

با توجه به اینکه صنایع بسته بندی خرما از جمله صنایع غالب در منطقه میباشد و نقش مهمی در اقتصاد استان دارد لازم است فعالیاتی که تصمیم به شروع مجدد سالن بسته بندی خود دارند ، چه برای مصرف داخل کشور و چه برای صادرات موارد زیر را دارا باشند

- ۱- رعایت کلیه موارد در نامه شماره ۵۶/ص/۹۹/۲۰/۱ مورخ ۱۳۹۹/۰۱/۱۳ در خصوص صنایع، در کارگاه های بسته بندی نیز لازم اجرا می باشد. به دلیل اهمیت، تعدادی از موارد دوباره در این دستورالعمل تکرار گردیده اند.
- ۲- تهیه کارت سلامت جهت کلیه کارگران و کارکنان (از آنجایی که علاوه بر کارکنان بسته بند کارکنان بارگیری و دیگر افراد نیز به صورت مستقیم در پروسه بسته بندی، تماس مستقیم با محصول خواهند داشت تهیه کارت سلامت و دیگر موارد ذکر شده در این دستورالعمل برای آنها نیز الزامی خواهد بود).
- ۳- ساعات کاری به نحوی برنامه ریزی گردد که نیاز به صرف هر نوع وعده غذایی نباشد.
- ۴- هر چه بیشتر تلاش شود تا کارگران با استفاده از وسیله نقلیه شخصی و نه عمومی به محل کار برسند.(پیشنهاد: پرداخت هزینه ایاب و ذهاب)
- ۵- استفاده از دستکش و ماسک قبل از ورود به سرویس ایاب و ذهاب الزامیست.
- ۶- نشستن در سرویسها مانند موارد ذکر شده در دستورالعمل بند یک می باشد.
- ۷- همراه آوردن کودکان و یا اشخاصی که کارگر بسته بندی نیستند به سرویس بهداشتی، رختکن، و سالن تولید ممنوع می باشد.
- ۸- جهت کلیه کارکنان سالن بسته بندی، رختکن جدا گانه از سالن بسته بندی، با درب ورود مجزا و تهریه مناسب تعبیه شود
- ۹- پس از خروج از رختکن کلیه کارکنان با استفاده از روپوش تمیز و دمپایی مجزا که در رختکن چیده شده، استفاده نمایند
- ۱۰- قبل از شروع هر شیفت کاری و بعد از اتمام شیفت کاری رختکن و کلیه کمد ها ضد عفونی گردد.
- ۱۱- در پایان هر شیفت کاری یه جز دمپایی و روپوش سفید هیچ وسیله اضافه دیگری در رختکن نباشد.
- ۱۲- روزانه پس از پایان هر شیفت لباسهای مخصوص سالن بسته بندی با استفاد از مایع و یا پودر لباسشویی شسته و جهت استفاده روز بعد آماده گردد.
- ۱۳- روی هر لباس برچسب مربوط به آن کارگر جهت استفاده در روز بعد ذکر گردد.
- ۱۴- آوردن کیف و یا هر وسیله اضافی به رختکن و یا سالن تولید ممنوع میباشد.
- ۱۵- از آنجایی که گوشی همراه میتواند حامل عامل بیماری باشد، استفاده از آن در سالن تولید ممنوع است.
- ۱۶- قبل از ورود به سالن تولید کلیه کارگران سالن بسته بندی دست های خود را مطابق بر دستورالعملا وزارت بهداشت و درمان شستشو نمایند.
- ۱۷- حتی المقدور برنامه غذایی حذف گردد، و در صورتی که لازم است وعده غذایی در برنامه روزانه گنجانده شود اجاق گاز مناسب در سالن غذا خوری در نظر گرفته شود تا قبل از غذا خوردن غذا به نحو مناسب گرم گردد.
- ۱۸- در صورتی که غذا از خارج از محل بسته بندی و یا رستورانهای منطقه سفارش داده میشود لازم است به تایید واحد بهداشت محیط شهرستان برسد.

- ۱۹- در صورتی که نیاز به صرف صبحانه و یا نهار ویا شام باشد لازم است سالن غذا خوری مطابق با رعایت موازین بهداشتی در نظر گرفته شود، تا کارگران بسته بندی جهت صرف غذا در تعداد کم با در نظر گرفتن فضای سالن غذا خوری و رعایت فاصله فیزیکی وارد و وعده غذایی خود سرو نمایند .
- ۲۰- در هنگام بازگشت به سالن تولید و یا بسته بندی دستها شسته شوند.
- ۲۱- لازم است ورودی دربهای سالنهای بسته بندی از حوضچه ضد عفونی استفاده گردد.
- ۲۲- جهت کلیه کارگران دمپایی مخصوص سالن بسته بندی در نظر گرفته شده باشد
- ۲۳- استفاده از دمپایی سالن بسته بندی در سالن غذا خوری و رختکن ممنوع میباشد.
- ۲۴- با توجه به تعداد کارگران بسته بندی تعداد مناسب دمپایی جهت سرویسهای بهداشتی در نظر گرفته شود
- ۲۵- مسیر سالن بسته بندی به سرویسهای بهداشتی کوتاه ترین فاصله باشد.

- ❖ با توجه به موارد ذکر شده در خصوص ورود به سالن تولید هر کارگر در حال فعالیت، دارای روپوش سفید و دمپایی ضد عفونی شده در سالن مشغول به کار خواهد بود و هیچ وسیله اضافه دیگری با خود ندارد.
- ۲۶- کلیه سالنها تولید شرایط اولیه مطابق موازین بهداشتی را داشته باشند.
- ۲۷- کف سالنهای بسته بندی قابل شستشو باشد
- ۲۸- در پایان هر روز کاری کف سالن بسته بندی و یا تولید با استفاد از مواد گندزدا کاملا شستشو داده شود.
- ۲۹- کلیه سالنهای تولید دارای تهویه مناسب باشند.
- ۳۰- کلیه کارگران با در نظر گرفتن فاصله فیزیکی مناسب (حداقل دو متر) از یکدیگر فعالیت نمایند.
- ۳۱- استفاده از ماسک و دستکش در زمان فعالیت الزامیست.
- ۳۲- یک نفر با حداقل مدرک لیسانس به عنوان ناظر بهداشتی در سالن تولید جهت نظارت در نظر گرفته شود، که الزاما در جلسات آموزشی معاونت بهداشت و معاونت غذا و دارو دانشگاه، که چه به صورت فیزیکی و یا با استفاده از فضای مجازی برگزار میگردد، آموزش ببیند.
- ۳۳- اشخاصی که وظیفه جابجایی بسته بندی ها را دارند با رعایت فاصله مجاز فعالیت نمایند و به هیچ عنوان از محدوده تعیین شده وارد سالن بسته بندی نشود (ترتیبی اتخاذ گردد تا محدوده نگهداری مواد اولیه شامل:
- I. خرما و یا هر نوع ماده غذایی که در سالن بسته بندی در پروسه تولید و یا فراوری قرار می گیرد.
- II. مواد اولیه بسته بندی شامل، کارتن، پلاستیک و غیره، از سالن تولید و یا بسته بندی مجزا باشد.
- ۳۴- سالن تولید در طول هر شیفت دو تا سه بار ضد عفونی گردد.
- ۳۵- سرویهای بهداشتی حداقل هر دو ساعت یک بار مورد گندزدایی قرار گیرد.
- ۳۶- در صورتی که در سالن تولید و یا بسته بندی از دستگاه استفاده میگردد قبل و بعد از هر شیفت گند زدایی گردد
- ۳۷- حتی المقدور افرادی که با دستگاه کار میکنند ثابت و تغییر نکنند و در صورت لزوم به تغییر کارگر، قبل از واگذاری دستگاه به شخص دیگر، به صورت مناسب ضد عفونی گردد.
- ۳۸- کلیه پروسه بسته بندی و تولید محصولات غذایی فقط در سالنهای مورد تایید دانشگاه علوم پزشکی انجام پذیرد، و در صورتی که بسته بندی در سالنهای دیگر و یا بدون هماهنگی با دانشگاه علوم پزشکی انجام پذیرد، با توجه به اصل به خطر اندازی سلامت جامعه از فعالیت آنها جلوگیری و به مراجع قضایی ارجاع داده خواهند شد.

۳۹- تاکید میگردد در صورت مشاهده موارد مشکوک به تب و یا سرما خوردگی و یا علائم شبیه به آن از فعالیت شخص مبتلا جلوگیری به عمل آید و به مراکز بهداشتی درمانی جهت پیگیری انتقال داده شده و اطلاعات آنها به مرکز بهداشت شهرستان اعلام گردد.

۴۰- ورود افراد متفرقه و حتی پرسنل اداری آن صنعت و یا سردخانه به سالن تولید ممنوع میباشد.

۴۱- کلیه آب سرد کن ها جمع آوری گردد.

۴۲- کلیه سردخانه ها و یا صنایع ساعات کاری خود را به مرکز بهداشت شهرستان خود اعلام نمایند و فعالیت در ساعات غیر از آن در حال حاضر ممنوع میباشد

۴۳- کلیه سردخانه داران و صاحبان صنایع به نحوی برنامه ریزی نمایند که ارباب رجوع به حداقل رسیده و در صورت لازم رعایت کلیه موارد بهداشتی را در زمان ملاقات با آنها در نظر بگیرند.

۴۴- ساعات حضور ارباب رجوع در سالنهای اداری سردخانه و یا صنایع را به حداقل برسانند

۴۵- در سالنهای تولید و محوطه صنعت و یا سردخانه پوسترهای آموزش بهداشتی نصب شود.

۴۶- با توجه به وضعیت همه گیری بیماری ناشی از ویروس کووید-۱۹ از پذیرش هر مشتری (خریدار و یا فروشنده) خارج از منطقه خود داری نمایند و برای مذاکره از طریق شبکه های اجتماعی و فضای مجازی اقدام نمایند.

۴۷- اگر کارگران سالن تولید و یا اقوام آنها به تازگی سفر به استانها و یا شهرستانهای پر خطر داشته اند، لازم است شرایط قرنطینه ۱۴ روز در مورد آنها اعمال گردد و به مرکز بهداشت معرفی شوند.

۴۸- کلیه مواد اولیه ای که از شهرستان و یا استانهای دیگر جهت پروسه تولید سفارش داده میشود لازم است با در نظر گرفتن تاریخ ورود، رعایت موازین بهداشتی انبار و رعایت موارد بهداشتی جهت افراد انبار دار، حداقل ۱۰ روز در انبارها نگهداری شوند.

۴۹- در صورتی میتوان از سفارش های مواد اولیه استفاده نمود که امکان گند زدایی و یا ضد عفونی آنها با استفاده از مواد گندزدا امکان پذیر باشد.

۵۰- تمامی کارخانه ها و کارگاه های تولیدی که قصد شروع به کار مجدد دارند، شامل موارد فوق بوده و نهایتا بعد از رعایت تمام موازین فوق تصمیم به راه اندازی واحدهای تولیدی و تاریخ شروع به کار مجدد بر عهده مسئولین استان و شهرستان میباشد.

۵۱- درخواست شروع به کار بر اساس مراحل زیر میباشد:

- I. مکاتبه با فرمانداری شهرستان
- II. پس از تایید فرمانداری، اعلام به مرکز بهداشت و کارگروه کرونا شهرستان
- III. پس از بازدید کارگروه بهداشتی، اعلام به فرمانداری شهرستان
- IV. اعلام موضوع به ستاد کرونا استان توسط فرمانداری
- V. اعلام شروع به کار صنعت و یا سردخانه پس از اعلام موافق ستاد کرونای استان از طریق فرمانداری