز به

عرضه فرآورده‌های دامی بسته‌بندی شده

در کشتارگاه‌های صنعتی یا مراکز

قطعه‌بندی و بسته‌بندی مجاز (دارای پروانه

بهداشتی بهره‌برداری و نیز پروانه بهداشتی تولیدمعتبر)

یا تهیه شده در مراکز بسته‌بندی وابسته به فروشگاه‌های زنجیره‌ای

(صرفاً برای عرضه در همان مرکز) هستند.

۳. کشتارگاه‌های صنعتی طیور و مراکز قطعه‌بندی و بسته‌بندی

مجاز، متعهد به تأمین نیاز واقعی جامعه از نظر تولید و عرضه

فرآورده‌های خام دامی بسته‌بندی شده و شناسنامه‌دار هستند.

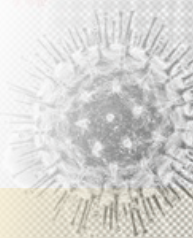




۴. ماهی بسته‌بندی شده در مراکز عرضه و واحدهای صنفی عرضه شود.

۵. در مراکز عرضه فرآورده‌های خام دامی و واحدهای صنفی، هر گونه فرآوری و طعم‌دار کردن گوشت قرمز ممنوع است و چرخ کردن گوشت فقط بنا به درخواست متقاضی و در حضور مشتری با رعایت ضوابط بهداشتی مجاز است.

۶. نظارت‌ها و کنترل‌های بهداشتی (بهداشت فردی و محیطی) از اماکن دامی و مراکز تولید، بسته‌بندی و عرضه فرآورده‌های خام دامی و واحدهای صنفی توسط وزارت بهداشت، متصدیان و مسئولین فنی-بهداشتی واحدها تشدید می‌گردد.



۷. عرضه فرآورده‌های خام دامی نظیر گوشت، مرغ، تخم مرغ، آبزیان در بازارچه‌های محلی و خودروهای سیار و کنار جاده‌ای ممنوع است. سازمان دامپزشکی کشور و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی با افراد تخطی کننده از این مورد برخورد می‌کنند.

۸. انجمن صنفی کارفرمایان صنعت تولید بسته‌بندی مواد پروتئینی کشور و تشکل‌های کشتارگاه‌های دام و طیور متعهد به ارتقاء کیفیت محصولات بسته‌بندی شده و نظارت‌های مستمر بر تولید و عرضه محصولات است.

۹. کشتارگاه‌های دام و طیور و واحدهای بسته‌بندی ملزم به رعایت مستمر تمامی ضوابط بهداشت فردی، محیطی و فرآیند تولید هستند. آنها باید تمهیدات لازم را برای پیشگیری و مقابله با کووید ۱۹ در نظر بگیرند.



سازمان دامپزشکی کشور (۱۳۹۸). مصوبات ۱۱ گانه اقدامات بهداشتی و پیشگیری مخاطرات در اماکن دامی و مراکز عرضه جهت پیشگیری از هر گونه مخاطره بهداشتی از جمله کرونا به مصرف کنندگان. تهران، سازمان دامپزشکی کشور.

<https://www.ivo.ir/?siteid=1&pageid=129&newsview=250197>

The World Organization for Animal Health (OIE) (2020). Questions and Answers on the 2019 Coronavirus Disease (COVID-19). The World Organization for Animal Health (OIE). Accessed 13 March 2020, Available online: <https://www.oie.int/en/scientific-expertise/specific-information-and-recommendations/questions-and-answers-on-2019-novel-coronavirus>.



عنوان: ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور، توصیه نامه شماره دو: اقدامات پیشگیرانه و بهداشتی در ارتباط با محصولات دامی
پدیدآورندگان: اسماعیل کرمی دهکردی، سیدکریم موسوی، سهیل علی نژاد
ویراستاران: حسام‌الدین غلامی، علیرضا سید اسحق، زینب الله مرادی
مدیر داخلی: شیوا پارسانیک
تهیه شده در: کارگروه ملی ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور، دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی
ناشر: مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی
طراحی و آماده سازی: دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی
صفحه آرا: نرگس بهادر
شمارگان: محدود
نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۸
قیمت: رایگان
مسئولیت درستی مطالب با نویسندگان است.
 برای غنا بخشیدن به محتوای آئین نامه لطفا نظرات، انتقادات و پیشنهادات خود را از طریق شماره تلفن و دورنگار به شرح زیر با ما در میان بگذارید. شماره تماس ۲-۶۶۴۳۰۴۴۱ و دورنگار ۶۶۴۳۰۴۴۵

شماره ثبت در مرکز فن آوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۲-۹۸ به تاریخ ۹۸/۱۲/۲۷ است.

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، مؤسسه آموزش و ترویج کشاورزی، طبقه ۱۲
 تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸