

**وزارت جهاد کشاورزی**  
**معاونت امور باغبانی**

**راهنمای پیشگیری و کنترل شیوع ویروس کرونا در**  
**واحدهای گلخانه ای و پرورش قارچ خوراکی**



**دفتر امور گلخانه ها، گیاهان زینتی و قارچهای خوراکی**

**فروردین ۱۳۹۹**

## ۱. بیماری کرونای جدید (کوید ۱۹) چیست؟

بیماری کرونای جدید ناشی از یکی از انواع ویروس های کرونا می باشد که موجب ایجاد بیماری در انسان می شود و این ویروس از فردی به فرد دیگر سرایت نموده و تاکنون موجب مرگ هزاران نفر در جهان شده است.

## ۲. آیا امکان انتقال ویروس کرونا (بیماری کوید ۱۹) در واحدهای گلخانه ای و قارچ خوراکی وجود دارد؟

گلخانه های تولید سبزی و صیفی، تولید گل و گیاهان زینتی و واحدهای پرورش قارچ خوراکی، فضاهای محدودی هستند که قابلیت کنترل شرایط محیطی مناسب برای رشد گیاهان در طی فصول مختلف را دارند. در زمان شیوع کرونا علاوه بر انتقال این ویروس از انسان به انسان، یکی از راه های اصلی انتقال این ویروس تماس با اشیا آلوده ویروس است. چون این ویروس روی اشیای مختلف مثل محصولات کشاورزی تا مدتی زنده می ماند بنابراین در صورت عدم رعایت ملاحظات بهداشتی و تماس افراد آلوده به ویروس کرونا با محصولات زراعی و باغی ممکن است ویروس به سایر افراد از قبیل کشاورزان، فروشندگان و مصرف کنندگان انتقال یابد. به همین دلیل، لازم است واحدهای مذکور نکات و توصیه های ایمنی و بهداشتی ویژه ای را رعایت کنند. صحت انجام مراحل و فعالیت های کنترل و مراقبت محیطی بر عهده مسئول فنی یا فرد تعیین شده برای این امر در واحد گلخانه ای و قارچ خوراکی بوده و به جهت شرایط ویژه و خطر شیوع بیماری کرونا ویروس کلیه مراحل ارائه شده در این راهنما تا رفع بحران و استقرار شرایط عادی با نظارت دقیق اجرایی گردد.

## ۳. نکات مهم در حفظ و مراقبت از سلامت کارکنان و کارگران واحدهای گلخانه ای و قارچ خوراکی

- در صورت بروز هرگونه علائم شبیه سرماخوردگی های فصلی در شاغلین مانند تب بالای ۳۸ درجه سلسیوس، سرفه و گلودرد و سایر علائم تنفسی و تنگی نفس بلافاصله از ادامه کار خودداری نموده و مراحل درمان و مراقبت های لازم را پیگیری نمایند.
- شروع به کار افراد فوق الذکر فقط با ارائه گواهی سلامت و تأیید مرکز بهداشتی درمانی امکان پذیر خواهد بود. لازم است هماهنگی های لازم با کارفرما در طول مدت غیبت از کار فراهم شده و جایگزینی برای وی تا انتهای دوره درمان پیش بینی شود. در این شرایط می بایست حقوق و مزایای کامل فرد بیمار طبق مقررات سازمانی پرداخت و امنیت شغلی فرد در زمان ترک خدمت حفظ گردد.
- ویروس کرونا از طریق تماس دست آلوده با چشم، بینی و دهان منتقل می شود. هنگام کار از دست زدن به صورت جداً خودداری کنید.
- از خوردن غذا در محیط کار بدون رعایت ملاحظات بهداشتی خودداری شود.

- به جهت حفظ سلامت شاغلین و پیشگیری از ابتلا این افراد به کرونا ویروس، کارفرما موظف است حداقل به ازاء هر شیفت کاری، ۲ ماسک تنفسی یکبار مصرف و مناسب در اختیار کارکنان و کارگران قرار داده و افراد فوق الاشاره ملزم به استفاده از آن می باشند.
- پرهیز از دست دادن کارکنان و کارگران واحدهای تولیدی با یکدیگر به دلیل رعایت مسائل بهداشتی.
- استفاده از دستمال کاغذی هنگام عطسه یا سرفه کردن و شستن مرتب دست ها با آب و صابون.
- استفاده از شوینده ها با پایه الکل بدون نیاز به آب توصیه می شود.
- استفاده از هواکش و یا باز گذاشتن درها و در صورت امکان پنجره ها.
- لازم است در واحدهای گلخانه ای و قارچ خوراکی، سطل های درب دار پدالی پیش بینی شود و به کارگران آموزش داده شود که موظف به امحاء دستمال های کاغذی مصرف شده در این محل ها باشند.
- تخلیه سطل های زباله توسط افراد مسئول نظافت در بخش مربوطه بوده و تخلیه آن در کیسه های پلاستیکی محکم در آخر هر شیفت صورت گرفته و وسایل ضدعفونی گردد.
- نظافت، شستشو و ضدعفونی تمام سطوح سرویس های بهداشتی بعد از هر شیفت کاری به طور مرتب.
- وجود سیستم لوله کشی صابون مایع و یا حداقل ظرف همراه با مایع دستشویی در محل سرویس های بهداشتی.

#### **۴. اقدامات پیشگیرانه در ارتباط با گلخانه ها و سالن های پرورش قارچ خوراکی**

رعایت این توصیه ها هنگام تولید و عرصه محصولات گلخانه ای و قارچ خوراکی توسط تولیدکنندگان، فروشندگان و مصرف کنندگان می تواند موجب تولید محصولی سالم تر شده و از سرایت بیش تر این بیماری پیشگیری نماید:

- در ورودی گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی نسبت به تعبیه حوضچه مناسب برای گندزدایی کفش افراد با لاستیک خودروهای ورودی به محوطه واحد تولیدی اقدام نمایید.
- برای ورود به گلخانه یا سالن پرورش قارچ خوراکی کفش مخصوص بپوشید.
- از ورود افراد متفرقه به محوطه گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی جلوگیری کنید.
- هنگام ورود به گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی از ماسک و دستکش استفاده کنید.
- هنگام خروج از گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی ماسک یکبار مصرف را در سطل زباله در دار بیندازید و دستکش کار خود را نیز ضدعفونی کنید.
- ویروس کرونا در سطوح مختلف از چند ساعت تا چند روز زنده می ماند. بنابراین هر روز پس از ورود به گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی، تمامی سطوح مورد تماس مانند دستگیره درها، شیرآلات، کلید

- برق، قفسه ها، سکوها، پنجره ها، ابزارهای پرکاربرد و نظایر آن را با مواد ضدعفونی کننده و گندزدای مناسب تمیز کنید.
- ویروس کرونا ممکن است از طریق وسایل و ابزارهای کار مانند کارت، قیچی و بیلچه باغبانی انتقال یابد.
  - در محوطه گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی از وسایل و ابزار شخصی استفاده کنید.
  - در صورت ضرورت استفاده از وسایل و ابزار مشترک حتما از دستکش اختصاصی استفاده نمایید. پس از اتمام کار با هر ابزار و وسیله مشترک، دستکش ها را تعویض نموده و دست ها را ضدعفونی کنید یا با آب گرم و صابون بشویید.
  - با توجه به ماندگاری ویروس کرونا روی لباس، پس از خروج از گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی، لباس کار را تعویض کنید و آنها را در معرض نور آفتاب و هوای آزاد قرار دهید.
  - تعویض لباس کار را در محل کار انجام دهید و از بردن لباس کار به خانه خودداری کنید.
  - تمامی نهاده های مصرفی مانند گلدان ها، ظروف حمل کمپوست، خاک برگ، ظروف مواد ضدعفونی کننده، سموم و کودها و غیره را قبل از ورود به گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی، به طور کامل ضدعفونی کنید.
  - گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی باید تهویه مناسب داشته باشد تا از ایجاد شرایط محیطی مناسب برای ویروس کرونا جلوگیری شود.
  - گل های شاخه بریده، گلدانها و محصولات خوراکی مانند سبزیجات، صیفی جات و قارچ خوراکی را با بسته بندی مناسب و با اطمینان از پاکیزگی دست ها برداشت و بسته بندی کنید.
  - هنگام برداشت محصول از دستکش استفاده کنید و کارت یا قیچی برداشت را قبل از استفاده ضدعفونی نمایید.
  - محصولات را با وسایل چرخ دار و با حداقل دخالت دست از گلخانه و سالن پرورش قارچ خوراکی خارج کنید.
  - کمپوست مصرف شده قارچ خوراکی، جمع آوری و دور از سالن های تولید انتقال یابد.
  - ضایعات قارچ و زباله ها در ظروف دربسته جمع آوری شده و در اولین فرصت دفع گردد.
  - ضایعات و مواد غیرضروری و آب های راکد در سطح زمین وجو نداشته باشد.
  - تمام نقاط جمع آوری/ انبار/ توزیع محصول بسته بندی شده در واحد گلخانه ای و قارچ خوراکی به طور منظم تمیز و ضدعفونی گردد.
  - پاکسازی بقایای گیاهی و پسماند در مکان های تولید یا انبار انجام پذیرد.
  - ظروف حاوی قارچهای برداشت شده در تماس مستقیم با سطح زمین (مثلا قرارگیری روی چرخ دستی، پالت و...) قرار نگیرند.

- سطح ظروف حاوی قارچ خوراکی با صفحات کاغذی یا پلاستیکی در هنگام جابجایی تا بخش بسته بندی یا سردخانه پوشانده شود.
- از عرصه محصولات خوراکی ( قارچ خوراکی، خیار، گوجه فرنگی، توت فرنگی و...) بصورت فله ای و روباز خودداری نمایید.
- در عرضه محصولات حتی الامکان از روش های الکترونیکی مبادله پول استفاده کنید. از مبادله پول نقد خودداری کنید و چک یا استفاده از کارت بانکی، دست خود را ضدعفونی کنید.
- وسایل حمل و نقل و توزیع محصولات گلخانه ای و قارچ خوراکی به بازار به صورت مرتب با مواد ضدعفونی کننده مناسب، تمیز و گندزدایی شوند.

## ۵. فعالیت های آموزشی

- نصب تابلوهای توصیه ای و آموزشی برای بکارگیری تمهیدات لازم در جهت مقابله با شیوع ویروس کرونا در محل کار.
- برگزاری کلاس های آموزشی برای کارگران و کارکنان.
- نصب پوسترهای هشدار دهنده در خصوص جلوگیری و کنترل بیماری کرونا.
- تهیه و پخش و نصب بروشورهای آموزشی نحوه شست شوی دستها و بهداشت فردی.

## منابع مورد استفاده:

- ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور. توصیه نامه شماره ۱۳: توصیه های پیشگیرانه و بهداشتی برای گلخانه داران و پرورش دهندگان قارچ. تهیه شده توسط کارگروه ملی ترویج پیشگیری از شیوع بیماری کرونا در جامعه روستایی و عشایری کشور. ۱۳۹۹. انتشارات نشر آموزش کشاورزی، موسسه آموزش و ترویج کشاورزی.
- راهنمای پیشگیری و کنترل ویروس کرونا در محیط کار تهیه شده توسط مرکز سلامت محیط و کار معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. بهمن ۱۳۹۸.