



الجمهورية اللبنانية
وزارة الزراعة
الوزير

تعميم رقم ١/٢٠٠
تاريخ: ١٨ - ٦ - ٢٠٢٠

الموضوع: إرشادات خاصة بالصحة والسلامة المهنية لمواجهة فيروس كورونا

بناءً لتوجيهات رئيس مجلس الوزراء الدكتور حسان دياب بشأن الاجراءات التي يجب أن تتبناها الادارات الرسمية كجزء من الوقاية والاستعداد والاستجابة لفيروس كورونا. وبناءً على الارشادات الفنية لوحدة إدارة مخاطر الكوارث لدى رئاسة مجلس الوزراء وبالتنسيق مع وزارة الصحة العامة. وبناءً على الارشادات الفنية لمنظمة الصحة العالمية لمواجهة فيروس كورونا المستجد، وحفاظاً على الصحة العامة، ونظراً لتسجيل إصابات في لبنان بفيروس كورونا، وتداركاً لاحتمال انتشاره وحفاظاً على سلامة الموظفين والمواطنين معاً خاصة العاملين والعاملات في القطاع الزراعي، يطلب من كافة الموظفين والموظفات والعاملين والعاملات في القطاع الزراعي التقيد بكافة الاجراءات العامة التي عممتها وزارة العمل وكافة الاجراءات الخاصة بالقطاع الزراعي التي عممتها وزارة الزراعة المذكورين أدناه:

الجمهورية اللبنانية
وزارة العمل

الاجراءات العامة:

المهام: جمع معلومات الاتصال المحدثة لجميع الموظفين والموظفات (أي عنوان السكن، رقم هاتف المنزل، رقم الهاتف المحمول، طريقة التنقل، لائحة اتصال بأفراد من العائلة أو الأصدقاء في حال الاشتباه بأي حالة) على أن تكون هذه المعلومات متاحة بسهولة لابرارها لمفتشي الوزارة عند الضرورة	تعيين منسق/ منسقة (مشرف/ مشرفة - نقطة اتصال POC) لمتابعة الأمور المتعلقة بفيروس كورونا.
يجب أن يكون لدى جميع الموظفين/ الموظفات أرقام الاتصال الخاصة بالمنسق/المنسقة (المشرف/المشرفة) للاتصال به إذا كانوا مرضى أو إذا تم إدخالهم إلى المستشفى للاشتباه في إصابتهم	
يكون المشرف/المشرفة مسؤولاً أمام كل من صاحب العمل والسلطات الرسمية للتأكد من التزام الموظفين / الموظفات بممارسات السلامة المهنية لمواجهة فيروس كورونا	
الحد من عدد الموظفين/ الموظفات المسموح به في أن (وقت) واحد في الغرفة الواحدة وغرف الاستراحة	وضع خطة للحد من الاحتكاك بين العاملين/ العاملات
وضع استراتيجية لتعزيز العمل عن بعد أو عبر الإنترنت إذا أمكن	

<p>اعتماد نظام مناوبة بين العاملين/العاملات بحيث يُقسَم الموظفون/ الموظفات إلى فريقين أو أكثر ويعمل كل فريق بأوقات أو أيام مختلفة. يهدف هذا النظام الى تخفيض عدد الموظفين/ الموظفات في المنشأة في آن واحد وإتاحة تكلمة العمل (بالفريق الأخر) إذا أصيب أحدهم بفريق بعدي COVID-19</p>	
<p>تدريب جميع العاملين/ العاملات وتوعيتهم حول أعراض مرض فيروس كورونا وإجراءات الوقاية من العدوى به والتأكد من التزامهم بجميع هذه الإجراءات</p>	<p>تدريب الموظفين/ الموظفات على مكافحة عدوى COVID 19</p>
<p>تثقيف الموظفين/ الموظفات حول ممارسة النظافة التنفسية Respiratory hygiene: تغطية الأنف والفم بالكتف أو بمنديل عند السعال أو العطس. التخلص على الفور من المنديل المستخدم وغسل اليدين بشكل صحيح</p>	
<p>تثقيف الموظفين/ الموظفات حول غسل اليدين. يجب غسل اليدين بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل ، خاصة بعد الذهاب إلى الحمام ؛ قبل الأكل؛ وبعد نفخ (مسح) الأنف أو السعال أو العطس، أو ملامسة أية مواد أو أجسام قد تكون ملوثة ، مع تغيير القفازات كلما لزم الأمر عند تداول المواد والمنتجات الغذائية. إذا لم يكن الصابون والماء متوفرين بسهولة ، يجب استخدام معقماً لليدين يحتوي على ٧٠٪ كحول على الأقل</p>	
<p>الامتناع عن لمس أجزاء الجسم المكشوفة مثل الوجه والأنف</p>	
<p>عند الإصابة بأعراض تشبه أعراض الإنفلونزا ، يجب على الموظفين/ الموظفات إعلام المشرف/المشرفة والمدير/المديرة على الفور.</p>	
<p>غسل ملابس العمل يومياً</p>	
<p>يجب على جميع الموظفين/ الموظفات ارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) في جميع الأوقات ويجب تغطية الفم والأنف ولبس القفازات عند اللزوم كعند التعامل بالمواد الغذائية</p>	<p>توفير الأقنعة و المطهرات ومستلزمات الوقاية</p>
<p>يجب توفير مطهر لليدين (يحتوي على ٧٠٪ على الأقل من الكحول) وجعله متاحاً بسهولة للموظفين/الموظفات وفي أماكن بارزة ومعينة دائماً</p>	
<p>توفير منظفات ومطهرات للأسطح معتمدة من وزارة الصحة وبتتركيز مناسب (اتباع تعليمات الشركة المصنعة)</p>	
<p>التأكد من إمكانية الوصول إلى مرافق غسل اليدين بسهولة والتأكد من أنها مجهزة بالصابون والمياه الجارية في جميع الأوقات</p>	
<p>مراقبة درجة حرارة الموظفين باستخدام ميزان حرارة يعمل عن بعد (مثل ميزان الحرارة بالأشعة تحت الحمراء) (يجب ألا تتجاوز ٣٧,٤ درجة مئوية)</p>	<p>فحوصات الدخول الصحية قبل البدء بالعمل والتي تتضمن</p>
<p>السؤال عن أي عوارض</p>	
<p>السؤال عن أية مخالطة مع حالة مشتبهة.</p>	
<p>يجب القيام بعملية تنظيف وتعقيم شاملة يومياً في مكان العمل بما في ذلك تنظيف وتطهير المكاتب، الطاولات، الحاسوب، السلالم، المصعد، دورات المياه، حاويات المناديل الورقية والصابون، الآلة الحاسبة،</p>	<p>التنظيف والتطهير المتكرر</p>

الخ ... بالنسبة الى الأسطح والأشياء العالية للمس (مثل: مقابض الأبواب، مقابض الآلات، الهواتف، لوحات المفاتيح، مقابض صناديق المياه...) يجب تنظيفها وتعقيمها بشكل متكرر باستخدام مطهرات معتمدة من وزارة الصحة،	
منع التدخين خلال أوقات العمل	تعزيز بيئة سليمة للموظفين
زيادة معدل التهوية داخل المصنع (مكان العمل) إذا أمكن	
تأمين مستوعبات للنفائيات تُغلق بإحكام وتفتح بالقدم	
تعليق منشورات وإرشادات ظاهرة وواضحة على مداخل أماكن العمل والصالات، تُشير الى طرق الوقاية من العدوى مع ضرورة تعقيم اليدين	
الإعلان بمكان واضح عن أرقام السلطات الصحية التي يتوجب عليهم الاتصال بها لطلب المساعدة أو المعلومات عند الحاجة	
التزام السائقين/ السائقات بممارسات النظافة الشخصية الجيدة (غسل و/أو تعقيم اليدين؛ النظافة التنفسية الجيدة؛ ارتداء القفازات والكمادات عند الضرورة)	
تعقيم جميع الصناديق وأدوات ومعدات التغليف قبل وبعد التعبئة	التعبئة والتغليف (للمصانع الغذائية)



الاجراءات لخاصة بالقطاع الزراعي:

<ul style="list-style-type: none"> - الالتزام بالمسافة الأمانة بين العاملين/ العاملات مسافة متر ونصف على الأقل في الحقل وفي اماكن التواجد قبل وبعد العمل وخلال فترات الاستراحة - عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال - تعقيم الماكينات الزراعية بعد كل استعمال - مراقبة العمال/ العاملات طوال فترة العمل 	الانشطة الزراعية: الزراعة،التقليم، الحصاد،....
<ul style="list-style-type: none"> - اتباع إجراءات الأمن الحيوي الخاصة بورش تشحيل الغابات والتفحيم - الالتزام بالمسافة الأمانة بين العامل/العاملة مسافة متر ونصف على الأقل في الورشة وأثناء تعبئة أكياس الفحم ونقلها 	عمليات التشحيل في الغابات وعمليات التفحيم
<ul style="list-style-type: none"> - اتباع إجراءات الأمن الحيوي الخاصة اثناء عمليات التحريج الالتزام بابتعاد العاملين/العاملات عن بعضهم مسافة متر ونصف اثناء نقل الشتول من المشاتل الى المواقع واثناء عمليات تحضير التربة والزراعة او الصيانة (ركش، ري، تعشيب) 	عمليات التحريج

<p>- اتباع إجراءات الامن الحيوي في تربية الحيوان من عزل الى السيطرة على التنقلات الى التنظيف والتعقيم ... (قرار وزارة الزراعة رقم ١/٥٥٢ تاريخ ٢٠١٢/٦/١٩)</p> <p>- الالتزام بابتعاد العامل/ العاملة عن الاخر في المزرعة مسافة متر ونصف على الأقل</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية واستخدام الكمامات والقفازات بالطريقة الصحيحة وغسل الايدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل وحيث يلزم</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض العامل او على اي من العاملين قبل او خلال مباشرة العمل.</p> <p>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الاشخاص بعد كل استعمال</p> <p>- تعقيم مراكز التحكم بعد كل استعمال</p>	<p>تربية الحيوان ومراكز التكثيف الحيواني</p>
<p>- اتباع إجراءات الأمن الحيوي في مراكز الذبح من تقسيم المسلخ الى الاتجاه الواحد الى عدم مخالطة عمال الأقسام المختلفة الى التنظيف والتعقيم اليومي (قرار وزارة الزراعة رقم ١/٥٥٣ تاريخ ٢٠١٢/٦/١٩)</p> <p>-التزام بالمسافة الأمانة بين العاملين/العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف.</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية واستخدام الكمامات و القفازات بالطريقة الصحيحة وغسل الايدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل وحيث يلزم</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض على العامل/العاملة او على اي من العاملين/ العاملات قبل او خلال مباشرة العمل.</p>	<p>مراكز الذبح</p>
<p>- التزام بالمسافة الأمانة بين العاملين/العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف.</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية (تطبيق على المراقبين/المراقبات ايضا):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● استخدام الكمامات والقفازات بالطريقة الصحيحة وحيث يلزم <p>عدم السعال او القحة او العطس في أماكن وجود المواد الغذائية او فوق أسطح تحضير الغذاء</p> <ul style="list-style-type: none"> ● عدم لمس اي من المنتجات الغذائية النهائية قبل غسل الأيدي ● عدم البصق خلال ساعات العمل او قرب مناطق إنتاج الغذاء ● عدم لمس الوجه (الأنف، الفم، الاذننين) او الشعر <p>- غسل الأيدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل وبشكل روتيني (تطبق على المراقبين/المراقبات ايضا):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● قبل تحضير الغذاء ● بعد لمس الغذاء النيئ ● بعد التعامل مع فضلات الغذاء أو تفريغ السلة ● بعد التنظيف ● بعد تنظيف الأنف ● بعد لمس الهواتف ومفاتيح الإضاءة ومقابض الأبواب والأوراق والنقود <p>- تجفيف اليدين جيدا بمناشف ورقية والتخلص منها</p> <p>- تنظيف وتعقيم المصنع يوميا باستخدام معقمات موثوقة</p> <p>- الاطلاع على البروتوكول عندما يمرض الموظفون العاملون /الموظفات العاملات في مجال الأغذية بفيروس COVID-١٩ (تطبق على المراقبين/ المراقبات ايضا)</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض على اي من العاملين/العاملات قبل او خلال مباشرة العمل.</p>	<p>مصانع الاغذية</p>

<p>(تطبق على المراقبين/ المرقبات ايضا)</p> <p>- تأمين وصول المواد الاساسية للانتاج الى المصنع واتباع الخطوات الاعتيادية من تنظيف وتعقيم (الازالة الفيزيائية للأتربة والأوساخ من أسطح المواد الاساسية عبر التنظيف ومن ثم يتم تعقيمها) قبل البدء بسلسلة الإنتاج</p> <p>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</p> <p>- تعقيم الماكينات ومراكز التحكم بعد كل استعمال</p> <p>- وضع منشورات وملصقات للتذكير بالإجراءات الضرورية في كافة أرجاء المصنع</p>	
<p>- اتباع إجراءات الأمن الحيوي الخاصة بمعامل العلف</p> <p>- التزام المسافة المطلوبة بين العمال / العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف</p> <p>- الحرص على النظافة الشخصية:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● استخدام الكمامات والقفازات بالطريقة الصحيحة وحيث يلزم ● غسل الأيدي بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل وبشكل روتيني: - قبل تحضير العلف - بعد التنظيف - بعد تنظيف الانف - بعد لمس الهواتف ومفاتيح الإضاءة ومقابض الأبواب والاوراق والنقود <p>- تجفيف اليدين جيدا بمناشف ورقية والتخلص منها</p> <p>- تنظيف وتعقيم المصنع يوميا باستخدام معقمات موثوقة</p> <p>- الاطلاع على البروتوكول عندما يمرض الموظفون/الموظفات الذين يعملون في مجال الأغذية بفيروس COVID-19</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض على اي من العاملين/العاملات قبل او خلال مباشرة العمل.</p> <p>- تأمين وصول المواد الاساسية للانتاج الى المصنع واتباع الخطوات الاعتيادية من تنظيف وتعقيم (الازالة الفيزيائية للأتربة والأوساخ من أسطح المواد الاساسية عبر التنظيف ومن ثم يتم تعقيمها) قبل البدء بسلسلة الإنتاج</p> <p>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</p> <p>- تعقيم الماكينات ومراكز التحكم بعد كل استعمال</p> <p>- وضع منشورات وملصقات للتذكير بالإجراءات الضرورية في كافة أرجاء المصنع</p>	مصانع الأعلاف
<p>- اتباع إجراءات الأمن الحيوي العالمية الخاصة بالفقاسة</p> <p>- التزام المسافة المطلوبة بين العمال/ العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف خاصة عند عملية تعريب وتحصين الصيغان</p> <p>- التبليغ في حال ظهور اية عوارض على اي من العاملين/ العاملات قبل او خلال مباشرة العمل</p>	الفقاسات

<ul style="list-style-type: none"> - التزام بالمسافة الأمانة بين العاملين/العاملات على الزورق بحيث لا تقل عن متر ونصف - الحرص على النظافة الشخصية - التبليغ في حال ظهور اية عوارض على اي من العاملين / العاملات على الزورق قبل او خلال مباشرة العمل - تأمين النظافة العامة للزورق مع تعقيم أسبوعي للاسطح التي تتم ملامستها بالأيدي. - التأكد من تعقيم كافة الأواني والمستوعبات (صناديق وغيره) التي تستعمل لنقل الاسماك. 	مصائد الأسماك
<ul style="list-style-type: none"> - التزام بالمسافة الأمانة بين العاملين/العاملات بحيث لا تقل عن متر ونصف - الحرص على النظافة الشخصية - التبليغ في حال ظهور اية عوارض على اي من العاملين/ العاملات قبل او خلال مباشرة العمل 	تربية النحل
<ul style="list-style-type: none"> - تأمين وصول الخضار والفاكهة والمنتجات الحيوانية الى الأسواق ومن ثم الى التاجر بالسرعة اللازمة - اعتماد مدخل واحد وتنظيم حركة الدخول والخروج. - تخفيض عدد الأشخاص المتواجدين بالسوق تناسباً مع مساحة السوق (شخص واحد في المتر المربع الواحد) - تعقيم السوق يومياً مع ضرورة إخلاء المحلات داخل الاسواق عند التعقيم - تنظيف الصناديق والمستوعبات وتعقيمها - عدم الاحتكاك مع الناس في السوق بشكل مباشر - تحديد موعد استلام المنتجات الزراعية داخل السوق بوقت مبكر قبل بدء حركة السوق - غسل الأيدي او تعقيمها بعد التداول بالاوراق النقدية - تعقيم وسائل النقل المستخدمة في الاسواق - عدم لمس الخضار والفاكهة دون قفازات من قبل العاملين/ العاملات والتجار والمستهلكين/ المستهلكات 	اسواق الخضار والفواكه
<ul style="list-style-type: none"> مزادات وأسواق الأسماك والمسامك ومراكز البيع المباشر: - اعتماد مدخل واحد وتنظيم حركة الدخول والخروج. - تعقيم السوق يومياً. - تخفيض عدد الأشخاص داخل السوق - عدم الاحتكاك مع الناس بشكل مباشر. - تحديد موعد استلام الأسماك باكراً قبل دخول الناس. - عدم لمس الأسماك دون قفازات من قبل العمال/ العاملات والتجار والمستهلكين/المستهلكات. 	أسواق الأسماك

<p>- إلزام الزبائن استعمال معدات الوقاية الشخصية (كمامات، قفازات، تعقيم....).</p>	
<p>- السائق/ السانقة مع معاون/ معاونة فقط مع وجوب ارتداء كممامات وقفازات - تنظيف وتعقيم وسائل النقل بعد كل نقلة</p>	<p>وسائل نقل: الحليب المائية اللحوم الدواجن البيض العلف الخضار الفواكه والأغذية</p>
<p>- تأمين وصول وعودة العمال والعاملات في وسائل نقل معقمة على أن لا يتعدى العدد فيها ٨٠% من سعتها - جلوس العمال/العاملات بشكل مدروس على أن لا يواجه احدهم الآخر - وضع الكممامات لكافة العمال والعاملات أثناء عملية النقل - تنظيف وتعقيم وسائل النقل بعد عملية النقل والآخرى</p>	<p>وسائل نقل العاملين أثناء موسم الزرع والحصاد</p>
<p>- اعتماد مدخل واحد وتنظيم عملية الدخول والخروج - تحديد موعد استلام المستلزمات من تاجر الجملة باكراً قبل دخول الناس. - تخفيض عدد الأشخاص داخل المحل - عدم الاحتكاك مع الناس بشكل مباشر. - عدم لمس المستلزمات دون قفازات من قبل العمال والعاملات والتجار والمستهلكين. - إلزام الزبائن استعمال معدات الوقاية الشخصية (كممامات، قفازات، تعقيم....).</p>	<p>محلات المستلزمات الزراعية والبيطرية</p>
<p>- تخفيض عدد الأشخاص المتواجدين بالمشتل واعتماد نظام المسافة الآمنة - تعقيم وسائل النقل قبل دخولها الى المشتل</p>	<p>المشاتل</p>
<p>تخفيض عدد الأشخاص المتواجدين بالمنشرة واعتماد نظام المسافة الآمنة</p>	<p>مناشر الخشب لصناعة نشارة الخشب لمزارع الحيوانات</p>
<p>- الالتزام بابتعاد المتدرب/ المتدربة عن الآخر على الأقل مسافة متر ونصف على الأقل في أماكن التواجد قبل أثناء وبعد التدريب وخلال فترات الاستراحة - عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال - مراقبة المتدربين/ المتدربات طوال فترة العمل</p>	<p>التعلم في سوق العمل الزراعي للشباب/ الشابات (التدريب الرسمي أو المهني)</p>

<p>- الالتزام بالمسافة الأمانة بين التلامذة/ المتدربون/المتدربات متر ونصف على الاقل في اماكن التواجد قبل وأثناء وبعد التدريب وخلال فترات الاستراحة</p> <p>- عدم تبادل المعدات والمستلزمات قبل تعقيمها وتعقيم كل ما يتم مسه من قبل الأشخاص بعد كل استعمال</p> <p>- تعقيم الماكينات الزراعية بعد كل استعمال</p> <p>- مراقبة المتدربين/ المتدربات طوال فترة العمل</p> <p>- تطبيق شروط السلامة العامة الخاصة بالمختبرات أثناء التدريب فيها</p>	<p>التطبيقات العملية في المدارس الزراعية الرسمية في حقول الزراعة للمدرسة ومختبرها</p>
--	---

بيروت في ١٨ - ٦ - ٢٠٢٠



تبلغ نسخة الي:

- رئاسة مجلس الوزراء
- وحدة الحد من مخاطر الكوارث (مجلس الوزراء)
- التفقيش المركزي
- التفقيش الزراعي
- وزارة الاقتصاد والتجارة
- وزارة الاعلام (للتفضل بالتعميم)
- مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية
- الجريدة الرسمية (للتفضل بالنشر)
- الوكالة الوطنية للاعلام (للتفضل بتعميمه عبر وسائل الاعلام)
- غرف التجارة والصناعة والزراعة
- وزارة الداخلية والبلديات لابلاغ البلديات
- نقابة مستوردي المنتجات الزراعية
- مصلحة الابحاث العلمية الزراعية
- النقابات والتعاونيات الزراعية
- مديريات وزارة الزراعة
- المصالح الزراعية الاقليمية
- المحفوظات