



وزارت صحت عامه جمهوری اسلامی افغانستان

ریاست عمومی وقایه و کنترل امراض

ریاست صحت محیطی

آمریت مصونیت غذایی

رهنمود جلوگیری از شیوع مرض کویید ۱۹ برای خبازی ها

تاریخ ۹ ثور ۱۳۹۹

مطابق ۲۸ اپریل ۲۰۲۰

معرفی

ویروس های کرونا خانواده بزرگی از ویروس ها هستند که از ویروس سرما خوردگی معمولی تا عامل بیماری سارس را شامل میشود مهمترین عامل تهدیدکننده حیات بشریت شناخته شده است، شیوه های طرق سرایت آن نظر به نزدیکی افراد بین هم در اجتماعات، تماس مکرر میان هم، وسعت رفت و آمد، ازدحام بیش از حد، روبوسی و دست دادن باعث نگرانی جدی در افغانستان شده است، شایان ذکر است که منبع انتان در ابتدا حیوانات بوده، ولی اکنون میکرواورگانیزم از انسان به انسان سرایت می کند، البته ناقل صحتمند نیز میتواند منبع انتان باشد.

این ویروس از یک شخص به شخص دیگر از دو طریق انتقال می کند:

- طریق مستقیم: ویروس همراه با قطرات افرازات تنفسی مریض مثلا از طریق سرفه و عطسه به فضا پرتاب شده و بعد توسط شخص دیگری که در نزدیک وی قرار دارد تنفس شده به مجرای تنفسی وی داخل می شود.
- غیر مستقیم: ویروس از طریق تماس دست با سطح، دست و یا هر چیزیکه با افرازات تنفسی شخص مصاب ملوث شده باشد. وقتی دست ها ملوث گردید و با آن به دهن، بینی و یا چشم تماس شد ویروس داخل بدن انسان میگردد.

تدابیر وقایه و کنترل انتان در خبازی ها:

هدف این است در زمانی که خبازی ها برای مردم نان فراهم میسازد، از انتشار ویروس از شخص ملوث و یا اشیای ملوث به شخص دیگر جلوگیری شود و نان مصون برای همه توزیع گردد.

در جریان پختن و قبل از توزیع نان:

- تمام کارمندان خبازی باید از نظر صحت سالم باشند و در صورت داشتن اعراض و علائم باید در وظیفه حاضر نشوند.
- به جز از افراد مسول در داخل نانوايي قسمت که خمير ميشود و داش که غذا پخته ميشود به شخص ديگر اجازه ورود داده نشود.
- خبازی باید از سيستم تهويه خوب برخوردار باشد.
- کارمندان باید حين داخل شدن به خبازی باید لباس مخصوص بپوشد.
- تمام کارمندان باید ملبس با ماسک بوده و بصورت دوامدار دست های شانرا بشويند و ياهم مکرر دست های خویش را ضد عفونی نمایند .
- دست شوی و صابون باید در دسترس باشد.
- تمام کارمندان باید دو متر فاصله بين هم داشته باشند.
- تمام سطوح نانوايي بصورت منظم باید با آب و صابون ضد عفونی گردد.
- تمام سطوح ۵-۱۰ متره خارج خبازی روزنه دوبار ضد عفونی شود

درجریان توزیع نان نکات ذیل باید گردد:

- از تجمع و بيروبار در نانوايي جلوگیری شود.
- اشخاص که برای گرفتن نان به خبازی مراجعه می نمایند می باید ماسک داشته باشد در قطار باید فاصله یک متری را از همدیگر رعايت نمایند
- برای اخذ پول و توزیع نان باید اشخاص جداگانه استخدام گردد.

درصورت مواجه شدن با مريض طرق تنفسی:

- کارمندان خبازی باید متوجه وضعیت صحت وواقعات مشکوک درميان مراجعين باشند.
- افراد دارای اعراض طرق تنفسی از ساير مراجعين جدا ساخته شده و ماسک برایشان داده شود.
- در صورت دریافت و شناسايي افراد که دارای مريضی ميباشند، با مرکز واقعه يابی وپروس کرونا در ناحیه مربوطه ويا باشماره ۱۶۶ وزارت صحت عامه تماس گرفته و مطابق به هدايات وی عمل شود



در صورتی که در مورد این رهنمود هر ملاحظه، پرسش و یا نظری داشته باشید از طریق وایبر یا واتس آپ به شماره ۰۷۴۴۶۶۹۹۹۹ با کمیته مذکور تماس بگیرید، چون همه ی ما و شما در مورد این وپروس جدید هر روز می آموزیم، این رهنمود با هر دانش و تجربه جدید به روز ساخته شده و خدمت شما تقدیم خواهد شد.

ضمیمه چک لیست نظارتی:



وزارت صحت عامه
ریاست عمومی وقایه وکنترول امراض
ریاست صحت محیطی
آمریت مصونیت غذایی

چک لیست ارزیابی صحتی خبازی ها

مشخصات محل تصدی/ مدیریت نوع فعالیت صنعتی: شماره تماس: آدرس: روش تامین آب آشامیدنی: منابع آب فلتر شده ☐ منابع آب فلتر نشده یا شبکه توزیع آب آشامیدنی ☐ روش دفع فاضلاب: تصفیه خانه اختصاصی ☐ شبکه جمع آوری فاضلاب چاه جاذب رها سازی در محیط ☐	مشخصات مالک/مدیر/متصدی نام: نام خانوادگی: ناحیه: نام پدر: شماره مالک:		
موارد مشمول ارزیابی	ملاحظات	بلی / نخیر	شماره
آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، زخم چرکین، محل را با یک نوار یا ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟			۱
آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی شستشوی دست ها را با آب و صابون به درستی و مطابق دستور العمل انجام می دهند؟			۲
آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از ناخن مصنوعی، جواهرات و زیور آلات هنگام کار رعایت می گردد؟			۴
آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟			۵
آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی، هنگام کار از روپوش پاک با رنگ روشن، بدون لکه و پارگی، متناسب با نوع کار و کلاه استفاده می نماید؟			۶
آیا برای گرفتن پول و توزیع نان اشخاص جدا گانه در نظر گرفته شده است؟			7
آیا مشتریان در فاصله یک متری با هم دیگر قرار دارند؟			8
آیا کارکنان ماسک دارند؟			9
آیا کارکنان با فاصله ی حد اقل یک متری از همدیگر قرار دارند؟			10

11		آیا کارکنان می دانند که اگر شخصی مریض شود چه کار کنند؟
12		آیا شماره های تیلیفون کارکنان صبحی و یا مراکز صبحی به صورت واضح قابل دید است؟

چک لیست ارزیابی صبحی خوابی ها

حفظ الصبحه شخصی

شماره	بلی / نخیر	ملاحظات	وضعیت:
13			آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟
14			آیا راهنمای شستشوی دست به صورت تصویری در محل نصب شده است؟
(ب): حفظ الصبحه ابزار و تجهیزات			
15			آیا ظرفشوی دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می گردد؟
16			آیا دستشوی مجزا و صابون برای شست و شوی دست کارکنان موجود است؟
17			آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می گردد؟
18			آیا دستگاه های مورد استفاده سالم و پاک می باشد؟

ملاحظات عمومی:

امضاء متصدی: _____

امضاء ارزیابی کننده: _____