

03 பிப்ரவரி 2020

உணவு நிறுவனங்களுக்கான சுத்தம் மற்றும் சுகாதார அறிவுரைக் குறிப்பு

- 1 இன்று வரை, சுகாதார அமைச்சு, பலருக்கு 2019 நொவல் (முன்னம் அறிந்திராத) கொரோனா கிருமி நோய்த்தொற்று ஏற்பட்டு இருப்பதை உறுதிசெய்துள்ளது. இந்த நிலையைக் கருத்தில்கொண்டு, தேசியச் சுற்றுப்புற அமைப்பு ((NEA) மற்றும் சிங்கப்பூர் உணவு அமைப்பு ((SFA) இரண்டும், அனைத்து பங்குதாரர்களையும் நொவல் கொரோனா கிருமி பரவலை இயன்ற அளவு குறைக்க, அதிகபட்ச சுத்தம் மற்றும் தனிநபர் சுகாதார பழக்க வழக்கங்கள் கடைப்பிடிக்கப்படுவதை உறுதிசெய்யவும் கூடுதல் முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வலியுறுத்துகின்றன.
- 2 பொது சுகாதாரத்தைப் பாதுகாக்கவும், உணவுக் கடை வளாகத்திற்கு வந்து உணவருந்தும் வகையில் வாடிக்கையாளர்களிடம் நம்பிக்கை ஏற்படுத்தவும், உணவு நிறுவன உரிமையாளர்களுக்கு உயர்தர சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரத்தைக் கடைப்பிடிக்கும்படி அறிவுறுத்தப்படுகிறது. மேலும் இவ்வாறு செய்வது கடைக்காரர்களும், ஊழியர்களும் நல்ல சுத்தம் மற்றும் சுகாதாரத்தைக் கடைபிடிக்கிறார்கள் என்ற உறுதியை பொதுமக்களுக்கு அளித்திடும்.
- 3 SFA மற்றும் NEA பின்வரும் நல்ல **நடைமுறைகளை உடனடியாக அமல்படுத்தும்படி** பரிந்துரைக்கின்றன.

a) தனிநபர் சுகாதாரம்

ஊழியர்களுக்கு நினைவூட்டப்பட வேண்டியவை:

- அவர்களுடைய உடல் வெப்பத்தை தொடர்ந்து கண்காணிக்க வேண்டும்.
- உடம்பு சரியில்லையென்றால் மேற்பார்வையாளரிடம் தெரிவித்துவிட்டு, மருத்துவரைச் சென்று பார்க்க வேண்டும். சுகப்பணியாளர்களிடமிருந்து விலகி இருக்க வேண்டும்.
- அவர்களுக்கு இருமல் இருந்தாலோ, சளி (மூக்கில் நீர்வடிதல்) இருந்தாலோ முகக் கவசம் அணிந்திட வேண்டும்.
- இருமும்போது அல்லது தும்மும்போது வாயை டிஷ்யூத் தாளைக் கொண்டு மூடிக்கொள்ள வேண்டும், பயன்படுத்திய டிஷ்யூத் தாளை உடனடியாகக் குப்பைத் தொட்டியில் போட்டுவிட

- வேண்டும். கையை தண்ணீரையும், சோப்பையும் பயன்படுத்தி முழுவதுமாக நன்கு கழுவ வேண்டும்.
- அவர்கள் கையில் இருக்கும் புண் அல்லது வெட்டுகள் அனைத்தையும் நீர்புகாத பிளாஸ்டர்களைக் கொண்டு மூட வேண்டும்.
- நல்ல கழிவறைப் பழக்கங்களைப் பின்பற்ற வேண்டும். (எ.கா. பயன்படுத்தியப் பிறகு நீர்விசைக்கருவியை அழுத்த வேண்டும்).
- நல்ல தனிநபர் சுகாதாரத்தைக் கடைபிடிக்க வேண்டும். (எ.கா. சுத்தம் செய்தப் பிறகு, குப்பை அல்லது மற்ற அழுக்குப் பொருட்களைப் கையாடல் செய்தப் பிறகு, மற்றும் கழிவறைக்குச் சென்று வந்த பிறகு).
- சுத்தம் செய்யும்போதும், கழிவுகளை கையாளும்போதும், கையுறைகளை (கிளவுஸ்) பயன்படுத்த வேண்டும்.
- மேசை மீது விட்டுச்செல்லப்பட்ட, பயன்படுத்தப்பட்ட டிஷ்யூ தாள்கள் மற்றும் பல்குத்தும் குச்சிகள் போன்றவற்றை அகற்றும்போது கையுறைகளைப் பயன்படுத்த வேண்டும். ஒருமுறைப் பயன்படுத்தியக் கையுறைகளை மறுபடியும் பயன்படுத்த கூடாது.
- அழுக்கு கையுறைகளை அணிந்திருக்கும் கைகளைக் கொண்டு முகம், கைகள் போன்ற ஆடையால் மூடப்படாத உடல் பாகங்களைத் தொடுவதைத் தவிர்க்க வேண்டும்.
- பயன்படுத்தியப்பின் சுத்தம் செய்யும் சாதனங்களை உடனேயே கழிவி, கிருமி நீக்கும் நடவடிக்கையை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

b) உணவுச் சுகாதாரம்

- ஊழியர்களுக்கு உடல்நலம் சரியில்லையென்றால் (உதாரணத்திற்கு, வாந்தி, வயிற்றுப்போக்கு அல்லது காய்ச்சல் இருந்தால்), அவர்களுக்கு நோய்தொற்று உள்ள காயங்கள் இருந்தால், தோலில் நோய்தொற்றோ புண்ணோ இருந்தால், அவர்கள் உணவுத் தயாரிக்கவோ, உணவைக் கையாளவோக் கூடாது.
- அனைத்து பொருட்களும் உரிமம் பெற்ற உணவுப்பொருள் கடைகளிலிருந்து வாங்கப்படுவதை உறுதிசெய்திடவும்.
- உணவை முழுமையாக சமைத்திடுங்கள். சூடான உணவை 60°C-க்கு மேல் வைத்திடுங்கள்.
- உணவு மாசுப்படுவதைத் தடுக்க அவற்றை ஒழுங்காக மூடிவைங்கள்.
- தேவைப்படும் இடங்களில் பரிமாறுவதற்கு கரண்டி கொடுத்திடுங்கள்.

- தனிப்பட்ட உடைமைகளை உணவுத் தயாரிக்கும் பகுதிகளில் வைக்காதீர்கள். தனிப்பட்ட உடைமைகளை வைப்பதற்கு தனியாக லாக்கர் பகுதிக்கு ஏற்பாடு செய்திட வேண்டும்.
- விரிசல் விழுந்த அல்லது உடைந்த தட்டு, குவளைகளை பயன்படுத்தாதீர்கள், ஏனென்றால் அவற்றில் கிருமிகள் தங்கியிருக்கக்கூடும்.
- அயல் மாசுப்படுதலைத் தடுக்க, சமைத்த மற்றும் சமைக்காத உணவுகளுக்கு தனித்தனி வெட்டும் பலகைகள், கத்திகள் மற்றும் ஏனைய உபகரணங்களைப் பயன்படுத்துங்கள்.
- உணவைக் கையாளும்போது ஒருமுறை மட்டும் பயன்படுத்தக்கூடிய கையுறைகளைப் பயன்படுத்துங்கள்.
- சமைக்காத உணவு, மற்றும் சமைத்த / சாப்பிடத் தயாராக உள்ள உணவுகளைத் தனித்தனியாக பாதுகாத்திடுங்கள்.
- உணவுத் தயாரிக்கும் பகுதிகளையும், வளாகங்களையும் சுத்தமாகவும், பூச்சிகள் இல்லாமலும் வைத்துக்கொள்ளுங்கள். உணவுத் தயாரிக்கும் மேற்பரப்பு, பாத்திரங்கள் மற்றும் சமைக்கும் உபகரணங்கள், சுத்தமாக இருப்பதையும், நல்லப் பராமரிப்புப் பழக்கவழக்கங்கள் கடைபிடிக்கப்படுவதையும் உறுதிசெய்திடுங்கள்.

c) பராமரிப்பு / குப்பை நிர்வாகம்

- தினமும் சுத்தம் செய்வதற்கும், பராமரிப்பு நடவடிக்கைகளுக்கும் ஒரு பணியாளர் குழுவை நியமித்திடுங்கள்.
- அடிக்கடித் தொட்டுப் பயன்படுத்தப்படும், கதவுக் கைப்பிடிகள் மற்றும் மேசை மேற்பரப்பு போன்ற இடங்களை கிருமி நாசினிகளைக் கொண்டு கிருமி நீக்கம் செய்திடுங்கள்.
- பொருட்கள் முறையாக சேமித்து வைக்கப்பட வேண்டும், வளாகத்தை சுத்தம் செய்வதற்கு வசதியாக பொருட்கள் எல்லாம் தரையிலிருந்து மேலே அடுக்கி வைக்கப்பட வேண்டும்.
- சமையலறைக்கு, கால்களால் திறந்து மூடக்கூடிய, பிளாஸ்டிக் பைகள் போடப்பட்ட, இறுக்கமாக மூடக்கூடிய மூடிகள் கொண்ட குப்பைத்தொட்டிகளை அளித்திடுங்கள்.
- குப்பைத் தொட்டிகள் எல்லா நேரத்திலும் மூடப்பட்டிருப்பதையும், அதிலுள்ள குப்பைகள் தினமும் அகற்றப்படுவதையும் உறுதி செய்திடுங்கள்.
- சிந்தியக் குப்பைக் கழிவுகளை உடனடியாக சுத்தம் செய்திடுங்கள்
- தினமும் கழிவுகளை அகற்ற உரிமம்பெற்ற குப்பை ஒப்பந்தக்காரர்களை அமர்த்துங்கள்.

- ஒவ்வொரு வர்த்தக நாளின் முடிவிலும் அனைத்து குப்பைத் தொட்டிகளையும் கழுவி, கிருமி நீக்கம் செய்திடுங்கள்.

d) கழிவறைகள்

- அடிக்கடித் தொட்டுப் பயன்படுத்தக்கூடிய தண்ணீர் குழாய்கள், கதவு / துண்டு / நீர்தொட்டிப் பிடிகள், இருக்கைகள் மற்றும் அதன் மூடிகள், கைக்கழுவும் தொட்டி, கதவுக் கைப்பிடிகள், பொத்தான்கள் மற்றும் ஸ்விட்சுகள் ஆகியவற்றை கிருமி நாசினிகளைக் கொண்டு தவறாமல் சுத்தம் செய்திடுங்கள்.
- கழிவறை தாள்கள், காகிதத் துவாலைகள் (கொடுக்கப்பட்டிருந்தால்) அல்லது கை உலர்த்தும் கருவிகள் மற்றும் திரவ சோப் ஆகியவற்றை எல்லா நேரமும் போதுமான அளவு கொடுத்திடுங்கள்.
- எல்லா நேரமும் கழிவறை தண்ணீர்த் தொட்டி மற்றும் நீர்விசைக்கருவி நன்கு வேலை செய்யும் நிலையில் இருப்பதை உறுதி செய்திடுங்கள்.
- அனைத்து கழிவறைக் குழாய்கள் மற்றும் பொருத்தப்பட்டிருக்கும் சாதனங்கள் நன்கு வேலை செய்யும் நிலையில் இருப்பதை உறுதி செய்திடுங்கள்.

e) நோய்ப்பரப்பி/பூச்சிக் கட்டுப்பாட்டுத் திட்டம்

- பூச்சிகள் இல்லாமல் இருப்பதற்கு உணவுக் கடை வளாகத்தில் உணவுத் துகள்கள் இல்லாமல் செய்திடுங்கள்.
- தினமும் உணவுக் கடை வளாகத்தைப் பரிசோதித்து நோய்ப்பரப்பிகள் வளரும் சாத்தியமுள்ள இடங்களை அகற்றிடுங்கள்.
- கொறிக்கும் விலங்குகளின் வலைகள் அல்லது எச்சங்கள் மற்றும் கரப்பான்பூச்சி எச்சம் போன்ற நோய்ப்பரப்பி/பூச்சிகளின் பாதிப்பு இருப்பதற்கான அறிகுறிகள் இருக்கிறதா என்று பாருங்கள்.
- வேலையிடத்தில் பூச்சிக் கட்டுப்பாட்டை அமல்படுத்த, பதிவுசெய்யப்பட்ட நோய்ப்பரப்பி//பூச்சிக் கட்டுப்பாட்டு நிறுவனத்தை நாடுங்கள் .

4 மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நடைமுறைகளை அமல்படுத்த உங்கள் ஒத்துழைப்பை நாடுகிறோம்.

தேசியச் சுற்றுப்புற அமைப்பு & சிங்கப்பூர் உணவு அமைப்பு