مدیرکل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و موادغذایی سازمان دامپزشکی: چگونه از مواد غذایی خام دامی کرونا نگیریم؟



آمار ابتلا به کرونا ویروس در حال افزایش است و همراه آن آمار تلفات به شکل قابل توجهی روند صعودی دارد. در کنار اعمال محدویت در رفت و آمد و قرنطینه خانگی، توجه به سلامت محصولات غذایی به ویژه محصولات خام دامی که به خانه وارد می‌شود اهمیت زیادی دارد. به گفته کارشناسان با چند راهکار ساده اما عملی می‌توان خطر ورود ویروس از طریق این محصولات به خانه را به حداقل رساند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایلنا؛ تعطیلات دو هفته‌ای و محدودیت و ممنوعیت عبور و مرور که از سوی دولت در حال اجرا است برای آن است که مردم در خانه بمانند تا زنجیره انتقال ویروس کرونا قطع شود. اما آیا ماندن در خانه در حالی که نیاز به تامین مایحتاج خود به ویژه مواد غذایی داریم برای جلوگیری از ابتلا به بیماری کافی است؟ پاسخ به این سوال روشن است؛ نه.

اما برای به حداقل رساندن خطر انتقال ویروس از طریق مواد غذایی

به ویژه مواد غذایی خام دامی چه می‌توان کرد؟ چه دستگاه‌های متولی کاهش این خطر هستند؟ و سوال مهمتر اینکه دستگاه‌های مسئول در این روزها برای کاهش خطر چه کرده‌اند؟

سامد برومندفر، مدیرکل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و موادغذایی سازمان دامپزشکی به این پرسشها پاسخ داد.

وی دو دستگاه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سازمان دامپزشکی کشور را مسئول کاهش خطر ابتلا به بیماری کووید – ۱۹ از طریق مواد غذایی برشمرد.

برومندفر افزود: حدود مسئولیت هر یک از دستگاه‌های مذکور مشخص است، اما در بسیاری از موارد همکاری‌های نزدیک و دو طرفه وجود دارد.

به گفته وی؛ سازمان دامپزشکی کشور وظیفه نظارت بر سلامت محصولات خام دامی را بر عهده دارد و تا زمانی که این محصولات برای فرآوری روانه کارخانه‌ها نشده‌اند این سازمان موظف به حفظ سلامت آن‌ها است.

برومندفر به این نکته مهم اشاره کرد که معمولا آلودکی به ویروس کرونا در مواد غذایی به ویژه مواد خام دامی از طریق آلودکی ثانویه ایجاد می‌شود.

وی از جمله اقدامات سازمان دامپزشکی برای کاهش آلودگی ثانویه و سلامت محصولات خام دامی را تشدید نظارت بر کشتارگاه‌ها و واحدهای بسته بندی عنوان کرد که توسط کارشناسان مستقر در محل مورد انجام می‌شود.

مدیرکل دفتر نظارت بر بهداشت عمومی و موادغذایی تاکید کرد: در این زمینه توجه به این نکته که پرسنل و کارگران شاغل در واحدهای مذکور نکات بهداشتی و ایمنی را به طور جد رعایت کنند، اهمیت زیادی دارد.

برومندفر از جمله نکات بهداشتی را حفاظت شخصی با استفاده از ماسک، دستکش و پوشش مناسب عنوان کرد.

وی نقش مردم در کاهش خطر انتقال ویروس از طریق مواد غذایی از درب ورودی خانه را نیز بسیار پر اهمیت دانست.

برومندفر به مردم توصیه کرد: محصولات خام دامی را در بسته بندی و

از مراکز مجاز خریداری کنند و در هنگام خرید حتما از درج لگوی سازمان دامپزشکی و کد رهگیری بر روی بسته بندی اطمینان حاصل کنند.

وی یادآور شد: محصولات خام دامی شامل گوشت قرمز، گوشت مرغ، ماهی، تخم مرغ و تمامی آلایش دامی مورد مصرف و… است.

برومندفر تاکید کرد: در سایر محصولات غذایی نیز مردم پس از رویت لگوی سازمان غذا و دارو، استاندارد و … اقدام به خرید کنند.

وی همچنین از مردم درخواست کرد: قبل از باز کردن بسته بندی مواد غذایی خریداری شده آن را ضدعفونی کنند و به محض باز کردن، مواد غذایی را به ظرف تمیز منتقل و بسته بندی را در کیسه زباله انداخته و از خانه خارج کنند.

سرویس خبری: دام و طیور و آبزیان

منبع: ایلنا