

แนวทางปฏิบัติเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 สำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

เอกสารฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุผลไม้ใช้เป็นแนวปฏิบัติเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ปรับปรุงจาก COVID-19 and food safety: guidance for food businesses, Interim guidance 07 April 2020 ของ FAO/WHO และมาตรการพิเศษ เพื่อควบคุมสุขอนามัยของพนักงานและสิ่งแวดล้อมในสถานที่ผลิตอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกของกระทรวงสาธารณสุข โดยเน้นการเสริมสร้างมาตรการสุขอนามัยส่วนบุคคลและจัดให้มีการฝึกอบรมทบทวนหลักการสุขอนามัยอาหาร เพื่อกำจัดหรือลดความเสี่ยงของพื้นผิวอาหารและวัสดุบรรจุภัณฑ์อาหารที่ปนเปื้อนเชื้อไวรัสจากผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ดังนี้

1. เครื่องวัดในการดำเนินการตามระบบ GMP ได้แก่ การปฏิบัติด้านสุขลักษณะที่ดี การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การแยกพื้นที่ผลิต การควบคุมการปฏิบัติงาน การเก็บรักษา การกระจายสินค้าและการขนส่ง การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคลและความเหมาะสมต่อการทำงาน
2. มอบหมายผู้รับผิดชอบในการพิจารณาความเสี่ยงและติดต่อประสานงานเพื่อขอคำแนะนำจากหน่วยงานที่ดูแลด้านความปลอดภัยอาหาร (กรมวิชาการเกษตรและ/หรือกระทรวงสาธารณสุข)
3. เสริมสร้างมาตรการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและจัดให้มีการฝึกอบรมทบทวนหลักการสุขลักษณะอาหารเพื่อลดความเสี่ยงจากผู้ปฏิบัติงานที่จะนำไวรัสปนเปื้อนสู่อาหารและบรรจุภัณฑ์
 - มีมาตรการคัดกรองไข้หรืออาการระบบทางเดินหายใจ สำหรับพนักงานก่อนเข้าสถานที่ปฏิบัติงาน และเก็บข้อมูลเพื่อติดตามได้
 - ฝึกอบรมพนักงานมีความรู้ในเรื่องการป้องกัน COVID-19 เช่น การคัดกรอง วัดไข้ การสวมหน้ากากอนามัย การล้างมือ การเว้นระยะห่าง การทำความสะอาด การลดความแออัด
4. ใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล หน้ากากอนามัย และถุงมืออย่างเหมาะสม หากใช้ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งต้องเปลี่ยนบ่อยๆ หลังจากทำกิจกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร เช่น เปิด/ปิดประตู เทชยะ เป็นต้น และล้างมือเมื่อเปลี่ยนถุงมือ
5. ให้ผู้ปฏิบัติงานเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตร โดยมีข้อแนะนำคือ จัดตำแหน่งการปฏิบัติงานของพนักงานแต่ละด้านของสายการผลิตไม่ให้หันหน้าเข้าหากัน จำกัดจำนวนพนักงานที่อยู่ในพื้นที่ผลิต แบ่งการทำงานเป็นกลุ่มเพื่อลดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลุ่ม
6. จัดสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขอนามัยอย่างเพียงพอ ปฏิบัติตามมาตรการด้านสุขอนามัยอย่างเข้มงวด
 - มีที่ล้างมือ สบู่เหลวหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอย่างเพียงพอ มีอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ได้แก่ กระดาษเช็ดมือ
 - ล้างมือบ่อยๆ ด้วยสบู่และน้ำอย่างน้อย 20 วินาที ฆ่าเชื้อด้วยสารฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์เป็นประจำ

- ปิดจมูกและปากด้วยทิชชูเมื่อไอหรือจามและล้างมือ
 - ทำความสะอาดพื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อยๆ
 - หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผู้ที่แสดงอาการของโรคทางเดินหายใจ
7. พนักงานควรทราบถึงอาการของ COVID-19 เช่น มีไข้ (อุณหภูมิตั้งแต่ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป) ไอ หายใจติดขัด ปวดเมื่อย หากพนักงานมีอาการของ COVID – 19 ให้ดำเนินการตาม มาตรการคัดกรอง สุขภาพสำหรับพนักงานที่ปฏิบัติงานในสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในผลิตภัณฑ์อาหารส่งออกของกระทรวงสาธารณสุข
8. ทำความสะอาดพื้นผิวที่ซึ่งถูกสัมผัสบ่อยๆ และใช้น้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เอทานอล ที่ความเข้มข้นร้อยละ 70-80 หรือคลอรีนความเข้มข้นร้อยละ 0.05 (สำหรับพื้นผิวทั่วไป) ความเข้มข้น ร้อยละ 0.5 ราวทิ้งไว้อย่างน้อย 15 นาที (สำหรับพื้นผิวที่มีสารคัดหลั่ง เช่น ห้องสุขา)