



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان

معاونت بهداشتی

کرونا را شکست می دهیم.

ایمنی غذا

ویروس کرونا در شرایط انجماد بسیار پایدار است. در دمای منفی ۲۰ درجه سانتی گراد تا ۲ سال می تواند باقی بماند. کرونا ویروس سارس و مرس بر اساس میزان دما، رطوبت و نور ماندگاری متفاوتی دارند. به عنوان مثال در دمای یخچال (۴ درجه سانتی گراد) کرونا ویروس مرس می تواند تا ۷۲ ساعت زنده بماند. نظر به این که ویروس کرونا در دمای پایین و فریز پایدار است بهداشت و ایمنی مواد غذایی می تواند از انتقال آن از طریق غذا پیش گیری کند.

- ویروس کرونا به دمای معمولی پخت (۷۰ درجه سانتی گراد) حساس است. بنابر این باید از محصولات حیوانی (شیر، تخم مرغ، گوشت قرمز، مرغ و ماهی) خام و کامل پخته نشده اجتناب کرد.
- به هنگام استفاده و آماده سازی مواد خام حیوانی نظیر شیر خام و گوشت و فرآورده های حیوانی برای جلوگیری از آلودگی سایر مواد غذایی ضروری است دست ها کاملاً "شسته شود."
- از تخته و چاقو جداگانه برای خرد کردن گوشت خام و مواد غذایی پخته استفاده شود.
- از بازارهای حیوانات زنده بازدید نکنید و از تماس با حیوانات خودداری کنید.
- از ذبح، فروش، تهیه یا مصرف گوشت حیوانات وحشی یا حیوانات اهلی مریض و مرده با علل ناشناخته پرهیز کنید.
- قبل و بعد از غذا دادن به بیمار و کودکان خردسال حتماً "دست های خود و آنان را ضد عفونی کنید."

- از ظروف ، قاشق و چنگال شخصی استفاده کنید.
- امکان انتقال کرونا ویروس از طریق بسته های مواد غذایی وجود دارد. توصیه می شود قبل از مصرف، بسته ها نیز شسته شود.
- خرید مواد غذایی فله ای و یا باز ممنوع شود.
- از دست به دست کردن مواد غذایی و ساندویچ های خانگی و یا تهیه شده در مدرسه توسط دانش آموزان و یا فروشنده جدا " خودداری شود.
- از توزیع هر گونه فرآورده های کنسروی و یا فرآوری شده مثل سوسیس، کالباس و غیره در مدارس خودداری شود.
- به دانش آموزان توصیه شود از مایعات بیشتر استفاده کنند. ترجیحا " آب های معدنی که قبل از مصرف بطری آن شسته شده است؛ استفاده شود.