



בטיחות מזון - וירוס הקורונה

בתגובה להתפרצות COVID-19 (נגיף קורונה החדש), שירות מזון ארצי במשרד הבריאות עוקב מקרוב אחר המצב ואחר דיווחים של הרשויות בעולם. אנו נמשיך לבחון את המצב באופן שוטף ונעדכן בהתאם. להלן מספר הנחיות ומענה לשאלות שעלו:

ארגון הבריאות העולמי (WHO) ממליץ להמשיך לנהוג על פי ההמלצות הסטנדרטיות להפחתת חשיפה להעברת מגוון מחלות. להלן הכללים העקרוניים עליהם יש להקפיד:

- הקפדה על נוהלי בטיחות מזון
- שמירה על היגיינת ידיים נאותה
- הקפדה על התעטשות ושיעול למרפק.
- הימנעות ממגע עם הפה, האף והעיניים.
- הימנעות משימוש בכלי אוכל משותפים.
- הימנעות ממגע קרוב עם מי שמגלה תסמינים של מחלות נשימה כמו שיעול והתעטשות.

בטיפול במזון יש לשטוף ידיים:

- לפני תחילת העבודה
- לפני הטיפול במזון מבושל או מוכן לאכילה
- לאחר טיפול או הכנת אוכל גולמי
- לאחר טיפול בפסולת
- לאחר ביצוע ניקיון
- לאחר השימוש בשירותים
- לאחר קינוח אף, התעטשות או שיעול
- לאחר אכילה, שתייה או עישון
- לאחר טיפול ב(שטרות ומטבעות) כסף

היגיינה ונקיון טובים חשובים כדי למנוע זיהום צולב בין מזון גולמי או לא מבושל לבין מזון מבושל או מוכן לאכילה.

כללים אלה נכונים בשגרת העבודה של עסקי מזון ובמיוחד בימים אלה.

על יצרני מזון:

- להבטיח שהצוות יוכשר כראוי בהיגיינת המזון
- להבטיח בקרה יעילה על הצוות לחיזוק נהלי היגיינה
- לספק את המתקנים המתאימים, למשל לשטיפת ידיים, שירותים, על מנת לאפשר לצוות לשמור על היגיינה טובה
- להבטיח דיווח של הצוות והקבלנים על תסמינים גופניים לפני תחילת העבודה או בזמן העבודה.
- להבטיח דיווח של הצוות על מגע עם חולה קורונה ואי הגעה למפעל.
- שמירת מרחק בין העובדים על פי ההנחיות לכלל הציבור של משרד הבריאות.



**משרד
הבריאות**
נחיים בריאים יותר

שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

▪ האם אספקת המזון בישראל נמשכת כסידרה?

יצור המזון וייבוא מזון וחומרי גלם לתעשיית המזון בישראל ממשיכים כסידרם. שירות מזון ארצי ממשיך לפקח על יצור ויבוא המזון לישראל לאבטחת בטיחות המזון.

▪ האם וירוס הקורונה החדש מועבר דרך המזון?

על פי המידע הקיים בעת זו, אין עדות להדבקה בנגיף SARS-CoV-2 (נגיף קורונה החדש) ממזון או מאריזות מזון.

בניגוד לנגיפים הגורמים לתחלואת מעיים ועוברים במזון כגון: נורו-וירוס וצהבת מטיפוס A, המועברים במזון מזהם, SARS-CoV-2, שגורם למחלה COVID-19, הוא נגיף שגורם למחלה בדרכי הנשימה. חשיפה לנגיף באמצעות מזון לא ידועה כגורם לתחלואה.

הנגיף מתפשט בעיקר מאדם לאדם ובכלל זה בין אנשים שנמצאים במגע קרוב זה עם זה (פחות מ-2 מטרים), באמצעות טיפות, כאשר אדם נגוע משתעל או מתעטש. טיפות אלה עלולות להגיע לדרכי הנשימה העליונות של אנשים הנמצאים בקרבת האדם הנגוע או להישאף לתוך הריאות. יתכן שאדם ידבק ב-COVID-19 אם הוא נוגע בפה, באף או בעיניים, לאחר שנגע במשטח או חפץ שהנגיף נמצא עליו, אך זאת לא דרך ההעברה העיקרית שבה הנגיף מתפשט.

עם זאת, תמיד חשוב למלא אחר ארבעת העקרונות המרכזיים של בטיחות מזון: לנקות, להפריד, לבשל ולצנן על מנת למנוע תחלואה ממזון.

https://www.health.gov.il/PublicationsFiles/5Keys_poster.pdf
https://www.health.gov.il/PublicationsFiles/Safetyfood_5keys.pdf

▪ עובד במפעל מזון נמצא חיובי לוירוס הקורונה. באיזה צעדים צריך לנקוט בכדי לוודא את בטיחות המזון?

נגיף הקורונה מועבר מאדם לאדם באופן טיפתי. נכון לזמן זה אין הוכחות להעברת הוירוס SARS-CoV-2 דרך מזון. בניגוד לנגיפים אחרים המועברים דרך מזון מזהם, כדוגמת norovirus ו-hepatitis A, הגורמים לפגיעה במערכת העיכול, וירוס הקורונה גורם לפגיעה במערכת הנשימה.



שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד
הבריאות
נחיים בריאים יותר

במידה ועובד במפעל מזון נמצא חיובי לנגיף הקורונה, בעל העסק צריך להודיע לעובדים שהיו במגע הדוק עם החולה על חשיפתם האפשרית לנגיף תוך הקפדה על צנעת הפרט, בהסכמת העובד החיובי ובתיאום עם לשכת הבריאות המחוזית. על עובדים אלו להיכנס לבידוד ולפעול בהתאם להנחיות.

אדם שנמצא חיובי לנגיף הקורונה מחויב לפעול על פי הנחיות משרד הבריאות המפורסמות ומתעדכנות באתר <https://www.health.gov.il/Subjects/disease/corona/Pages/default.aspx> ועל פי הנחיות שיקבל מלשכת הבריאות המחוזית ומהרופא המטפל.

על אף שהמיקוד במצב זה הינו נקיטת הצעדים הנדרשים להגנה על העובדים והאנשים שבאו במגע עם החולה בקורונה, מפעל מזון צריך להגביר את אמצעי הניקוי וההיגיינה הננקטים במפעל על מנת לוודא כי המזון המיוצר הינו בטוח לצריכה, ללא קשר לסוג הנגיף ו/או החיידק. חובה לעשות שימוש בחומרים המותרים לשימוש במפעלי מזון, המידע על התווית יכול לעזור.

הרגולציה על יצרני מזון מכתיבה קבלת רישיון יצרן וייצור תחת תנאי ייצור והיגיינה נאותים. שמירה על תחזוקה שוטפת וניקיון מתבצעת במפעלים במסגרת הפעולות השגרתיות המתבצעות בהם.

מידע על ניקוי משטחים הבאים במגע עם מזון ניתן למצוא באתר שירות מזון ארצי:

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/FoodContactMaterials/Pages/default.aspx>

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Regulations/40004.pdf>

▪ האם יש צורך לבצע החזרה יזומה (recall) של מוצרי מזון שיוצרו במפעל בזמן שעובד במפעל היה נשא של הנגיף או חולה?

היות שבשלב זה אין הוכחות להעברת הנגיף דרך מזון או דרך אריזת המזון איננו מערכים כי יהיה צורך בביצוע החזרה יזומה או הורדה מהמדפים של מוצרי מזון שיוצרו בזמן שעובד במפעל היה נשא של נגיף הקורונה.

ללא תלות במצב הנוכחי של התפשטות נגיף הקורונה, מפעלי מזון מחוייבים לנקוט באמצעים הנדרשים לבקרה ומזעור סיכונים המקושרים להעברת גורמי מחלה במזון המיוצר במפעלם, תוך הקפדה על ניקוי וחיטוי כל המשטחים הבאים במגע עם מזון ודיווח לשירות מזון ארצי כמקובל.



שרותי בריאות הציבור
שרות המזון הארצי

Public Health Services – Food Control Services

משרד
הבריאות
לחיים בריאים יותר

▪ **אם עובד במפעל מזון נמצא כנשא או חולה בנגיף הקורונה, האם יש צורך בסגירת המפעל?
אם כן, לכמה זמן?**

במקרה של מקרי תחלואה בקרב עובדי המפעל יש להיות בקשר עם משרד הבריאות כולל שירות מזון ארצי לקבלת הוראות.

ההנחיות יתבססו על סיכונים לבריאות הציבור מהעברת הנגיף מאדם לאדם, תוך הבטחת תנאים נאותים לייצור מזון ושמירה על בטיחות מזון.