

Ứng phó với Trường hợp Khẩn cấp Y tế Công cộng Dành cho Các Nhà máy Chế biến Thủy sản giữa dịch COVID-19

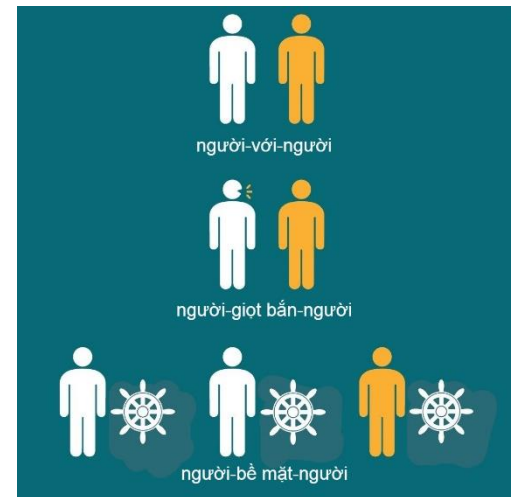
Thông tin khái quát

Năm 2019, một chủng mới của virus corona đã được phát hiện. Căn bệnh liên quan đến chủng mới này có tên là COVID-19, và các triệu chứng của bệnh có thể từ sốt và ho đến các triệu chứng nghiêm trọng hơn, như viêm phổi, có thể dẫn đến tử vong (WHO.int).

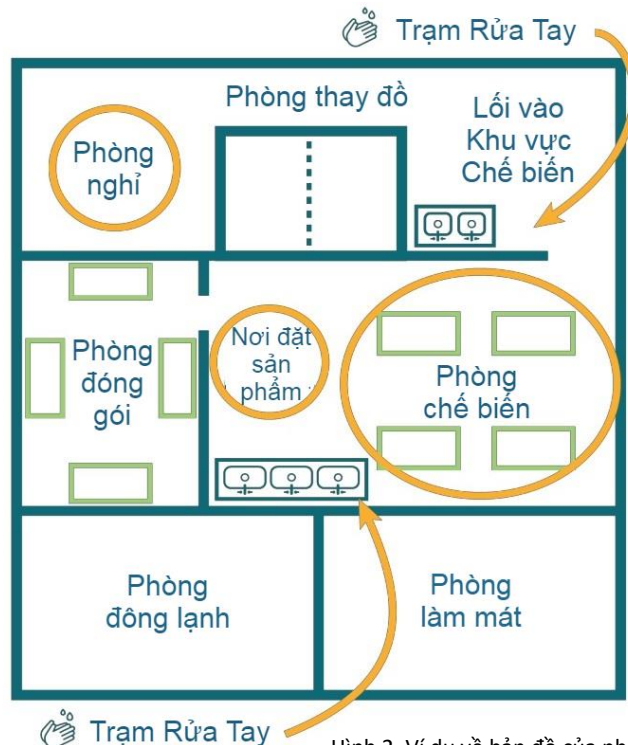
Để ngăn ngừa sự lây lan của căn bệnh lây nhiễm này, các chuyên gia của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) khuyên cáo mọi người rửa tay thường xuyên; tránh chạm vào mắt, mũi, và miệng; che miệng khi ho và hắt hơi; tránh tiếp xúc gần những người bị bệnh; và giữ khoảng cách với những người khác. (CDC.gov)

Các nhà máy chế biến sẽ gặp những nguy cơ nào giữa dịch COVID-19?

Các phương thức lây truyền đã được chứng minh là tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp giữa người với người. Do đó, cần có các biện pháp nghiêm ngặt để giảm thiểu nguy cơ lây nhiễm giữa các công nhân viên tại cơ sở chế biến.



Hình 1. Phương thức lây truyền của COVID-19.



Hình 2. Ví dụ về bản đồ của nhà máy và các khu vực có nguy cơ cao được khoanh tròn.

Xác định các khu vực có nguy cơ cao trong nhà máy chế biến của bạn

Theo phương thức lây truyền mà chúng ta đã biết, các khu vực tập trung đông người hơn sẽ có nguy cơ cao hơn so với các khu vực có ít lưu lượng người hơn. Các khu vực tập trung nhân viên như phòng thay đồ, phòng nghỉ, hoặc phòng chế biến có thể là khu vực có nguy cơ cao. Những khu vực có nguy cơ cao cụ thể là nhà máy. Do đó, việc xác định các khu vực có nguy cơ cao trong nhà máy của bạn và lên kế hoạch làm sạch và khử trùng một cách thích hợp là rất quan trọng.

Các vật dụng nhân viên thường xuyên chạm vào sẽ có nguy cơ cao hơn. Chúng bao gồm tay cầm của máy làm mát/tủ đông lạnh, phòng thay đồ, trạm rửa tay và vật tư, bàn và ghế trong phòng nghỉ, khu vực xếp thùng chứa/dụng cụ, cũng như bàn chế biến.

Sức khỏe của Nhân viên

Việc áp dụng các tiêu chuẩn sức khỏe của nhân viên theo Tiêu chuẩn Thực hành Sản xuất Tốt (GMP) vào thực tiễn là quan trọng hơn bao giờ hết. Trước mỗi ca làm việc, nhân viên phải báo cáo liệu họ có các triệu chứng điển hình của COVID-19 như sốt, ho, hoặc khó thở hay không. Để ngăn chặn sự lây lan của COVID-19 giữa các công nhân viên, nhân viên có các triệu chứng nghi ngờ phải ra khỏi cơ sở làm việc ngay lập tức. Do đây là hoạt động tự báo cáo, nên việc giáo dục nhân viên về tầm quan trọng của việc báo cáo trung thực là rất quan trọng.

Theo Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC), một người được xem là bị sốt là khi thân nhiệt đo được ít nhất là 100,4 °F [38 °C]. Ngoài ra, một người có thể được xem là bị sốt nếu họ không đo thân nhiệt nhưng cảm thấy ấm khi chạm vào hoặc có tiền sử cảm thấy sốt.

Làm sao để khử trùng giữa dịch COVID-19?

Nhà máy chế biến thủy sản thường có nhiều dư lượng protein hơn trên các bề mặt thường xuyên chạm vào. Làm sạch trước khi khử trùng là rất quan trọng vì tải trọng hữu cơ sẽ làm giảm hiệu quả của chất khử trùng.

Đối với các bề mặt TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM, hãy tuân thủ Quy trình Vận hành Tiêu chuẩn Vệ sinh (SSOP) hiện có. Không sử dụng chất khử trùng có nồng độ cao hơn khuyến nghị (Bảng 1) vì nó sẽ dẫn đến nguy cơ hóa học. Nếu sử dụng chất có nồng độ cao hơn mức cho phép đối với bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, hãy chú ý đến thời gian tiếp xúc được nhà sản xuất khuyến nghị và sau đó rửa sạch với nhiều nước để loại bỏ dư lượng có thể không an toàn.

Đối với các bề mặt KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM (các bề mặt thường xuyên chạm vào), Trung tâm Hóa học Biôxít (CBC) của Hội đồng Hóa học Hoa Kỳ (ACC) đã tổng hợp một danh sách các sản phẩm đã được Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) phê chuẩn trước để sử dụng trong việc chống lại các mầm bệnh virus bao bọc mới nổi và có thể được sử dụng trong đợt bùng phát virus corona mới của năm 2019 (COVID-19). Danh sách sản phẩm này chưa đầy đủ nhưng có thể được sử dụng bởi các chủ doanh nghiệp, các chuyên gia y tế và người dân để xác định các sản phẩm phù hợp để sử dụng giữa dịch COVID-19. Để truy cập danh sách đầy đủ của các chất khử trùng được phê chuẩn, hãy truy cập trang web của Hội đồng Hóa học Hoa Kỳ (Americanchemistry.com).

Bảng 1. Nồng độ khuyến nghị để khử trùng các bề mặt KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM để phòng ngừa COVID-19 (CDC.gov)

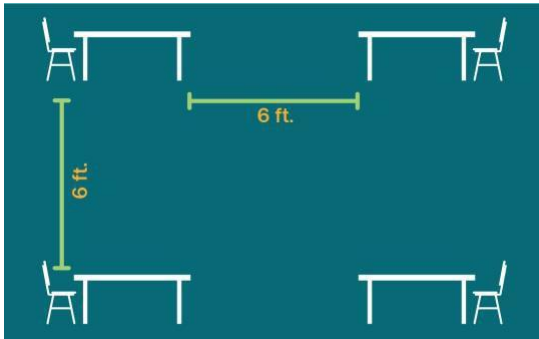
Chất khử trùng	Nồng độ Khuyến nghị	Liều lượng để pha chế 1 gallon
Chlorine (giả sử có 5.25% sodium hypochlorite trong chất tẩy chlorine)	800 ppm*	1/3 cốc
Cồn (giả sử sử dụng 95% proof để pha chế)	70%	3 quarts
Quats	800 ppm*	Theo hướng dẫn của nhà sản xuất

*ppm = parts per million (một phần triệu)

Liều lượng pha chế khuyến nghị (Bảng 1) dựa trên nồng độ phổ biến nhất tìm thấy trong các sản phẩm khử trùng. Hãy tính toán dựa trên nồng độ thực tế của sản phẩm bạn sử dụng.

Bạn nên khử trùng các khu vực chung của nhân viên với tần suất bao nhiêu?

Tùy thuộc vào số lượng nhân viên và tần suất mà họ tụ họp, bạn cần xem xét riêng cho từng khu vực. Các khu vực có nguy cơ cao hơn (lượng người ghé đến ít hơn) phải được khử trùng thường xuyên hơn các khu vực có nguy cơ thấp hơn. Bạn có thể muốn khử trùng các khu vực có nguy cơ cao cứ sau mỗi 2 giờ hoặc thường xuyên hơn. Đối với các khu vực có nguy cơ thấp, bạn cần khử trùng trước và sau khi vận hành.



Hình 3. Ví dụ về khu vực ngồi với khoảng cách an toàn

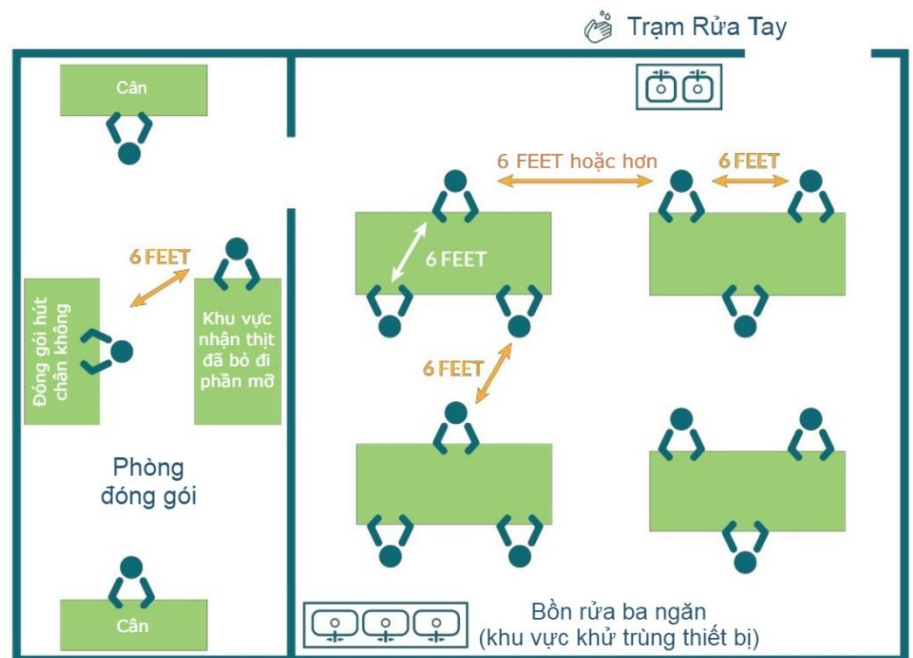
Làm sao để chuẩn bị các khu vực chung của nhân viên?

Khoảng cách an toàn giữa mọi người theo khuyến nghị là 6 feet (CDC). Nếu nhà máy chế biến của bạn có một khu vực ngồi như phòng nghỉ của nhân viên, hãy đảm bảo rằng bạn sẽ lấy ra một vài ghế để có thể xếp được mỗi ghế cách nhau 6 feet. Nếu có thể, hãy xếp một bàn với một ghế để hạn chế sự tiếp xúc giữa người với người đến mức tối đa. Dán các biển hiệu tại khu vực ngồi để nhắc nhở nhân viên giữ khoảng cách 6 feet khi ngồi. Bạn cũng có thể sử dụng dải phân cách tạm thời nếu không thể lấy bớt ghế ngồi ra.

Làm sao để giảm thiểu tiếp xúc giữa người với người trong nhà máy?

Kiểm soát lưu lượng nhân viên. Cho phép một số lượng nhân viên nhất định được bước vào tại một thời điểm có thể làm giảm lưu lượng người trong nhà máy và khu vực tập trung nhân viên một cách hiệu quả. Bạn có thể muốn xem xét việc tạo thêm ca làm việc bổ sung để cho phép ít công nhân hơn làm chung một ca trong nhà máy.

Dán các biển hiệu tại các khu vực có nguy cơ cao để nhắc nhở nhân viên giữ khoảng cách 6 feet với nhau khi thay quần áo, nghỉ ngơi, hoặc trong phòng chế biến. Tùy thuộc vào diện tích của các khu vực khác nhau và kích thước của các bàn trong khu vực chế biến, hãy giới hạn số người đủ để tuân thủ khoảng cách an toàn khuyến nghị là 6 feet. Nếu nhân viên cần phải tạo thành một hàng để chuyển sản phẩm đến phòng đóng gói, hãy giới hạn số lượng nhân viên trong hàng.



Hình 4. Ví dụ về phòng chế biến với khoảng cách an toàn.

Cần phải làm gì khi một nhân viên tiếp xúc với thực phẩm sống cùng với một người đang bị cách ly vì đã tiếp xúc với một người dương tính với bệnh?

Theo FDA, những nhân viên tiếp xúc gần với người mắc COVID-19 hoặc với người đang bị cách ly vì tiếp xúc với một cá nhân dương tính với bệnh nên ở nhà. CDC khuyến nghị rằng nhà tuyển dụng nên duy trì các chính sách linh hoạt cho phép nhân viên ở nhà chăm sóc một thành viên gia đình bị bệnh do COVID-19. Chúng tôi khuyến nghị các doanh nghiệp đọc qua [Hướng dẫn tạm thời của CDC dành cho doanh nghiệp và người lao động về việc lên kế hoạch và ứng phó với dịch virus corona](https://www.afdo.org) (afdo.org)

Các Tác giả

Evelyn Watts, Tiến sĩ, Giáo sư Trợ lý, Trường Khoa học Dinh Dưỡng và Thực phẩm
Wenqing Xu, Tiến sĩ, Giáo sư Trợ lý, Trường Khoa học Dinh Dưỡng và Thực phẩm

Thêm Giá trị.
Tạo Cơ hội.