



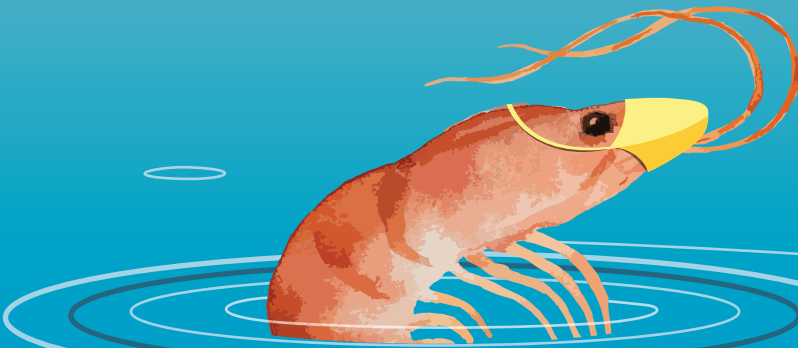
सत्यमेव जयते
Government of India

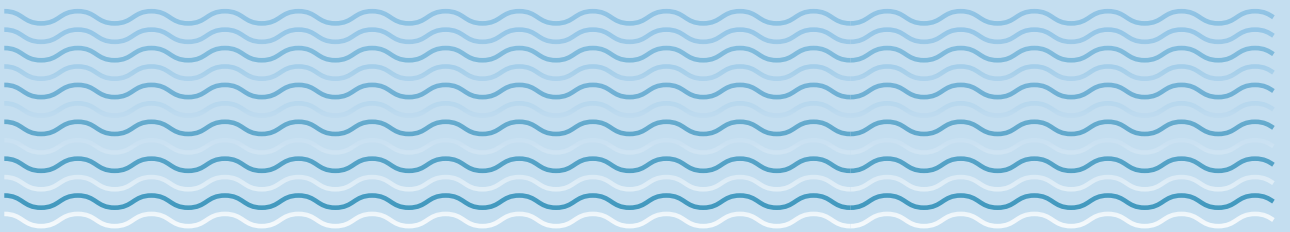


एम पी ई डी ए
mpeda.gov.in

समुद्री खाद्य सेक्टर के लिए कोविड-19 मार्गनिर्देश

समुद्री उत्पाद निर्यात
विकास प्राधिकरण





प्राक्कथन



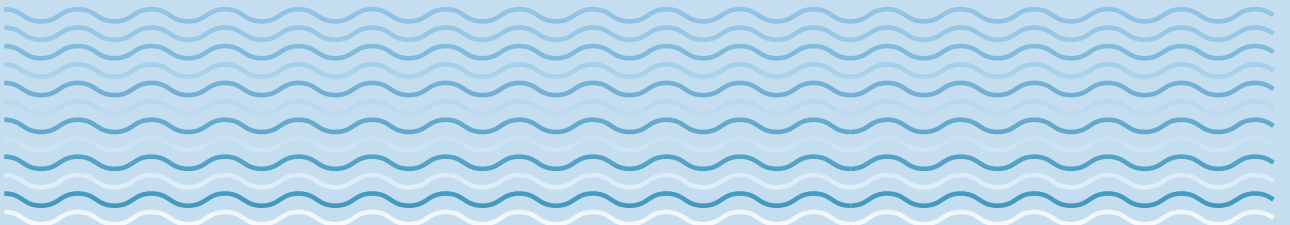
कोविड-19 वैश्विक महामारी ने समुद्री खाद्य अर्थव्यवस्था को प्रतिकूल रूप से प्रभावित किया है। जैसे जैसे यह रोग समस्त देशों में फैलता गया, इसने विश्व अर्थव्यवस्था को निचोड़ कर रख दिया और उत्पादन और आपूर्ति श्रृंखला में व्यवधानों के कारण समुद्री खाद्य का व्यापार भी प्रभावित हुआ। समुद्री खाद्य बाजारों में उत्पन्न अशांति ने भारत में भी उत्पादन और आपूर्ति श्रृंखला में प्रभाव डाला। महामारी के अनियंत्रित रूप से बढ़ने की वजह से मानव जीवन दांव पर लग रहा था और मानव स्वास्थ्य और सुरक्षा भी प्रमुख चिंता उत्पन्न कर रही थी। इस विषम स्थिति से जूझने के लिए समयोचित हस्तक्षेप के माध्यम से एमपीईडीए ने इस क्षेत्र का पूरा साथ दिया और इस कठिन परिस्थिति में कृषि और निर्यात समुदाय को पूरा समर्थन दिया। चूंकि बाजार धीरे-धीरे सामान्य स्थिति में आ गया है अतः समुद्री खाद्य के प्रेषित माल और इसकी पैकेजिंग के माध्यम से वायरल न्यूक्लिक तत्व के संक्रमण पर खरीदारों, सुपर मार्केट चेनों और आयात प्राधिकारियों द्वारा चिंता जताई गयी है।

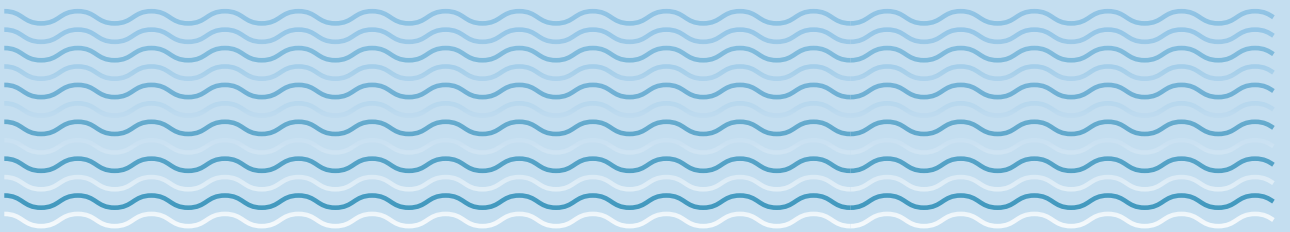
उपरोक्त स्थिति के मद्देनजर, एमपीईडीए ने इस पुस्तिका का प्रकाशन किया है जिसमें मत्स्य और मात्स्यिकी उत्पादों के माध्यम से कोविड-19 के वायरल संदूषण के जोखिम को दूर करने के लिए समुद्री खाद्य के क्षेत्र में स्वच्छता और सफाई प्रोटोकॉल को शामिल किया गया है। पुस्तिका में मानव उपभोग के लिए समुद्री खाद्य की खरीद के दौरान मत्स्यन यानों, लैंडिंग केंद्रों, नीलामी केंद्रों और जलकृषि फार्मा द्वारा पालन किए जाने योग्य स्वच्छता, सोशल डिस्टेंसिंग और सामग्री हैंडलिंग प्रोटोकॉल पर दिशानिर्देश भी हैं।

मैं इस पुस्तिका को तैयार करने में किए गए प्रयासों के लिए एमपीईडीए के गुणवत्ता नियंत्रण अनुभाग को बधाई देता हूं, जो एफएओ, यूरोपीय आयोग, यूएसएफडीए, एफएसएसएआई जैसे संगठनों से प्रकाशित दस्तावेजों पर शोध और समीक्षा के बाद ज़रूरत के मुताबिक बनाया गया है।

मुझे उम्मीद है कि सभी समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयां और अन्य हितधारक इसे उपयोगी पाएंगे और निष्ठापूर्वक निर्धारित प्रोटोकॉल का पालन करेंगे ताकि समुद्री खाद्य के माध्यम से कोविड-19 महामारी के संक्रमण के जोखिम को दूर किया जा सके।

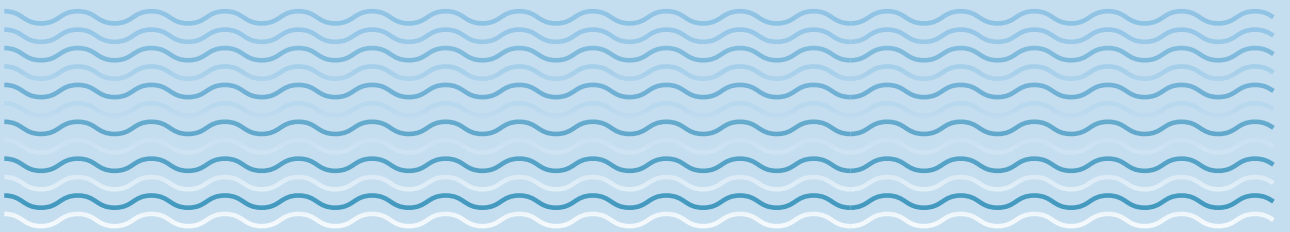
के एस श्रीनिवास आई ए एस
अध्यक्ष





विषय सूची

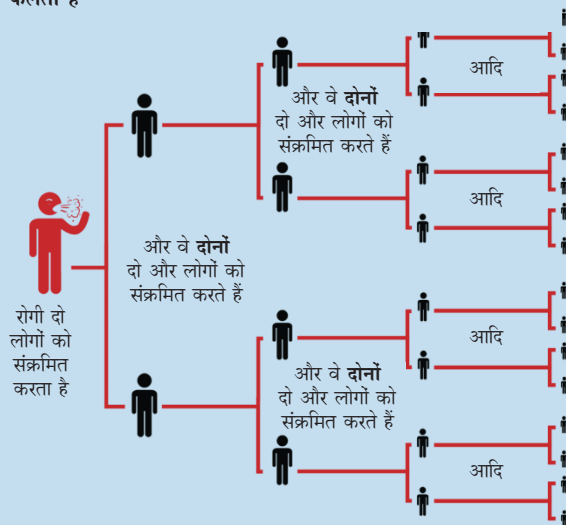
| क्र सं. | शीर्षक | पृष्ठ सं . |
|---------|---|------------|
| 1 | प्रस्तावना | 7 |
| 2 | प्रबंधन उत्तरदायित्व | 8 |
| 3 | कामगारों की जागरूकता | 11 |
| 3.1 | सामान्य निर्देश | 12 |
| 3.2 | कामगार और कर्मचारी कैंटीन | 14 |
| 3.3 | कार्य स्थल में शारीरिक फासला | 14 |
| 4 | खाद्य सामग्री और खाद्य उत्पादों का परिवहन और वितरण | 17 |
| 5 | सुविधाओं में रोगाणुनाशन | 18 |
| 5.1 | सामान्य कीटाणुनाशक और सफाई प्रक्रिया | 19 |
| 6 | पैकिंग सामग्री की सुरक्षित हैंडलिंग | 20 |
| 7 | स्थापना में रिपोर्ट किए गए सकारात्मक मामले के लिए कार्य योजना | 20 |
| 7.1 | कर्मचारी द्वारा कोविड-19 के सकारात्मक परीक्षण के मामले में उठाए जाने वाले कदम | 20 |
| 7.2 | किसी कर्मचारी का कोविड-19 जांच पॉजिटिव होने पर समुद्री खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र परिसर की स्वच्छता के लिए उठाए जाने वाले कदम | 21 |
| 8 | प्रलेखन और रिकॉर्ड | 22 |
| 9 | संदर्भ | 22 |
| 10 | समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए कोविड-19 नमूना जाँच सूची | 23 |
| 11 | समुद्री खाद्य उद्योग द्वारा पालन की जाने वाली अतिरिक्त प्रक्रियाएं । | 28 |
| क | मत्स्यन यान | 28 |
| ख | लैंडिंग केंद्र | 29 |
| ग | जलकृषि फार्म | 29 |
| घ | हिम संयंत्र | 30 |
| ड | समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयाँ | 31 |



1. प्रस्तावना

कोविड-19 एक संक्रामक रोग है जो एसएआरएस सीओवी 2 नामक नॉवल कोरोना वायरस के कारण होता है। कोरोना वायरस, वायरस का एक बड़ा समूह है जो जानवरों और मनुष्यों में बीमारी का कारण बनता है। कोरोना वायरस जूनोटिक प्रकृति के होते हैं, जिसका अर्थ है कि वे जानवरों और लोगों के बीच संक्रमित होते हैं। कोविड-19 घातक श्वसन पथ बीमारी का कारण बनता है और संक्रमण के सामान्य लक्षणों में श्वसन लक्षण, खांसी, सांस की तकलीफ और बुखार शामिल हैं। गंभीर स्थितियों में, संक्रमण से निमोनिया, गंभीर घातक श्वसन सिंड्रोम, गुर्दे की विफलता और यहां तक कि मृत्यु भी हो सकती है। कोविड-19 वायरस मुख्य रूप से किसी संक्रमित व्यक्ति के खांसने या छींकने या जोर से बात करने पर उत्पन्न लार, सांस की सूक्ष्म बूंदों के माध्यम से फैलता है। संक्रमण अप्रत्यक्ष रूप से सांस की सूक्ष्म बूंदों वाली दूषित सतहों के संपर्क के माध्यम से भी हो सकता है।

गैर-प्रतिरक्षा आबादी में 2 की प्रजनन संख्या वाला वायरस कैसे फैलता है



हालांकि कोविड-19 को खाद्य जनित नहीं माना जाता है, लेकिन समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ताओं के लिए अतिरिक्त सतर्क रहना और कार्यस्थल में कोविड-19 के प्रसार को रोकने के लिए पर्याप्त सावधानी बरतना महत्वपूर्ण है। समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ताओं / प्रबंधकों को यह सुनिश्चित करना होगा कि उनके कर्मचारियों को अच्छी स्वच्छता, सोशियल डिस्टेंसिंग प्रक्रिया, नियमित पर्यावरणीय सफाई, कीटाणुशोधन और अनावश्यक यात्रा को सीमित करने के लिए उचित रूप से प्रशिक्षित किया जाए। वे डिलीवरी ड्राइवर, विक्रेता, आपूर्तिकर्ता आदि सहित सभी कर्मचारियों और आगंतुकों के लिए भी हाथ धोने और स्वच्छता के लिए पर्याप्त सुविधाओं का प्रावधान सुनिश्चित करेंगे।

कोविड-19 के सामान्य लक्षणों में शामिल हैं

- बुखार (उच्च तापमान - 37.5° से या उससे ऊपर)
- खांसी यह न केवल सूखी बल्कि किसी भी तरह की खांसी हो सकती है,
- सांस लेने में कठिनाई
- साँस की तकलीफे
- थकान
- सरदर्द
- दस्त
- गंध या स्वाद में कमी
- त्वचा पर चकत्ते या अंगुली या पैर की उंगलियों के विवर्णन



बुखार



खांसी



साँस लेने में कठिनाई

2. प्रबंधन उत्तरदायित्व

- कर्मचारियों को संगरोध पर जाने पर मजदूरी या अपनी नौकरी खोने के डर के बिना बीमारी की रिपोर्ट करने के लिए प्रोत्साहित किया जाना चाहिए। प्रबंधन की ओर से मामले पर उपयुक्त आश्वासन दिया जाए।
- कर्मचारियों को इस बात से अवगत होने की आवश्यकता है कि उन्हें कोविड-19 के लक्षणों के साथ प्रसंस्करण इकाई में नहीं आना चाहिए, बल्कि टेलीफोन पर ऐसी बीमारी को सूचित करना चाहिए।
- सभी कर्मचारियों और आगंतुकों की स्क्रीनिंग के लिए गेट / एंट्री पॉइंट पर गैर संपर्क थर्मल स्कैनर की मदद से उनके शरीर के तापमान की जांच की व्यवस्था की जानी चाहिए। यदि किसी कर्मचारी का तापमान - 37.5° से. है या फ्लू जैसे लक्षण हैं या कर्मचारी रिपोर्ट करता है कि वे ऐसे व्यक्ति के संपर्क में आए हैं, तो उसे तुरंत अलग कर दिया जाए, उसे वापस घर नहीं भेजा जाना चाहिए और

घटना की सूचना स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकारी को दी जानी चाहिए तथा उनकी सलाह के अनुसार ही कार्रवाई की जानी चाहिए।

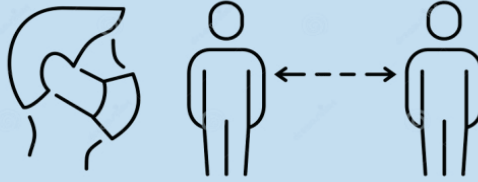
- पार संदूषण से बचने के लिए महामारी की अवधि के दौरान बयो मीट्रिक उपस्थिति प्रणाली का उपयोग बंद किया जाए। न्यूनतम शारीरिक संपर्क सुनिश्चित करने के लिए इसे चेहरे की पहचान या मैनुअल सिस्टम से बदला जा सकता है।
- कर्मचारियों को सलाह दी जाए कि वे दूसरों के फोन, सामान, पेन, कार्य साधनों और उपकरणों का उपयोग न करें।
- समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ता को कर्मचारियों को सुरक्षा उपायों में प्रशिक्षण और मार्गदर्शन प्रदान करके समुचित कदम उठाना चाहिए।
- प्रयुक्त फेस मास्क, हेड गियर्स, दस्ताने, एकल उपयोग तौलिये और एप्रन, जूते, वर्दी आदि के कीटाणुशोधन के उचित निपटान के लिए उचित व्यवस्था की जाएगी।
- सुनिश्चित करें कि इकाई के वातानुकूलित नहीं होने पर प्रसंस्करण क्षेत्र, शौचालय और वाशरूम को पर्याप्त रूप से प्रवर्तनशील निकास पंखे से हवादार किया गया है।
- वातानुकूलित सुविधाओं के मामले में, सुनिश्चित करें कि स्वच्छ हवा को बनाए रखने के लिए उपयुक्त फिल्टर प्रदान किए जाते हैं (आदर्श रूप से 24-30° से तथा 40-70% आद्रता का तापमान बनाए रखें)।
- समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि कर्मचारियों द्वारा लॉकरों के शेयरिंग न किये जाएँ और लॉकरों का उपयोग करते समय कर्मचारियों द्वारा कम से कम दो मीटर का अंतर रखा जाए।
- खाद्य संचालकों को सलाह दी जाए कि वे आम सार्वजनिक स्थानों जैसे कि मनोरंजन केंद्र, कैटीन, छात्रावास आदि में भीड़ न करें।
- कामगार को भावनात्मक और वित्तीय सहायता देने और बीमारी/ संपर्क की रिपोर्ट करने के लिए उन्हें प्रोत्साहित करने के लिए, प्रबंधन यह सुनिश्चित करेगा कि संक्रमण या संगरोध के कारण काम करने के दिनों में होने वाले नुकसान के लिए पर्याप्त रूप से मुआवजा दिया जाए।
- समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ता एक श्रमिक के खिलाफ भेदभावपूर्ण बर्ताव जो कोविड-19 से स्वस्थ हुआ हो, या ठेके के श्रमिकों को दस्ताने और मास्क जैसे सुरक्षात्मक गियर प्रदान नहीं करने जैसी भेदभावपूर्ण प्रथाओं को रोक सकता है।
- कोविड-19 के प्रसार को रोकने के लिए कच्चे माल और अन्य इनपुट्स के आपूर्तिकर्ता यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक सावधानी बरते कि उनके द्वारा आपूर्ति की गई सामग्री उचित सफाई और स्वच्छता प्रोटोकॉल का पालन करते हुए हैंडल किया गया है।

2.1. आपातकालीन कार्रवाई दल का गठन (ईआरटी)

- संदिग्ध कोविड-19 संक्रमणों से निपटने के लिए एक आपातकालीन कार्रवाई दल की स्थापना की जानी चाहिए और एक व्यक्ति को कोविड-19 समन्वयक के रूप में अच्छी तरह से प्रशिक्षित और नामित किया जाना चाहिए।
 - समन्वयक का संपर्क विवरण सभी कर्मचारियों के साथ साझा किया जाना चाहिए और श्रमिकों और अन्य कर्मचारियों के सदस्यों की जानकारी के लिए यूनिट परिसर में सुस्पष्ट रूप से प्रदर्शित किया जाना चाहिए।
 - आपातकालीन कार्रवाई दल को संदिग्ध कोविड-19 रोगियों को हैंडल करने के दौरान बरती जाने वाली सावधानियों पर प्रोटोकॉल विकसित करना चाहिए और सामान्य तैयारियों के साधन के रूप में, निम्नलिखित को कम से कम सुनिश्चित करना चाहिए
1. सुनिश्चित करें कि स्थानीय स्वास्थ्य कार्यकर्ताओं और अन्य आपातकालीन संपर्कों की एक सूची को रखा या अद्यतन करके प्रदर्शित किया जाता है।
 2. कोविड-19 परीक्षण और उपचार के लिए स्थानीय अधिकृत केंद्रों/ अस्पतालों की सूची को रखा जाता है और नियमित तौर पर इसका अद्यतन किया जाता है।
 3. कीटाणुशोधन प्राधिकरणों / कंपनियों के संपर्क विवरण को सुलभ रखा जाता है।
 4. आपातकाल के दौरान उपयोग के लिए पर्याप्त कीटाणुनाशक और डिस्पेंसर उपलब्ध हों। श्रमिकों की एक टीम को प्रशिक्षित किया जाए और तत्काल कीटाणुशोधन के लिए तैयार रखा जाये।
 5. आपातकालीन उपयोग के लिए मास्क, दस्ताने, सुरक्षा शील्ड्स, व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई) सरकार द्वारा समय - समय पर जारी की गई सलाह के अनुसार उपलब्ध हों।
 6. संदिग्ध मामलों और प्राथमिक संपर्कों के लिए अलगाव कमरा, संलग्न शौचालय और रंग कोडित बंद कूड़ेदानों के साथ रंग कोडित कचरा बैग जो कि कामगार का परीक्षण सकारात्मक होने की स्थिति में, स्वास्थ्य कार्यकर्ता के मार्गदर्शन पर अलग से निपटारा जाना है।
 7. संदिग्ध और पुष्टीकृत मामलों के बारे में सभी जानकारी से संबंधित रिकॉर्ड बनाए रखने चाहिए, इन रिकॉर्ड्स में कम से कम कर्मचारी का नाम, घटना का विवरण, स्थानीय अधिकारियों के साथ हुई बातचीत , की गई कार्रवाई, कार्यकर्ता की आरोग्य प्राप्ति की स्थिति का उल्लेख होना चाहिए।
 8. श्रमिकों और कर्मचारियों को दैनिक आधार पर संपर्क में आए व्यक्ति, दौरा किए गए स्थान (दुकान, जगह), साझा किए गए परिवहन के साधन (बाइक, कार, बस आदि) नोट करने हेतु एक व्यक्तिगत डायरी बनाए रखने के लिए प्रोत्साहित किया जाए।
 9. आवश्यकता और उस दिन के लिए नियोजित गतिविधियों के आधार पर ड्यूटी के लिए रिपोर्ट करने के लिए केवल आवश्यक न्यूनतम श्रमिकों को कहा जाए और इसे अग्रिम में सूचित किया जाए।

3. कामगारों की जागरूकता

समुद्री खाद्य कामगारों में वे लोग शामिल हैं जो अपने काम के भाग के रूप में सीधे खुले समुद्री खाद्य को छूते हैं। इसमें ऐसे कामगार भी शामिल हैं जो खुले खाद्य को हैंडल करने वाले क्षेत्रों में खाद्य संपर्क सतहों या अन्य सतहों को छूते हैं। इसलिए यह शब्द, प्रबंधकों, क्लीनरों, अनुरक्षण ठेकेदारों, वितरण श्रमिकों और खाद्य निरीक्षकों पर लागू हो सकता है। समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ता को यह सुनिश्चित करना चाहिए कि उनके कर्मचारी कोविड-19 संक्रमण, इसके स्रोतों के बारे में अवगत हों और कोई लक्षण न होने पर भी बीमारी महसूस होने पर काम के लिए रिपोर्टिंग न करना, जैसे इसे रोकने के तरीकों के बारे में उन्हें पता हो।



कोरोना वायरस से संरक्षण



सामान्य निर्देश

- कोविड-19 के प्रसार को रोकने में साबुन और पानी से उचित रूप से हाथ धोना सबसे प्रभावी साधनों में से एक है।
- संयंत्र एवं इसके गैर खाद्य हैंडलिंग क्षेत्रों में भी सैनिटाइजिंग पॉइंट (स्टेशन) स्थापित किए जाएंगे।
- कर्मचारियों द्वारा समझी जाने वाली भाषा में हाथ धोने वाले स्टेशनों पर पोस्टर सुस्पष्ट रूप से प्रदर्शित किए जाएं।
- प्रवेश स्थानों पर जोखिम कम करने वाले व्यवहार को प्रोत्साहित करने वाले पोस्टर या साइन बोर्ड प्रदर्शित किए जाएं।
- हाथों को हर दो घंटे के बाद पानी और तरल साबुन का उपयोग करके 20 सेकंड या उससे अधिक समय तक कोहनी नीचे करके धोना चाहिए। हाथों को साफ तौलिए (डिस्पोजेबल तौलिए अधिमान्य हैं) का या हस्त ड्रायर का उपयोग करके सुखाया जाना चाहिए।
- उत्तम श्वसन स्वच्छता (जीआरएच), कारखाने में, कोविड-19 को फैलने से रोकने में मदद करता है। मुंह और नाक को टिशू से ढँककर अथवा कोहनी / आस्तीन के भीतरी तरफ खाँसना या छींकना और अपने नाक और मुंह को ढकने के लिए हाथों की हथेली का उपयोग न करने को व्यवहार में लाया जाना चाहिए।
- खाँसते या छींकते समय फूड हैंडलर / कर्मचारी को फूड हैंडलिंग क्षेत्र से दूर चले जाना चाहिए।
- खाँसी और छींक जैसी सांस की बीमारी के लक्षण वाले किसी भी व्यक्ति के निकट संपर्क से बचें।
- टिशू को एकल पाद संचालित बंद बिन में डाला जाए और खाद्य को हैंडल करने से पहले हाथों को अच्छी तरह से धोया और साफ किया जाए।
- यदि कोई खाद्य हैंडलर बिना श्वसन स्वच्छता का पालन किए खाँसता या छींकता है या उसमें फ्लू जैसे लक्षण विकसित होते हैं, तो व्यक्ति के चारों ओर 6 फीट से अधिक का क्षेत्र तुरंत खाली एवं अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए और ताजा तैयार 1% हाइपोक्लोराइट घोल या नॉवल कोरोना वायरस के खिलाफ प्रभावी किसी अन्य कीटाणुनाशक का उपयोग करके कीटाणुरहित किया जाये।
- कर्मचारी नाक और मुंह ढकने के लिए चेहरे के साफ मास्क का उपयोग करें। कोविड-19 के संक्रमण के उच्च जोखिम वाले क्षेत्रों में फेस शील्ड का उपयोग करने का सुझाव दिया गया है।
- मुंह, नाक और टुड्डी पर कोई भी गैप छोड़े बिना मास्क चेहरे पर पूरी तरह फिट होना चाहिए।
- फेस कवर को हर छह घंटे में या जैसे ही वे भीगते हैं, बदल दिया जाए। यदि पुनः प्रयोज्य चेहरे के कवर / मास्क का उपयोग किया जाता है, तो इसे अच्छी तरह से साफ, स्वच्छ और सूखा होना चाहिए।

- यदि त्याज्य फेस कवर का उपयोग किया जाता है या पुनः प्रयोज्य फेस कवर क्षतिग्रस्त हो जाता है, तो इसे एक बंद बिन में डाला जाए।
- फेस कवर को हटाने समय, ध्यान रखा जाए कि फेस कवर की बाहरी सतह को न छुएं।
- हाथ अच्छी तरह धोने से पहले फेस कवर / मास्क हटाने के बाद कर्मचारी अपने चेहरे, आंख, नाक आदि को न छूएँ ।
- यूनिट में मानक स्वच्छता प्रथाओं के अलावा, श्रमिक निम्नानुसार अपने हाथों को धोना सुनिश्चित करें:
 - ✓ काम शुरू करने से पहले ।
 - ✓ दरवाज़े के हैंडल, दीवारों, िखडकियों, दरवाजों, कीबोर्ड जैसी सतहों को छूने के बाद।
 - ✓ दस्ताने, मुखौटे, आदि को हटाने के बाद।

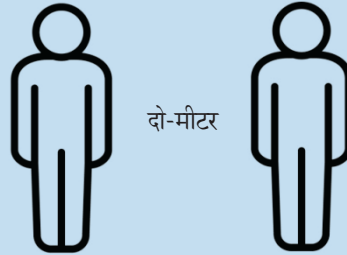


3.2 कामगार और कर्मचारी कैंटीन

जहाँ भोजन के लिए कर्मचारियों के पास कोई व्यावहारिक विकल्प नहीं होता वहाँ आवश्यक फ्रंट लाइन सेवा में कार्यस्थल कैंटीन खुले रहने चाहिए। कैंटीन में हाथ धोने और श्वसन स्वच्छता प्रोटोकॉल के लिए स्वच्छता और सार्वजनिक स्वास्थ्य उपायों के उच्च मानकों को बनाए रखने की आवश्यकता है। स्टाफ कैंटीन के लिए संचालन मानकों में निम्न शामिल होना चाहिए:

- बैठने की व्यवस्था सहित एक व्यक्ति और अन्य कामगारों के बीच कम से कम 2 मीटर की भौतिक दूरी बनाए रखना।
- किसी भी एक समय में कैंटीन में कर्मचारियों की संख्या को कम करने के लिए सांतरण स्टाफ वर्क और ब्रेक का समय।
- जितना संभव हो उतना गैर जरूरी शारीरिक संपर्क को प्रतिबंधित करना।
- हाथ की स्वच्छता और शारीरिक गड़बड़ी को बढ़ावा देने वाले कर्मचारियों के लिए दृश्यमान नोटिस।
- उपकरण, परिसर, काउंटर टॉप्स / चिमटे / सर्विस बर्तन / खुले सेल्फ सर्विस डिस्प्ले / दरवाज़े के हैंडल जैसी संपर्क सतहों / उच्च स्पर्श बिंदुओं के लिए सफाई और कीटाणुशोधन प्रक्रियाएं।

3-3 कार्य स्थल में शारीरिक फासला



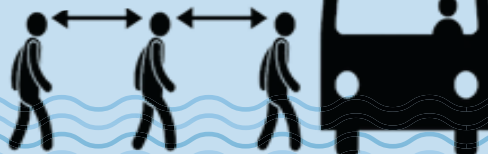
कोविड-19 के प्रसार को धीमा करने के लिए शारीरिक फासला रखना बहुत महत्वपूर्ण है। यह संभावित रूप से संक्रमित व्यक्तियों और स्वस्थ व्यक्तियों के बीच संपर्क को कम करके हासिल किया जाता है।

- समुद्री खाद्य प्रसंस्करण प्रतिष्ठान में सभी बिंदुओं पर दो व्यक्तियों के बीच 6 फीट की न्यूनतम दूरी बनाए रखी जानी चाहिए।
- खाद्य हैंडलरों के लिए फर्श पर अंकन, मेजों को अलग करना, अवरोधों के उपयोग जैसे उपायों को अपनाना होगा।
- भौतिक अवरोध पैदा करके एक उत्पादन तल पर संपर्क में लोगों की संख्या को सीमित करना, ताकि छोटे स्थानों में लोग बिना किसी डर के काम कर सकें।
- शिफ्ट के बीच का समय बढ़ने या ब्रेक टाइमिंग के सांतरण से कर्मचारियों की आपसी बातचीत को कम करने में मदद मिलेगी।

- कर्मचारियों या आगंतुकों के बीच प्रसार की संभावना को कम करने के लिए, दो लगातार शिफ्ट के बीच का समय अंतराल, सफाई और स्वच्छता के लिए अधिक समय प्रदान करेगा।
- जहाँ तक संभव हो आमने सामने की बैठकों को टालना / कम से कम किया जाना चाहिए।
- कर्मचारी, अपनी शिफ्ट के बाद कार पार्क, बस स्टॉप, कैंटीन या अन्य सामान्य क्षेत्रों में एकत्रित न हों।
- कंपनी द्वारा व्यवस्था किए गए वाहनों द्वारा आने वाले कर्मचारी यातायात के दौरान और वाहन की प्रतीक्षा करते समय शारीरिक फासला बनाए रखना सुनिश्चित करें।
- सार्वजनिक परिवहन द्वारा आने वाले कर्मचारियों को भी यात्रा के दौरान शारीरिक फासला बनाए रखने के निर्देश दिये जायें।
- वापस लौटते समय भी श्रमिकों को शारीरिक फासला बनाए रखने का निर्देश दिया जाता है। कर्मचारियों को ले जाने वाले सभी वाहनों को उचित रूप से कीटाणुनाशित किया जाना चाहिए।
- समुद्री खाद्य प्रसंस्करण वातावरण में भौतिक दूरी मार्गनिर्देश के पालन हेतु व्यावहारिक उपायों के उदाहरण हैं।
- प्रसंस्करण लाइनों के दोनों ओर वर्कस्टेशन को सांतरित रखें ताकि श्रमिकों को एक दूसरे का सामना न करना पड़े।
- कर्मचारियों के लिए फेस मास्क, हेयर नेट, डिस्पोजेबल दस्ताने, साफ चौगा और स्लिप रिडक्शन वर्क शूज़ प्रदान करें।
- स्पेस आउट वर्कस्टेशन , जिसे उत्पादन लाइनों की गति में कमी की आवश्यकता हो सकती है।
- किसी भी समय पर भोजन तैयार करने वाले क्षेत्र में कर्मचारियों की संख्या सीमित करें।
- समूहों के बीच बातचीत को कम करने के लिए कर्मचारियों को कार्य समूहों या दलों में व्यवस्थित करें।
- बैठकें वीडियो कॉन्फ्रेंस मोड के माध्यम से आयोजित की जाएं।
- समुद्री खाद्य प्रसंस्करण वातावरण में भौतिक दूरी मार्गनिर्देश के पालन हेतु व्यावहारिक उपायों के उदाहरण हैं।
- प्रसंस्करण लाइनों के दोनों ओर वर्कस्टेशन को सांतरित रखें ताकि श्रमिकों को एक दूसरे का सामना न करना पड़े।
- कर्मचारियों के लिए फेस मास्क, हेयर नेट, डिस्पोजेबल दस्ताने, साफ चौगा और स्लिप रिडक्शन वर्क शूज़ प्रदान ।

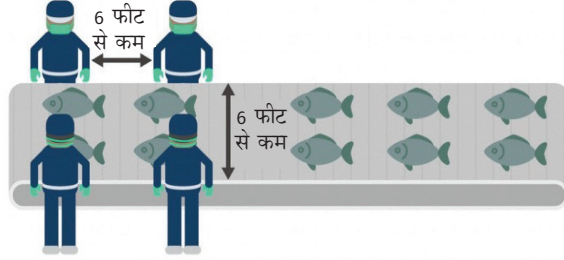
सोशियल डिस्टेंसिंग

6 फुट का फासला 6 फुट का फासला

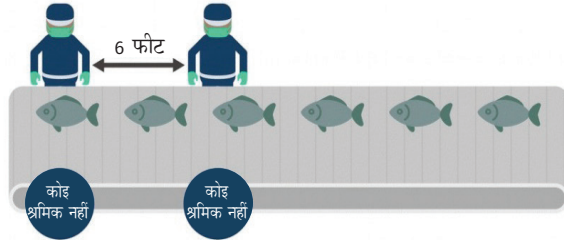


यदि संभव हो तो समुद्री खाद्य प्रसंस्करण वर्कशीट को कैसे श्रेणीबद्ध करें

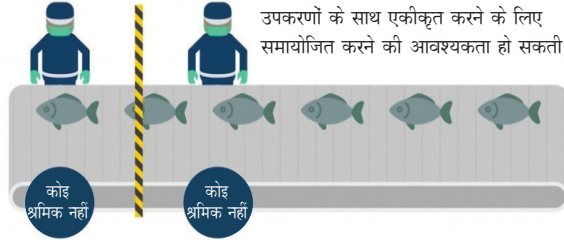
खराब: श्रमिक एक दूसरे के साथ साथ या वर्कस्टेशन को फेस करने सहित एक दूसरे से छह फीट दूरी के भीतर होते हैं



उत्तम: श्रमिक एक दूसरे से कम से कम छह फीट दूरी पर और एक दूसरे फेस न करते हुए होते हैं। श्रमिकों के बीच समान दूरी बनाने के लिए अन्य विन्यास का उपयोग किया जा सकता है

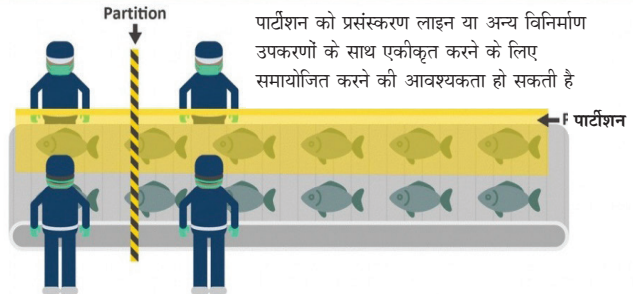


उत्तम: पार्टीशन, श्रमिकों को एक दूसरे से अलग रखना जैसे भौतिक अवरोध



पार्टीशन को प्रसंस्करण लाइन या अन्य विनिर्माण उपकरणों के साथ एकीकृत करने के लिए समायोजित करने की आवश्यकता हो सकती है

उत्तम: पार्टीशन, एवं उन स्थानों में जहाँ श्रमिकों को एक दूसरे के साथ मिलकर कार्य करने की आवश्यकता होती है सहित, श्रमिकों को एक दूसरे से अलग रखना, जैसे भौतिक अवरोध



पार्टीशन को प्रसंस्करण लाइन या अन्य विनिर्माण उपकरणों के साथ एकीकृत करने के लिए समायोजित करने की आवश्यकता हो सकती है

छवि सौजन्य: सी डी सी (2020) कोविड -19 से समुद्री खाद्य प्रसंस्करण कामगारों की सुरक्षा करना

4. खाद्य सामग्री और खाद्य उत्पादों का परिवहन और वितरण

वायरस व्यावसायिक परिसर में तभी प्रवेश करेगा जब कोई संक्रमित व्यक्ति प्रवेश करता है या दूषित उत्पादों या वस्तुओं को परिसर में लाया जाता है। सभी ड्राइवरों, लोडिंग और अनलोडिंग श्रमिकों, अन्य खाद्य हैंडलरों को कोविड-19 संक्रमणों, इसके लक्षणों और रोकथाम की संभावना के बारे में अच्छी स्वच्छता प्रथाओं, शारीरिक दूरी, सफाई और स्वच्छता के बारे में जागरूक किया जाए। यूनिट परिसर से अंदर और बाहर आने जाने वाले ड्राइवरों और वाहनों को हैंडल करने के संबंध में कुछ सामान्य निर्देश नीचे दिए गए हैं।

- वाहनों के लिए यूनिट के प्रवेश द्वार पर टायर धोने का सुझाव दिया गया है।
- एक बार जब वाहन गेट पर पहुँच जाता है तो उसे निर्धारित क्षेत्र में पार्क किया जाना चाहिए।
- तदुपरान्त, सभी चालक दल की कोविड-19 के लक्षणों और गैर संपर्क तापमान स्कैनर का उपयोग करके उनके शरीर के तापमान की जाँच की जानी है।
- जहाँ डिलीवरी कर्मियों की पहुँच होती है वहाँ, ड्राइवर के केबिन में सैनिटाइज़र या साबुन और पानी से हाथ धोने की सुविधा होनी चाहिए।
- सफाई कार्यक्रम जारी रखा, कार्यान्वित किया, सत्यापित किया जाए और रिकॉर्ड बनाए रखा जाए।
- वाहन चालक सरकार द्वारा घोषित कोविड-19 नियंत्रण क्षेत्र से होकर गुजरा है या नहीं, यह जांचने के लिए प्रत्येक चालक का यात्रा इतिहास दर्ज किया जाए।
- यदि वाहन सरकार द्वारा घोषित नियंत्रण क्षेत्र से होकर गुजरा हो तो वाहन को पूरी तरह से साफ और कीटाणुरहित किया जाए।
- किसी भी मामले में, अगले खेप को हैंडल करने से पहले वाहन को पूरी तरह से साफ किया जाए।
- केबिन और वाहनों के हिस्सों जैसे दरवाजे, हैंडल, स्टीयरिंग व्हील, सीटें, यात्रा शुरू करने से पहले और 6 घंटे में एक बार 1 क्लोरीन स्प्रे या 70 अल्कोहल या समतुल्य से साफ किया जाना चाहिए। सफाई कार्यक्रम और रिकॉर्ड रखे जाने हैं।
- खाली टोकरे, पैलेट यदि बाहर से एकत्र किए गए हों तो 1 क्लोरीन घोल या समतुल्य छिड़का जाना चाहिए।
- ड्राइवरों को भीड़ भाड़ वाली जगहों पर चाय या कॉफी के लिए न रुकन और सार्वजनिक शौचालयों का उपयोग न करने के निर्देश दिए जाने चाहिए। यदि अपरिहार्य है, तो हाथों को अच्छी तरह से धोना और साफ करना आवश्यक है।
- यदि चालक या सहायक स्टाफ में कोविड-19 के लक्षणों का संदेह हो तो उन्हें अलग थलग रखना होगा और स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकरण को इस बारे में सूचित करना होगा।
- यदि आवश्यक हो, तो श्रमिकों और सामग्री की यात्रा और परिवहन के लिए संबंधित प्राधिकरण से मंजूरी प्राप्त की जाए।

5. सुविधाओं में रोगाणुनाशन

समुद्री खाद्य उत्पादन के सभी चरणों में आवश्यक अच्छी स्वच्छता प्रथाओं में से, विशेष प्रासंगिकता सफाई और, जहां उचित हो क्रॉस संदूषण को रोकने के लिए समुचित खाद्य प्रसंस्करण सुविधाओं और उपकरणों का कीटाणुशोधन। प्रसंस्करण संयंत्र परिसर की स्वच्छता के लिए उठाए जाने वाले कदम अलग-अलग राज्यों में अलग-अलग हो सकते हैं। इन दिशानिर्देशों में निर्धारित के अलावा प्रसंस्करण संयंत्र परिसर की स्वच्छता के लिए समय-समय पर केंद्र/राज्य सरकार द्वारा विशेष रूप से निर्धारित किसी भी प्रोटोकॉल का पालन किया जाए।

- प्रसंस्करण सुविधा के परिसर को हमेशा अच्छी तरह से रखा जाए और पूरी तरह से साफ किया जाए और दैनिक रूप से साफ किया जाए।
- ऑफिस स्पेस, कैंटीन, फूड हैंडलिंग एरिया, पैकेजिंग एरिया, स्टोर्स आदि को साबुन और पानी से साफ करना चाहिए, इसके बाद ताजा तैयार किए गए 1% हाइपोक्लोराइट घोल या कोरोना वायरस के खिलाफ प्रभावी अन्य कीटाणुनाशक का उपयोग कर कीटाणुनाशन किया जाना चाहिए।
- अक्सर स्पर्श की जाने वाली सतहों को लक्ष्य करके, अन्य क्षेत्र जैसे पार्किंग स्थल, स्टोर, मशीन रूम, आंतरिक सड़कें, वाहन लोडिंग / अनलोडिंग बे आदि को भी साफ किया जाए।
- उच्च स्पर्श बिंदु जैसे हैंडरेल या हैंडल, काउंटर, टेलीफोन, प्रिंटर स्कैनर, कीबोर्ड, माउस, माउस पैड, मेज, कुर्सियां, पेन, फाइलें, चाय या कॉफी डिस्पेंसिंग मशीन, इत्यादि को ताजा तैयार किए गए 1 सोडियम हाइपोक्लोराइट से भिगोए कपड़े से दो बार साफ किया जाए। धातु की सतहों को, जहां ब्लिच का उपयोग उचित नहीं है, पोंछने के लिए 70 अल्कोहल का उपयोग किया जा सकता है।
- स्टोर, वेयरहाउस और कच्चा माल प्राप्त करने वाले क्षेत्र को, सामग्री प्राप्त करने से पहले आदर्श रूप से एक निश्चित जिश्चित आवृत्ति पर आवश्यक रूप से साफ-सुधरा किया जाए।
- कोरोना वायरस को नष्ट करने के लिए, बर्तन साफ करने के लिए 600 से. से ऊपर के गर्म पानी या व्यावसायिक सैनिटाइज़र या निर्माताओं द्वारा निर्दिष्ट 70% अल्कोहल, हाइड्रोजन पेरोक्साइड, 1% हाइपोक्लोराइट जैसे कीटाणुनाशक का उपयोग करने की सिफारिश की जाती है।
- सभी सफाई उपकरण, मोप्स, जूते, दस्ताने, एप्रन आदि को उपयोग के बाद और अगले उपयोग से पहले पूरी तरह से साफ और कीटाणुरहित किया जाए।

5.1 सामान्य कीटाणुनाशक और सफाई प्रक्रिया

| सक्रिय संघटक | सारकृत/ घोल | संपर्क समय | के लिए उपयुक्त | आवृत्ति |
|---|--|---------------------------|-------------------|------------------------------|
| क्वाटरनरी अमोनियम कम्पाउंड्स (क्यूएसीएस) जैसे कि बेंजालकोनियम क्लोराइड (बीकेसी), क्वाटरनरी मिथाइल ब्यूटिरिक एसिड (क्यूएमबीए) आदि। | | 5-10 मिनट | खाद्य संपर्क सतह, | उपयोग के बाद |
| | | | आम स्पर्श बिंदु | प्रत्येक दो घंटे |
| | | | भोजन परिसर | प्रत्येक चार घंटे |
| पेरासीटिक या पेरोक्सी एसिटिक एसिड | 500-2000 मि.ग्र./लि. | 10 मिनट या लेबल के अनुसार | खाद्य संपर्क सतह, | उपयोग के बाद या जब आवश्यक हो |
| | | | आम स्पर्श बिंदु | प्रत्येक दो घंटे |
| | | | भोजन परिसर | प्रत्येक चार घंटे |
| सोडियम हाइपोक्लोराइट | 5000 पीपीएम (यानी. 0.5%) मुफ्त क्लोरीन | 10 मिनट | खाद्य संपर्क सतह, | उपयोग के बाद या जब आवश्यक हो |
| | | | आम स्पर्श बिंदु | प्रत्येक दो घंटे |
| | | | भोजन परिसर | प्रत्येक चार घंटे |
| आईसोप्रोपेनोल | 70% | 2 मिनट | खाद्य संपर्क सतह, | उपयोग के बाद या जब आवश्यक हो |
| | | 2 मिनट | आम स्पर्श बिंदु | प्रत्येक दो घंटे |
| | | 30 सेकंड | हैंड सैनिटेशन | जब आवश्यक हो |
| इथेनॉल | 70% | 2 मिनट | खाद्य संपर्क सतह, | उपयोग के बाद या जब आवश्यक हो |
| | | 2 मिनट | आम स्पर्श बिंदु | प्रत्येक दो घंटे |
| | | 30 सेकंड | हैंड सैनिटेशन | जब आवश्यक हो |

कीटाणुनाशन द्वारा सफाई प्रक्रिया का पालन किया जाना चाहिए. निर्माताओं द्वारा दिए गए निर्देश के अनुसार रसायनों का उपयोग करें।

(सौजन्य: भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (2020))

6. पैकिंग सामग्री की सुरक्षित हैंडलिंग

खाद्य पैकेजिंग में जुटे कर्मचारियों को व्यक्तिगत स्वच्छता, भौतिक दूरी और स्वच्छता प्रथाओं को बनाए रखने में भी प्रशिक्षित किया जाएगा। हाल के शोध ने विभिन्न सतहों पर कोविड-19 वायरस की उत्तरजीविता का मूल्यांकन किया और सूचना दी गई कि यह वायरस 72 घंटे तक प्लास्टिक और स्टेनलेस स्टील पर, तांबे पर चार घंटे तक और कार्डबोर्ड पर 24 घंटे तक जीवक्षम रह सकता है। समुद्री खाद्य उद्योग के लिए यह आवश्यक है कि वह व्यक्तिगत स्वच्छता के उपायों को सुदृढ़ करे और खाद्य सतहों और खाद्य पैकेजिंग सामग्री के समुद्री खाद्य श्रमिकों द्वारा वायरस से दूषित होने के जोखिम को समाप्त करने या कम करने के लिए खाद्य स्वच्छता सिद्धांतों पर उन्हें पुनश्चर्चा प्रशिक्षण प्रदान करे। आपूर्तिकर्ताओं को कोविड-19 स्थिति के मद्देनजर अपनाई जाने वाली अतिरिक्त सावधानियों से भी अवगत कराया जाए ।

- पैकेजिंग सामग्री को साफ और स्वच्छ स्थानों पर रखा जाना चाहिए ।
- पैकेजिंग सामग्री को पर्याप्त सावधानी के साथ निर्दिष्ट क्षेत्र में संग्रहित किया जाता है और आवश्यकता आधार पर उपयोग किया जाता है ।

7. स्थापना में रिपोर्ट किए गए सकारात्मक मामले के लिए कार्य योजना

7.1 कर्मचारी द्वारा कोविड-19 के सकारात्मक परीक्षण के मामले में उठाए जाने वाले कदम

- यदि किसी कर्मचारी में कोविड-19 की पुष्टि होती है, तो संक्रमित कर्मचारी के सभी करीबी संपर्कों को सूचित करना आवश्यक होगा, ताकि वे भी आगे संक्रमण के जोखिम को कम करने के लिए उपाय कर सकें ।
- संक्रमित व्यक्ति के संपर्क में आने वाले समुद्री खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र का परिसर , काम करने वाले टेबल, उपकरण, पैकिंग सामग्री, टॉयलेट, लॉकर और कमरे को अच्छी तरह से साफ और कीट ण्णुरहित करना चाहिए ।
- समुद्री खाद्य उद्योग में प्राथमिक संपर्क में आने वाला कर्मचारी कोई भी हो सकता है जो आमने-सामने या भौतिक (यानी स्पर्श) संपर्क में आया होगा ; कोई भी कर्मचारी जो पुष्टि किए गए केस के साथ 1 मीटर की दूरी के भीतर था; जिसने भी पर्याप्त पीपीई (जैसे दस्ताने, ओवराल्स, सुरक्षात्मक कपड़े) के बिना शरीर के किसी भी द्रव को साफ किया है ; पुष्टि किए गए केस के साथ ही काम करने वाली टीम या कार्य समूह के कर्मचारी , और पुष्टि किए गए केस के साथ

एक ही घर में रहने वाला कोई भी कर्मचारी । पुष्टि किए गए केस से लेकर एक्स्पोशर के अंतिम बिन्दु तक 14 दिनों के लिए संगरोध होना चाहिए। यदि वे अपने 14 दिन के एकांत काल में किसी भी समय अस्वस्थ हो जाते हैं और कोविड-19 के लिए सकारात्मक पाये जाते हैं , तो वह एक पुष्ट मामला बन जाएगा, और इस तरह से प्रबंधित किया जाना चाहिए । ऐसे कर्मचारियों के स्वास्थ्य को स्वास्थ्य लाभ तक ट्रैक किया जाना चाहिए। ऐसे कर्मचारियों को पूरी तरह से ठीक होने के बाद ही काम पर लौटने की अनुमति दी जाएगी और योग्य चिकित्सक द्वारा फिटनेस प्रमाणपत्र जारी किया जाएगा।

- यह याद दिलाया जाता है कि स्पर्शोन्मुख वाहकों से कोविड-19 के अनजाने प्रसार को रोकने में मास्क, भौतिक दूरी , हाथ धोना और व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखना महत्वपूर्ण है।

7.2 किसी कर्मचारी का कोविड-19 जांच पॉजिटिव होने पर समुद्री खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र परिसर की स्वच्छता के लिए उठाए जाने वाले कदम

- जिस क्षेत्र में कार्यकर्ता उपस्थित था और जैसे ही उसमें लक्षण नज़र आए, तो वह क्षेत्र तुरंत बंद और कीटाणुरहित कर दिया जाना चाहिए । यदि परीक्षण परिणाम सकारात्मक है, तो परिसर को पूरी तरह से कीटाणुनाशन तक बंद कर दिया जाना चाहिए और विसंदूषण किया जाना है।
- वह क्षेत्र जहां कोविड-19 पॉजिटिव कर्मचारी ने काम किया था या संपर्क में आया हो , उसे बंद और कीटाणुरहित किया जाए । यूनिट को प्रचलित केंद्रीय / राज्य / जिला प्रशासन के दिशानिर्देशों के अनुसार बंद रखा जाए।
- बीमार कर्मचारी के लॉकर और काम करने की जगह को बंद रखें । दोनों क्षेत्रों को साफ और स्वच्छ करें।
- रोगी के संपर्क में आने वाली सभी वस्तुओं को एक सुरक्षित स्थान पर रखा जाना चाहिए और परिणाम आने तक अलग रखा जाना चाहिए। यदि कर्मचारी का परीक्षण नकारात्मक आता है, तो इसे सामान्य कचरे के साथ नष्ट किया जा सकता है । यदि परिणाम सकारात्मक है, तो नष्ट किए जाने के लिए सार्वजनिक स्वास्थ्य अधिकारियों से निर्देश मांगे जाएँ।
- संयंत्र के फिर से शुरू होने पर सभी कर्मचारियों के लिए सुरक्षा, स्वच्छता और स्वास्थ्य प्रोटोकॉल बनाए रखना जारी रखें।
- लक्षण दर्शित घटना के दिन मौजूद कर्मचारियों पर कड़ी नजर रखी जाये।
- संयंत्र को फिर से शुरू करने के लिए इकाई के पूरी तरह से कीटाणुशोधन का संकेत देने वाला एक प्रमाण पत्र स्थानीय स्वास्थ्य अधिकारियों या नामित एजेंसियों से प्राप्त किया जाए।

- बंद करने की अवधि के बाद, प्रवर्तनशील / विनिर्माण अनुमति, विनियामक आवश्यकताओं को प्राप्त किया जा सकता है।
- समुद्री खाद्य प्रसंस्करण गतिविधियों को निलंबित करने पर भी प्रशीतन भंडार और समर्थन मशीनरी का निरंतर काम और रखरखाव जारी रखा जा सकता है।

8. प्रलेखन और रिकॉर्ड

यूनिट, एचएसीसीपी मैनुअल में निर्दिष्ट रिकॉर्ड रखने के अलावा, कोविड-19 दिशानिर्देशों पर रिकॉर्ड और मानक संचालन प्रक्रियाओं को कवर करने वाली प्रलेखित जानकारी भी रखेगी। सैंपल चेकलिस्ट को अनुबंध के रूप में रखा गया है।

9. संदर्भ:

1. सीडीसी (2020) कोविड-19 से सीफूड प्रोसेसिंग वर्कर्स की सुरक्षा करना। सीडीसी और व्यावसायिक सुरक्षा और स्वास्थ्य प्रशासन (ओएसएचए) से अंतरिम मार्गदर्शन। खाद्य और औषधि प्रशासन (एफडीए) के परामर्श से विकसित।

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-seafood-processing.html>

2. यूरोपीय आयोग स्वास्थ्य और खाद्य सुरक्षा महानिदेशालय (2020) कोविड 19 और खाद्य सुरक्षा प्रश्न और उत्तर।

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_en.pdf

3. भारतीय खाद्य सुरक्षा मानक प्राधिकरण (2020)। कोरोना वायरस रोग (कोविड-19) महामारी के दौरान खाद्य व्यवसायों के लिए खाद्य स्वच्छता और सुरक्षा दिशानिर्देश।

https://fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Guidance_Note_Food_Hygiene_Safety_07_06_2020_Revised_10_06_2020.pdf

4. कोरोना वायरस (कोविड-19) पर खाद्य व्यवसायों के लिए मार्गदर्शन, यूके (2020)

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19>

5. एमओएचएफडब्लू (2020) कोविड-19 कार्यालयों सहित आम सार्वजनिक स्थानों के कीटाणुशोधन पर दिशानिर्देश

<https://www.mohfw.gov.in/pdf/Guidelinesondisinfectionofcommonpublicplacesincludingoffices.pdf>

6. एनएसडब्ल्यू खाद्य प्राधिकरण (2020) खाद्य व्यवसाय और कोविड-19 (कोरोनावायरस), एनएसडब्ल्यू खाद्य प्राधिकरण, <https://www.foodauthority.nsw.gov.au/help/covid-19-advice-for-businesses>
7. डब्ल्यूएचओ (2020) अपने कार्यस्थल को कोविड-19 के लिए तैयार करना, डब्ल्यूएचओ <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf>
8. विश्व स्वास्थ्य संगठन और संयुक्त राष्ट्र खाद्य और कृषि संगठन, (2020)। कोविड-19 और खाद्य सुरक्षा खाद्य व्यवसायों के लिए मार्गदर्शन अंतरिम मार्गदर्शन <http://www.fao.org/3/ca8660en/CA8660EN.pdf>

10. संलग्नक

समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए कोविड-19 नमूना जाँच सूची

(यह केवल निदर्शन प्रयोजन के लिए है। प्रत्येक इकाई अपने कार्यों की आवश्यकता के अनुसार विशिष्ट जाँच सूची तैयार कर सकती है)

नोट :

इस दिशानिर्देश दस्तावेज़ में कोविड-19 महामारी के कारण खाद्य और मानव स्वास्थ्य के खतरों से बचने के लिए समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों द्वारा पालन किए जाने वाले अतिरिक्त खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और सोशियल डिस्टेंसिंग प्रथाओं को शामिल किया गया है। यह दस्तावेज़ एमपीईडीए के गुणवत्ता नियंत्रण प्रभाग द्वारा संदर्भ में सूचीबद्ध, वर्तमान में उपलब्ध सामग्री की संगत जानकारी का संज्ञान लेने के बाद तैयार किया गया है। जैसा कि यह एक नया और विकसित करने वाला विषय है, प्रसंस्करणकर्ताओं को आवश्यक होने पर संगत नई वैज्ञानिक जानकारी उपलब्ध होने पर समान को अद्यतन करने की सलाह दी जाती है।

| क्र. सं. | क्षेत्र / गतिविधि | अवलोकन |
|----------|--|--------|
| क | सामान्य | |
| 1 | क्या लॉडिंग वर्कर, सुपरवाइज़र, ड्राइवर, मैनेजर और अन्य कर्मचारियों सहित कर्मचारी कोविड-19 से अवगत हैं? | |
| 2 | क्या प्रत्येक क्षेत्र में न्यूनतम कर्मचारियों को तैनात किया गया है और योजनाबद्ध कार्यकलापों के आधार पर क्या आवश्यकता की सूचना अग्रिम में दी गयी है? | |
| 3 | क्या क्षेत्र विशिष्ट प्रशिक्षण कर्मचारियों को दिया जाता है? | |
| 4 | क्या कंपनी के पास ऐसे कर्मचारियों के इलाज की नीति है जो संक्रमित हो जाते हैं या जिनके रिश्तेदार / सहयोगी संक्रमित हैं? क्या इन नीतियों को कर्मचारियों को सूचित किया गया है? | |
| 5 | क्या एक कोविड-19 समन्वयक को नामित किया गया है? | |
| 6 | क्या एक आपातकालीन प्रतिक्रिया टीम का गठन किया गया है? | |
| 7 | क्या आपातकालीन संपर्कों और प्रक्रियाओं की सूची स्पष्ट रूप से बताई गई है और सभी के लिए उपलब्ध है और क्या इसे प्रमुखता से प्रदर्शित किया गया है? | |
| 8 | क्या आपातकालीन तैयारी के हिस्से के रूप में सुविधा में आइसोलेशन कमरे निर्धारित किए गए हैं और क्या वे ठीक से बनाए हुए हैं? | |
| 9 | क्या कार्यालय द्वारा प्रदान किए गए वाहनों में यात्रा करते समय शारीरिक फासला सुनिश्चित किया जाता है और इन वाहनों को हर यात्रा के बाद साफ और स्वच्छ किया जाता है? | |
| 10 | क्या कर्मचारियों को मास्क और दस्ताने के स्वास्थ्यपरक उपयोग के बारे में प्रशिक्षण दिया जाता है? | |
| 11 | क्या बैठक कक्ष का उपयोग केवल तभी किया जाता है जब प्रतिभागियों के बीच 2 मीटर की दूरी रखी जा सकती है? | |
| 12 | क्या दोपहर के भोजन में सांतरण है और कैफेटेरिया टेबल पर कर्मचारियों को 2 मीटर की दूरी पर बैठने की अनुमति दे पाएँ हैं ? | |
| ख | गेट / एंट्री पॉइंट | |
| 13 | क्या गैर संपर्क थर्मल स्कैनिंग चेक, एंट्री पॉइंट पर किया जाता है? (तापमान 99.50 F / 37.5 ⁰ से. वाले लोगों को हाई रीडिंग के दिन से 7 दिनों के लिए इस सुविधा में प्रवेश की अनुमति नहीं है) | |

| | | |
|----|---|--|
| 14 | क्या कर्मचारियों से स्वघोषणा यह जानने के लिए एकत्र की जाती है कि वे या उनके परिवार के किसी सदस्य या सहयोगी जिनके साथ वे रह रहे हैं, कोविड-19 के कोई लक्षण हैं या नहीं ? | |
| 15 | क्या कर्मचारियों के फिंगरप्रिंट आधारित बायोमेट्रिक अटेंडेंस को बंद कर दिया गया है? (सुरक्षा कर्मी / नामित प्रतिनिधि द्वारा यह सुनिश्चित करने के लिए उपस्थिति चिह्नित की जाती है कि कर्मचारी रजिस्टर और पेन नहीं छूते हैं) | |
| 16 | क्या सुरक्षा गार्ड द्वारा सभी कर्मचारियों, ड्राइवरों, स्थायी और ठेका कर्मचारियों की यात्रा का इतिहास इकट्ठा किया जाता है ? | |
| 17 | कोविड-19 के लिए जागरूकता और एहतियात के पोस्टर, प्रमुखता से प्रदर्शित किए गए हैं? | |
| 18 | क्या सभी प्रवेशकर्ता मास्क पहनते हैं और परिसर में प्रवेश करने से पहले अपने हाथों को साफ करते हैं ? | |
| 19 | क्या मोबाइल नंबर, और पते सहित आगंतुकों के विवरण एकत्र करने के लिए एक रजिस्टर रखा गया है? (किसी भी फ्लू जैसे लक्षणों और यात्रा के इतिहास के बारे में स्वघोषणा भी एकत्र की जाती है)। | |
| 20 | क्या गेट / एंट्री पॉइंट के पास हाथ / पैर धोने के स्थान दिए गए हैं? | |
| 21 | क्या सुविधा के अन्य अलग बिल्डिंगों में प्रवेश स्थल तथा गेट के पास धोने के लिए अतिरिक्त स्थान उपलब्ध हैं? | |
| 22 | क्या प्रवेश / निकास के दौरान और परिवहन के लिए प्रतीक्षा करते समय गेट पर न्यूनतम 2 मीटर की भौतिक दूरी बनाए रखी जाती है? | |
| ग | चेंज रूम | |
| 23 | क्या आवश्यक संख्या में साफ किए गए वर्दी, मास्क, दस्ताने आदि को ठीक से संग्रहीत किया जाता है? | |
| 24 | क्या इस्तेमाल किए गए मास्क, दस्ताने आदि को डिस्पोज करने के लिए बंद डस्ट बिन दिए गए हैं? | |
| 25 | क्या कर्मचारियों को दैनिक स्वच्छ वर्दी प्रदान की जाती है? (सुनिश्चित करें कि कर्मचारी रोज वर्दी को डिजैट और पानी से धो रहा है) | |
| 26 | क्या पर्यवेक्षकों को चिकित्सा मुद्दों (सर्दी, खांसी, बुखार आदि) की निगरानी के लिए नामित किया गया है? | |

| | | |
|----|--|--|
| 27 | क्या चेंज रूम और लॉकर क्षेत्र में न्यूनतम 2 मीटर की भौतिक दूरी बनाए रखी जाती है? | |
| घ | पूर्व प्रसंस्करण / प्रसंस्करण क्षेत्र में | |
| 28 | क्या प्रत्येक ब्रेक के बाद दस्ताने बदले जाते हैं? | |
| 29 | क्या हर 2 घंटे में साबुन और पानी से अनिवार्य रूप से हाथ धोने की अनुमति देने के लिए हाथ धोने की बारंबारता बढ़ाई जाती है? | |
| 30 | आसान उपयोग के लिए क्या साबुन और प्रवाहमय जल वाले गैर हस्त चालित नल कई स्थलों पर उपलब्ध हैं? | |
| 31 | क्या दरवाजे के हैंडल, पैकेजिंग टेबल और वर्किंग टेबल और अन्य उच्च स्पर्श स्थल हर 4 घंटे में उचित सैनिटाइजिंग / सफाई एजेंटों के साथ साफ होते हैं? | |
| 32 | क्या व्यक्तियों के आपसी संवाद को कम करने के लिए जहां कहीं भी संभव हो क्षेत्रवार विनिर्माण और मानव सीमांकन शेड्यूल तैयार किया गया है? | |
| 33 | क्या पूर्व प्रसंस्करण हॉल, प्रसंस्करण हॉल और पैकेजिंग हॉल में न्यूनतम 2 मीटर की दूरी के साथ भौतिक दूरी रखने का अभ्यास किया जाता है ? | |
| ड | गैर उत्पादन क्षेत्र | |
| 34 | क्या कार्यालय की जगह, कर्मचारियों की कैंटीन, सेवा क्षेत्र, आदि को साबुन और पानी से रोजाना साफ किया जाता है, और सतह के आधार पर 70% अल्कोहल (डब्लू / डब्ल्यू) जैसे किसी अन्य अनुमोदित कीटाणुनाशक या ताजा तैयार किए गए 1 हाइपोक्लोराइट घोल का उपयोग कर कीटाणुरहित किया जाता है? | |
| 35 | क्या उच्च उपयोग वाले क्षेत्रों को दैनिक रूप से ताजा तैयार किए 1% हाइपोक्लोराइट से साफ किया जाता है ? | |
| 36 | क्या उतराई में लगे कर्मचारी मास्क पहनते हैं और उतराई से पहले और बाद में हाथों को अच्छी तरह से धोते और साफ करते हैं ? केवल न्यूनतम कर्मचारियों को ही तैनात किया जा सकता है | |
| च | कच्चे माल की प्राप्ति | |
| 37 | क्या लोडिंग से पहले वाहनों को सैनिटाइज किया जाता है? | |
| 38 | क्या कच्चे माल की लोडिंग से पहले क्रेट्स की अच्छी तरह से स्वच्छ और साफ किया जाता है ? | |
| 39 | क्या खेत और लैंडिंग केंद्रों पर सभी कर्मचारी यथोचित मास्क पहनते हैं? | |

| | | |
|----|--|--|
| छ | अन्य इनपुट्स की प्राप्ति | |
| 40 | क्या भंडारण क्षेत्रों को नियमित रूप से साफ किया जाता है और आवश्यकतानुसार इसकी साफ सफाई की जाती है? | |
| 41 | क्या पैकेजिंग सामग्री को उपयोग करने से पहले 72 घंटे की अवधि के लिए अलग रखा गया है ? | |
| ज | वाहन प्रेषण | |
| 42 | क्या कर्मचारियों और ड्राइवरों को दस्तावेजों की न्यूनतम हैंडलिंग सुनिश्चित करने के लिए प्रोत्साहित किया जाता है? | |
| 43 | क्या सरकार द्वारा घोषित हॉट स्पॉट से होकर यात्रा केवल औपचारिक अनुमोदन और अतिरिक्त स्वच्छता और कीटाणुशोधन उपायों के साथ की जाती है? | |
| 44 | कार्गो को लोड करने से पहले रीफ्रिजरेटर को सैनिटाइज और कीटाणुरोधित किया जाता है? | |
| 45 | क्या वाहन और क्रेट्स कीटाणुरहित कच्चे माल के परिवहन के लिए उपयोग किए जाते हैं ? | |
| 46 | क्या बीमारी के लक्षणों के लिए ड्राइवरों की जाँच और थर्मल स्कैनिंग से गुजरना, की जाती है? | |
| 47 | क्या ड्राइवरों ने मास्क पहना है और वाहन को न रोकने या अनावश्यक रूप से वाहन से बाहर न निकलने का निर्देश दिया गया है? | |
| 48 | क्या ड्राइवरों को प्रशिक्षित किया जाता है कि वे अज्ञान व्यक्तियों को वाहन में अनुमति न दें ? | |
| 49 | नियंत्रण क्षेत्र / हॉट स्पॉट से गुजरने वाले वाहनों के चालकों को कारखाने के भीतर वाहन से उतरने की अनुमति नहीं है? क्या यह जाँच सुनिश्चित करने के लिए जगह है ? | |
| 50 | क्या यह सुनिश्चित करने के लिए जांच की जा रही है कि एक नियंत्रण क्षेत्र से गुजरा हुआ वाहन जो निर्दिष्ट क्षेत्र में पार्क किया गया है , को अच्छी तरह से कीटाणुरहित किया गया है ? | |
| 51 | जब कच्चे माल को इकट्ठा करने के लिए जाने वाले वाहन में प्रसंस्करण संयंत्र से बर्फ को लोड किया जाता है तब क्या आवश्यक प्रोटोकॉल का पालन किया जाता है ? | |

| | | |
|----|---|--|
| 52 | तैयार उत्पादों को लोड करने से पहले ट्रेलर ट्रकों और कंटेनरों को कीटाणुरहित किया जाता है? | |
| 53 | मार्ग में किसी भी संदूषण से बचने के लिए क्या सुविधा छोड़ने से पहले कंटेनरों को सील कर दिया जाता है ? | |
| झ | कोविड-19 सकारात्मक मामलों से निपटना | |
| 54 | यदि कोई कर्मचारी कार्य के दौरान कोविड लक्षणों से बीमार पड़ता है, तो कर्मचारी को अलग रखा जाता है, स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकरण को सूचित किया जाता है। क्या ऐसे कर्मचारी की प्रगति पर नज़र रखी जाती है ? | |
| 55 | क्या सहकर्मी जिसने संक्रमित व्यक्ति के साथ निकटता से काम किया है, ने संगरोध कर लिया है? | |

11. समुद्री खाद्य उद्योग द्वारा पालन की जाने वाली अतिरिक्त प्रक्रियाएं।

सभी निर्धारित गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेस (जीएमपी), गुड हाइजीन प्रैक्टिसेस (जीएचपी) और सैनिटेशन स्टैंडर्ड ऑपरिंग प्रोसीजर (एसएसओपी) और एचएसीसीपी सिस्टम लागू होने चाहिए। उनके अलावा, निम्नलिखित मुद्दों को कोविड-19 के विशिष्ट संदर्भ के साथ सुझाया गया है।

अतिरिक्त कोविड-19 एसओपी

क. मत्स्यन यान

1. मत्स्यन जहाजों के सभी कर्मीदलों की किसी भी प्रकट कोविड-19 लक्षणों के लिए जाँच की जानी चाहिए और सुनिश्चित किया जाए कि सभी कर्मीदल स्वस्थ हैं ।
2. कर्मीदल का विवरण यात्रा से पहले अधिकारियों को प्रदान किया जाएगा, और जहां से यात्रा शुरू हुई है, उसी मत्स्यन बंदरगाह पर जहाज की वापसी सुनिश्चित करें।
3. मत्स्यन जहाजों को मत्स्य पकड़ने के लिए निकलने से पहले कीटाणुरहित किया जाना चाहिए।
4. पोत के मालिक को सूचित करें और किसी भी कर्मी दल में कोविड-19 संबंधित लक्षणों को नोटिस करने पर तुरंत बंदरगाह पर वापस लौटाए ।
5. मत्स्य पकड़ने के जहाज में सभी कर्मी दल सदस्यों की फोटो पहचानपत्र आईडी रखी जाए ।
6. कर्मीदल की संख्या को कम करना।
7. पूरे यात्रा के दौरान कर्मीदल की दैनिक आधार पर निगरानी की जाएगी।
8. मछली पकड़ने और काम करने के दौरान कर्मीदल मास्क और दस्ताने पहनेंगे।

9. कर्मीदल व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखेगा ।
10. कर्मीदल के उपयोग के लिए पर्याप्त साबुन और सैनिटाइज़र प्रदान किया जाएगा ।
11. कर्मीदल ईंधन और अन्य आपूर्ति इकट्ठा करते हुए काम, अवकाश के दौरान सोशियल डिस्टेंसिंग सुनिश्चित करेगा ।
12. जहाज में लोगों के अनावश्यक प्रवेश से बचा जाए ।
13. बंदरगाह परिसर में कर्मीदल के अनावश्यक आवागमन से बचें ।
14. मछली पकड़ने के जहाज और गियर को अनलॉडिंग के बाद कीटाणुरहित करना चाहिए ।
15. ट्रक में पैकिंग और लोडिंग से पहले क्रेट्स और बक्से कीटाणुरहित होने चाहिए ।

ख. लैंडिंग केंद्र

1. बन्दरगाह में अनावश्यक आगंतुकों से बचें ।
2. लैंडिंग केंद्रों में प्रवेश करने वाले सभी व्यक्तियों को प्रवेश स्थल पर कोविड-19 के किसी भी प्रकट लक्षण के लिए जाँच की जाएगी और उनके संपर्क विवरण और यात्रा इतिहास को नोट किया जाये ।
3. बंदरगाह / लैंडिंग केंद्र में प्रवेश करनेवाले लोगों के लिए प्रवेश द्वार पर संपर्क नंबर के साथ एक रजिस्टर बनाए रखे ।
4. मजदूरों की संख्या कम से कम करना ।
5. सभी कर्मचारी स्वच्छता के सामान्य उपायों का पालन करेंगे ।
6. सभी बंदरगाह के अंदर मास्क और दस्ताने पहनेंगे और काम के दौरान सामाजिक अंतर सुनिश्चित करेंगे ।
7. हाथ धोने की सुविधा के साथ साबुन और पानी पर्याप्त मात्रा में प्रदान किया जाएगा ।
8. सभी वाहनों, ट्रैलियों, क्रेटों आइस क्रशर, फावड़ियों आदि को उचित रूप से कीटाणुरहित किया जाये ।
9. बंदरगाह परिसर का आवधिक कीटाणुशोधन किया जाएगा ।
10. बंदरगाह / लैंडिंग केंद्रों में अनावश्यक भीड़ से बचें ।
11. काम समाप्त होते ही मजदूर और मछुआरे बंदरगाह से निकल जाएं ।

ग. जलकृषि फ़ार्म

1. केवल सीमित मजदूरों / कर्मियों को ही खेतों तक जाने की अनुमति होगी । जनसमूह की भीड़ की अनुमति नहीं है ।

2. खेत के प्रवेश द्वार पर संपर्क नंबर के साथ मजदूरों के प्रवेश के लिए एक रजिस्टर रखें ।
3. कोविड-19 संक्रमण के लक्षणों के लिए खेत के सभी कर्मचारियों की जाँच की जाएगी ।
4. मजदूरों, तकनीशियनों आदि को कोविड-19 जागरूकता प्रदान किया जाना है ।
5. खेत में सभी मजदूर मास्क पहनेंगे और सामाजिक अंतर प्रोटोकॉल का पालन करेंगे ।
6. सभी मजदूरों को स्वच्छता के सामान्य उपायों का पालन करना चाहिए ।
7. फ्रीड और अन्य आदानों को एक स्वच्छ कमरे / स्टोर में संग्रहीत किया जाना चाहिए और मास्क और दस्ताने पहने हुए मजदूरों द्वारा नियंत्रित किया जाना चाहिए ।
8. खेत में हार्वेस्टिंग और पोस्ट हार्वेस्ट हैंडलिंग स्वस्थ व्यक्तियों द्वारा कोविड-19 प्रोटोकॉल का पालन करके की जानी चाहिए हाथ धोना, मास्क पहनना और 1% क्लोरीन युक्त स्वच्छ पानी से सामग्री को धोना चाहिए ।
9. हार्वेस्ट किए हुए सामग्री को सैनिटाइज्ड क्रेट्स और सैनिटाइज्ड वाहनों में हैन्डल करना चाहिए ।
10. यह निर्धारित किया जाए कि कच्चे माल को लोड करने से पहले वाहन कीटाणुरहित किया गया है ।

घ. हिम संयंत्र

1. समुद्री खाद्य प्रसंस्करणकर्ता सभी कोविड-19 प्रोटोकॉल का पालन करते हुए स्वीकृत हिम संयंत्रों से बर्फ की खरीद कर सकते हैं ।
2. कोविड-19 जागरूकता ड्राइवर, तकनीशियन आदि सहित मजदूरों को प्रदान की जाएँ ।
3. बर्फ संयंत्र के प्रवेश द्वार पर संपर्क नंबर के साथ मजदूरों के प्रवेश के लिए एक रजिस्टर बनाए रखें ।
4. बर्फ हैंडल करने वाले मजदूरों की कोविड-19 लक्षणों की जांच की जानी है और उन्हें दस्ताने और मास्क पहनना चाहिए । वे सोशियल डिस्टेंसिंग के मानदंडों का भी पालन करेंगे ।
5. बर्फ का परिवहन करने वाले वाहन को बर्फ परिवहन के लिए उपयोग करने से पहले अच्छी तरह से कीटाणुरहित किया जाये ।
6. बर्फ हैंडलिंग के लिए उपयोग किए जाने वाले आइस क्रशर, कन्वेयर, क्रेट्स, फावड़े आदि को प्रत्येक उपयोग से पहले कीटाणुरहित किया जाना चाहिए ।
7. कोविड-19 के लक्षणों के लिए ड्राइवर और कर्मियों की जाँच की जानी है और उनके शरीर के तापमान को बर्फ लोड होने से पहले वाहन से संपर्क करने वाले तापमान स्कैनर का उपयोग करके जांच की जानी चाहिए । ड्राइवर को निर्देश दिया जाता है कि वे जहां तक संभव हो हॉट स्पॉट या नियंत्रण क्षेत्र से होकर यात्रा करने से बचें ।

ड समुद्री खाद्य प्रसंस्करण इकाइयाँ

1. लोडिंग वर्कर्स, सुपरवाइज़र, ड्राइवर, मैनेजर और अन्य कर्मचारियों सहित मजदूरों को कोविड-19 जागरूकता प्रदान की जाए ।
2. प्रत्येक क्षेत्र में न्यूनतम कर्मचारी तैनात किए जाएं और योजना बनाई गई गतिविधियों के आधार पर आवश्यकता को अग्रिम में सूचित किया जाये ।
3. प्रत्येक कर्मचारी को क्षेत्र विशेष प्रशिक्षण प्रदान किया जाए ।
4. कर्मचारियों को तुरंत रिपोर्ट करने का निर्देश दिया जाए जब वे या उनके परिवार के किसी सदस्य या सहयोगी जिनके साथ वे रह रहे हों, में कोविड-19 का कोई भी लक्षण दिखाई दे ।
5. जो संक्रमित होते हैं या जिनके रिश्तेदार / सहयोगी संक्रमित होते हैं, उन कर्मचारियों को इलाज के लिए कंपनी अपनी नीति बना सकती है । कर्मचारियों को बीमारी की रिपोर्ट करने के लिए प्रोत्साहित करने हेतु इन नीतियों को अनुकूल माना जाना चाहिए ।
6. इकाई / अनुभाग के लिए कोविड-19 समन्वयक नामित किया जाये ।
7. एक आपातकालीन प्रतिक्रिया टीम का गठन किया जाना है ।
8. आपातकालीन संपर्कों की सूची और प्रक्रियाएँ स्पष्ट रूप से बताई जाएं और सभी के लिए उपलब्ध करायी जाएं और यदि आवश्यक हो तो प्रमुखता से प्रदर्शित किया जाए ।
9. संलग्न शौचालयों और अपशिष्ट संग्रह सुविधाओं के साथ कम से कम 2 अलग कमरे स्थापित किए जाएँ
10. कर्मचारियों से कहा जाए कि वे हॉस्टल में भौतिक दूरी बनाए रखें और उनसे मोबाइल, पेन, कंधी आदि व्यक्तिगत वस्तुओं को साझा न करने के लिए कहा जाए ।
11. छात्रावासों में साबुन और साफ पानी से हाथ धोने की सुविधा प्रदान की जाए ।
12. कंपनी द्वारा व्यवस्था किए गए वाहनों द्वारा आने वाले कर्मचारियों के लिए, परिवहन के दौरान और वाहन का इंतजार करते हुए भौतिक दूरी सुनिश्चित की जाए ।
13. सार्वजनिक परिवहन द्वारा आने वाले कर्मचारियों को उनकी यात्रा के दौरान भौतिक दूरी बनाए रखने के लिए भी निर्देश दिया जाएँ ।
14. सुरक्षा या नामित कर्मियों द्वारा उपस्थिति अंकित करने और गेट पर बिना संपर्क शरीर के तापमान स्कैनिंग की व्यवस्था की जाए ।
15. परिसर में प्रवेश के तुरंत बाद हाथ धोने / स्वच्छता स्टेशन प्रदान किए जाएँ ।
16. शिफ्ट की टाइमिंग सांतरित हो सकती है ताकि सभी कर्मचारी एक ही समय में प्रवेश न करें ।
17. प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रवेश करने से पहले, कोविड-19 के प्रकट लक्षणों के लिए एक बार फिर से

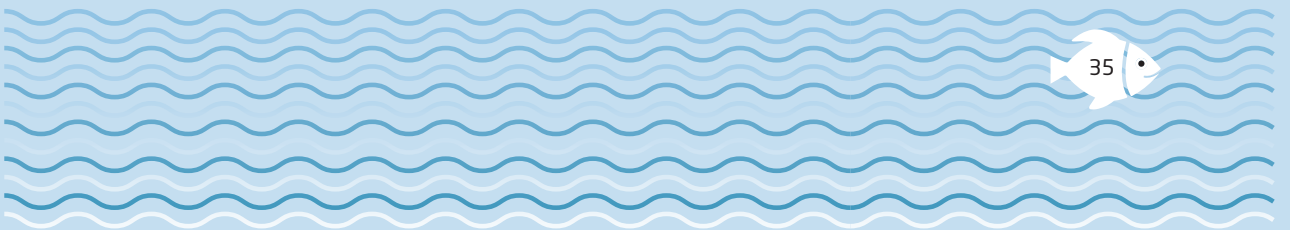
कर्मचारियों की जांच की जानी है और वही दर्ज किया जाये ।

18. स्वास्थ्य कर्मियों को सूचित किया जाए कि प्रकट लक्षण दिखाई देने वाले कर्मचारी को एकांत कक्ष में भौतिक रूप से अलग रखे, और स्वास्थ्य कार्यकर्ता के निर्देशानुसार आगे की कार्रवाई की जाए । ऐसे मजदूरों को घर जाने की अनुमति नहीं होगी ।
19. चेंज रूम में मास्क सहित स्वच्छ वर्दी प्रदान की जाएगी, खाना पकाने के क्षेत्र और पैकिंग क्षेत्र जैसे उच्च जोखिम वाले क्षेत्रों में काम करने वाले मजदूरों को दस्ताने, फेस शील्ड प्रदान किए जाएं ।
20. मजदूर हर 2 घंटे में अपने हाथों को साबुन और पानी से धोएं, और अकेले जाएं और समूहों में न जाएं ।
21. ब्रेक को भी सांतरित किया जाना चाहिए ताकि केवल सीमित कर्मचारी ही चेंज रूम और कैंटीन जैसी सामान्य सुविधाओं का उपयोग करें ।
22. वापस लौटने के दौरान भी मजदूर भौतिक दूरी बनाए रखें ।
23. सभी वाहनों और क्रेट्स को उचित रूप से कीटाणुरहित किया जाना चाहिए ।
24. यदि बर्फ को प्रसंस्करण संयंत्र से लोड किया जाता है, तो सभी आवश्यक प्रोटोकॉल का पालन किया जाना चाहिए ।
25. यह सुनिश्चित करें कि कच्चे माल / मजदूरों को लाने वाले सभी कंपनी वाहनों को आगे प्रस्थान करने से पहले ठीक से कीटाणुरहित कर दिया जाए ।
26. पैकेजिंग सामग्री को पर्याप्त सावधानी के साथ निर्दिष्ट क्षेत्र में संग्रहीत किया जाना चाहिए और आवश्यकता आधारित तरीके से उपयोग किया जाना चाहिए ।
27. पैकेजिंग सामग्री को साफ और स्वच्छ स्थानों पर रखा जाना चाहिए ।
28. चालक और अन्य जो कंपनी के वाहन से यात्रा कर रहे हैं उन्हें निर्देश दिया जाए कि बीच में अनावश्यक रूप से गाड़ी न रोकें और अन्य लोगों के साथ काम करते समय भौतिक अंतर को बनाए रखें ।
29. ड्राइवर और अन्य जो कंपनी के वाहन से यात्रा कर रहे हैं उन्हें मास्क पहनने और अवांछित सतहों को छूने से बचने का निर्देश दिया जाए । उन्हें निर्देश दिया जाये कि वे अन्य अज्ञात लोगों को वाहन में आने की अनुमति न दें ।
30. सभी कर्मी दल और ड्राइवर के गेट तक पहुँचने के बाद कोविड-19 के लक्षणों की जाँच की जाए और गैर संपर्क तापमान स्कैनर का उपयोग करके उनके शरीर के तापमान की जाँच की जाये ।
31. जहां तक संभव हो ड्राइवर हॉट स्पॉट या नियंत्रण क्षेत्र से गुजरने से बचें । नियंत्रण क्षेत्र में रोक के कोई नियम का पालन नहीं किया जाएगा ।

32. यदि वाहन हॉट स्पॉट या नियंत्रण क्षेत्र से गुजरता है, तो अनलोडिंग के लिए जाने से पहले वाहनों को आगमन पर तुरंत कीटाणुरहित कर दिया जाएगा।
33. अन्य आपूर्ति लाने वाले सभी वाहनों के ड्राइवर / कंटेनरों की कोविड-19 के लक्षणों के लिए जांच की जानी चाहिए और वाहन छोड़ने की अनुमति नहीं दी जानी चाहिए।
34. सभी अनावश्यक आगंतुकों और अन्य समूहों को निरुत्साहित करें।
35. डिजिटल प्लेटफार्मों के माध्यम से बैठक को प्रोत्साहित किया जाये।
36. सर्विस इंजीनियरों, नियामक एजेंसियों के अधिकारियों जैसे अपरिहार्य आगंतुकों का कोविड-19 के लक्षणों के लिए जांच की जाये और उनसे उनके यात्रा इतिहास की रिपोर्ट करने के लिए कहा जाए और सुरक्षा हेतु उनके पास उपलब्ध प्रारूप में दर्ज किया जाए।
37. आगंतुकों के सभी विवरण मोबाइल नंबर और पता सहित एक रजिस्टर में बनाए रखें।
38. ट्रेलर ट्रकों और कंटेनरों को लोड करने से पहले कीटाणुरहित किए जाने चाहिए।
39. किसी भी नियंत्रण क्षेत्र से बचने के लिए सुविधा छोड़ने से पहले कंटेनर को सील कर दिया जाना चाहिए।
40. यदि पोर्ट / सीमा शुल्क पर किसी भी निरीक्षण की आवश्यकता है, तो यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी कोविड-19 प्रोटोकॉल का पालन किया जाता है।

कोविड-19 विशिष्ट दिशानिर्देशों के अलावा, स्वयं जांच प्रणाली के आधार पर निर्धारित गुड मैनुफैक्चरिंग प्रैक्टिसेस (जीएमपी), अच्छी प्रयोगशाला प्रैक्टिस (जीपीएल), गुड हाइजीन प्रैक्टिसेस (जीएचपी) और सैनिटेशन स्टैंडर्ड ऑपरेंटिंग प्रोसीजर (एसएसओपी) के आधार पर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए, सभी प्रसंस्करण प्रतिष्ठान एचएसीसीपी का पालन करेंगे।







MPEDA

mpeda.gov.in

समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण

एम पी ई डी ए हाउस, पनम्पिल्ली नगर पीओ, कोच्चि – 682 036, केरल
ई.मेल: vi/ho@mpeda.gov.in | वेबसाइट: www.mpeda.gov.in