

खाद्य इंडस्ट्री में कोविड-19 संक्रमण से बचाव एवं रोकथाम प्रावधान

भारत सरकार ने कोविड-19 की रोकथाम के लिए जो प्रावधान लागू किए हैं, उसने खाद्य इंडस्ट्री को काफी प्रभावित किया है। खाद्य इंडस्ट्री में सोशल डिस्टेंसिंग पर पूरा ज़ोर दिया जा रहा है, साथ ही इंडस्ट्री में काम करने वाले लोगों की सुरक्षा के लिए कामकाज के तौर तरीकों में बदलाव किए जा रहे हैं।

खाद्य उत्पादों का उत्पादन और उसकी लगातार आपूर्ति बेहद अहम है। महामारी के दौर में भी इसमें बदलाव नहीं किया जा सकता, लिहाजा खाद्य इंडस्ट्री में काम करने वाले श्रमिकों का स्वास्थ्य और संक्रमण से उनका बचाव, प्राथमिकता होनी चाहिए।

संक्रमण के प्रत्येक नए मामले के साथ खाद्य पदार्थों के ज़रिए संक्रमण फैलने की आशंका बढ़ रही है। हालांकि अब तक ना तो ऐसी कोई रिपोर्ट सामने आयी है और ना ही ऐसा कोई सबूत मिला है जिससे खाद्य पदार्थों से कोरोना संक्रमित होने की पुष्टि होती हो। लेकिन खाद्य इंडस्ट्री की सबसे बड़ी चुनौती, इन्हें एक हाथ से दूसरे हाथों से गुजरने के दौरान संक्रमण से बचाए रखने की है। हर खाद्य उत्पादन यूनिट, चाहे वो छोटी हो या बड़ी, वहां एक सुरक्षा टॉस्कफोर्स के गठन को प्रोत्साहित किया जा रहा है ताकि कर्मचारियों की सुरक्षा के साथ खाद्य पदार्थों की आपूर्ति को भी बनाए रखा जा सके।

कोविड-19 संक्रमण से सुरक्षा के लिए खाद्य इंडस्ट्री में कई स्तर पर अहम क़दम उठाए जा रहे हैं। भारत सरकार के खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने महामारी के दौरान खाद्य सुरक्षा के लिए विस्तृत गाइडलाइंस जारी किए हैं। इन प्रावधानों का उद्देश्य खाद्य कारोबार में कुछ प्रभावी क़दम सुनिश्चित करना है ताकि कर्मचारियों की सुरक्षा के साथ साथ खाद्य इंडस्ट्री का काम भी सुचारु रूप से चल सके।

ए. प्रबंधन स्तरीय सुरक्षा प्रावधान

1. खाद्य इंडस्ट्री के पास एक निर्धारित प्रबंधकीय टीम होनी चाहिए जिसकी ज़िम्मेदारी कोविड-19 संक्रमण से सुरक्षा एवं बचाव करने की हो।
2. टीम के अंदर, टीम लीडर के अलावा विभिन्न ज़िम्मेदारियों के लिए विभिन्न टीम सदस्य होने चाहिए।
3. गतिविधियों में तालमेल और प्रगति के लिए नियमित तौर पर प्रबंधकीय बैठक होनी चाहिए, अगर संभव हो तो निम्नांकित पहलुओं के साथ रोज़ाना बैठक होनी चाहिए-

उत्पादन, पैकेजिंग और खाद्य पदार्थों की आपूर्ति को लेकर अद्यतन जानकारी साझा करनी चाहिए



कच्चे पदार्थ, कर्मचारी, मज़दूर इत्यादि संसाधनों पर चर्चा



कर्मचारियों के संक्रमित होने और कोविड-19 के चलते क्वारंटीन होने की स्थिति में कर्मचारियों की गैरमौजूदगी की समीक्षा



सरकार और खाद्य इंडस्ट्री के गाइडलाइंस में कोई बदलाव हो तो उसे शामिल करना



4. इस समय कर्मचारियों के लिए प्रभावी संचार और अद्यतन जानकारी महत्वपूर्ण है। सरकारी गाइडलाइंस में होने वाले बदलावों को लागू करने और संबंधित कर्मचारियों के प्रशिक्षण के लिए किसी को निर्धारित ज़िम्मेदारी देने की ज़रूरत है।

बी. उत्पादन स्तरीय सुरक्षा प्रावधान

1. कोरोना महामारी के दौरान निम्नांकित गतिविधियों से समझौता नहीं करना है-

सफ़ाई कार्यक्रम



कीट नियंत्रण कार्यक्रम



उत्पादन लाइन की निगरानी



तैयार उत्पादों का इन-हाउस परीक्षण



सफ़ाई संबंधित रासायनों को नहीं बदला जाना चाहिए



2. संभव है कि उत्पादन बंद होने या बाधित होने की वजह से कच्चे माल की कमी हो और उसकी आपूर्ति नहीं हो पा रही हो, ऐसी स्थिति में कच्चे माल की आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए वैकल्पिक व्यवस्था करनी चाहिए।

3. वैकल्पिक कच्चे माल की आपूर्ति के चयन के दौरान निम्नांकित बातों का ध्यान रखना चाहिए-

नए वैकल्पिक कच्चे माल की मौजूदा कच्चे माल से गुणात्मक तुलना करना



नए कच्चे माल की वजह से पैकड प्रॉडक्ट की शेल्फ लाइफ़ पर संभावित प्रभाव को समझना



पैकेजिंग और परिवहन के दौरान उत्पाद की सुरक्षा



4. कच्चे माल और पैकेजिंग के सामान का आर्डर कम से कम 48 से 72 घंटे पहले देना चाहिए। इससे उत्पादों को आइसोलेशन में रखना संभव होगा और खाद्य उत्पादों को कोविड-19 वायरस के संपर्क में आने से बचाना संभव होगा।

5. खाने से कोविड-19 संक्रमण फैलने का कोई सबूत नहीं है। हालांकि इसके बाद भी, सभी तरह के संक्रामक एजेंटों से बचाव, रोकथाम की कोशिश, निर्माण में साफ़-सफ़ाई की व्यवस्था और हैजर्ड एनालिसिस क्रिटिकल कंट्रोल प्वाइंट (HACCP) के सिद्धांतों का पालन खाद्य सुरक्षा के लिए आवश्यक हैं।





सी. यूनिट स्तरीय सुरक्षा प्रावधान

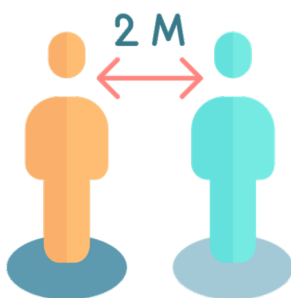
1. महामारी के दौरान यूनिट में आने जाने को लेकर पाबंदी होनी चाहिए। यूनिट में कुछ कर्मचारियों और विजिटर्स के प्रवेश को लेकर स्पष्ट नीति होनी चाहिए, उदाहरण के लिए ड्यूटी पर तैनात कर्मचारी, सर्विस इंजीनियर और वाहन चालकों को प्रवेश की अनुमति होनी चाहिए।
2. यूनिट की सुरक्षा देखने वालों को चाहिए कि वे सभी विजिटर्स के संपर्क विवरण के साथ रिकॉर्ड रखें। यह उपयोगी हो सकती है। इसके साथ ज़रूरी हो तो विजिटर को अपने स्वास्थ्य की जानकारी भी देनी चाहिए।
3. प्रत्येक विजिटर के प्रवेश से पहले उसका थर्मल स्कैनिंग होना चाहिए।



4. सैनिटाइज करने वाले साबुन डिस्पेंसर को समय समय पर फिर से भरे जाने की ज़रूरत है। यदि संभव हो तो साबुन डिस्पेंसर को ऑटोमेटेड करना चाहिए ताकि संक्रमण होने का असर कम हो।
5. साफ़-सफ़ाई के कार्यक्रम की समीक्षा ज़रूरी है ताकि उत्पादन व्यवस्था में किसी बदलाव के चलते कर्मचारियों की सुरक्षा के लिए प्राथमिकताएं बदलनी पड़ें।
6. कोरोना संक्रमण जिन कठोर सतहों के संपर्क में आने से फैलता है, उसकी पहचान को प्राथमिकता देना अहम है, जैसे दरवाजे के हैंडल, बर्तन, दोबारा इस्तेमाल होने वाले क्रेट इत्यादि।



7. संभव है कि कुछ साफ़-सफ़ाई सामग्री की कमी हो और वैकल्पिक उत्पादों का इस्तेमाल ज़रूरी हो। ऐसी स्थिति में, यह सुनिश्चित होना चाहिए कि नया उत्पाद भी उपयुक्त हो और साफ़-सफ़ाई के पैमाने पर खरा उतरता हो।
8. कामकाजी उपकरणों, सामान और लगातार संपर्क में आने वाले सतहों की सफाई और सैनिटाइजेशन सुनिश्चित करना चाहिए। इसमें कर्मचारियों के बैठने वाले बेंच, दरवाजे के हैंडल, हैंडरेल, कीबोर्ड, माउस, स्क्रीन, लॉकर्स इन सबकी सफ़ाई शामिल होनी चाहिए।
9. सभी क्षेत्रों, जिनमें उत्पादन, वेयरहाउस, लॉजिस्टिक्स, ऑफिस परिसर के अलावा हैंडलिंग एरिया, कंट्रोल रूम, शौचालय, ड्रेसिंग रूम, कैटीन, रिसेप्शन डेस्क इत्यादि जगहों पर साफ़ सफ़ाई की व्यवस्था को लगातार बेहतर करना अहम है।

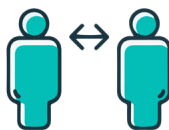


10. कर्मचारियों के लिए हाथों की सफ़ाई और फ़िजिकल डिस्टेंसिंग की अपील वाले नोटिस चिपके हुए होने चाहिए।
11. नए प्रावधानों और संस्था में कामकाजी ढांचे में बदलावों के बारे में संस्था के सभी कर्मचारियों को व्यक्तिगत स्तर पर या डिजिटल माध्यम से या फिर सूचना सामग्री की मदद से जानकारी देनी चाहिए।

डी. व्यक्तिगत सुरक्षा प्रावधान

यूनिट के सभी कर्मचारियों को कोविड-19 के लक्षणों के बारे में जानकारी होनी चाहिए, ताकि वे लक्षणों की पहचान करके प्रबंधन को संक्रमण के बारे में जल्द से जल्द जानकारी दे सकें।

1. परिसर में प्रवेश की जगह पर सभी कर्मचारियों की कोविड-19 स्क्रीनिंग की व्यवस्था होनी चाहिए। प्रवेश द्वार पर सभी कर्मचारी, वर्कर और विजिटर्स की कोविड-19 के लक्षणों की स्क्रीनिंग की व्यवस्था होनी चाहिए, जिसमें बिना संपर्क वाले थर्मामीटर से बुखार की पहचान, खांसी, सर्दी की पहचान सुनिश्चित हो।
2. परिसर में हर समय मास्क, फ़ेसकवर और अन्य सुरक्षात्मक उपकरण पहनना सुनिश्चित होना चाहिए। सभी कर्मचारियों को सुरक्षात्मक उपकरण (PPE) नियोजित द्वारा मुहैया कराना चाहिए।
3. परिसर के सभी क्षेत्रों में सोशल डिस्टेंसिंग के प्रावधानों को लागू किया जाना चाहिए। दो कर्मचारियों के बीच हर समय कम से कम छह फीट या दो मीटर की दूरी सुनिश्चित करनी चाहिए। परिसर में प्रवेश करते समय या निकलते समय भी सोशल डिस्टेंसिंग के प्रावधानों का पालन करना चाहिए।
4. अगर संभव हो तो कर्मचारियों को दोबारा इस्तेमाल किए जा सकने वाले पर्सनल प्रोटेक्टिव इक्विपमेंट (पीपीई किट) मुहैया कराने चाहिए। अगर इन पीपीई किट का दोबारा इस्तेमाल किया जाना हो तो प्रत्येक इस्तेमाल के बाद उसकी प्रभावी साफ़-सफ़ाई और सैनिटाइजेशन सुनिश्चित करना आवश्यक है।
5. पीपीई किट के दोबारा इस्तेमाल करने की स्थिति में उसे इस्तेमाल करने वाले के नाम या स्टॉफ़ आईडी से चिन्हित करना बेहतर होगा ताकि कोई दूसरा उसी किट का इस्तेमाल नहीं कर सके।
6. इस्तेमाल की गई पीपीई किट को बड़ी सावधानी से निर्धारित बिन में डालना चाहिए। उसे कचरा प्रबंधन केंद्र पर सावधानी से ले जाना चाहिए।
7. खाद्य उत्पाद इंडस्ट्रीज अथवा यूनिट में हाथों की सफ़ाई को हमेशा प्राथमिकता देनी चाहिए। कर्मचारियों की सुरक्षा के लिए अतिरिक्त सैनिटाइजर्स की व्यवस्था होनी चाहिए, लेकिन काम की शुरुआत से पहले सबको अच्छे ढंग से हाथ धोना चाहिए।



References:

- Acheson, D. (2020). Maintaining Food Safety in the COVID-19 Era. Food Processing. Retrieved from <https://www.foodprocessing.com/articles/2020/maintaining-food-safety-during-covid-era/>
- Brand Reputation Compliance Global Standards (BRCGS). (2020). Managing Food Safety during Covid-19. Retrieved from <https://www.brcgs.com/media/2164714/brcgs-foodcovid19-english.pdf>
- Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) (2020). Food Hygiene and Safety Guidelines for Food Businesses during Coronavirus Disease (COVID-19) Pandemic. Retrieved from https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_Food_Hygiene_Safety_07_06_2020_Revised_10_06_2020.pdf
- United States of America, Department of Labor. (2020). Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19. Retrieved from <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>
- United States Food and Drug Administration. (2020). Best Practices for Re-Opening Retail Food Establishments During the COVID-19 Pandemic. Retrieved from <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-re-opening-retail-food-establishments-during-covid-19-pandemic>
- World Health Organization (2020). COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses. Retrieved from <https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

(Note: Since the information on the COVID-19 Pandemic is evolving continuously, these guidelines are based on the present information available about the pandemic and can be revised as and when any new information is available)

KHPT

IT Park, 5th Floor
1-4, Rajajinagar Industrial Area
Behind KSSIDC Admin office
Rajajinagar, Bengaluru - 560 044

Ph: + 91 80 4040 0200
Fax: + 91 80 4040 0300
Email: khptblr@khpt.org
Website: www.khpt.org