

# 加拿大肉品供應鏈安全防護措施

## 加拿大肉品產業鏈為預防 COVID-19 採取的措施\*

\* 措施因各別公司而異，將持續依據需要進行調整。

### 症狀監測

- 所有人員都須自我監測，若出現有 COVID-19 類似症狀，需依照指示禁止到所屬單位上班。
- 若在工作中發現症狀，該員工須立即返家並按照其當地衛生當局提供的指導進行健康評估和測試。
- 人員若被診斷出患有 COVID-19 相關病症，將向當地加拿大公共衛生署通報，並展開相關接觸史調查。
- 消毒措施和其他必要措施將由加拿大食品檢驗局監控下進行完成。



### 溫度監測

- 人員在每日工作開始前須測量體溫。
- 如發現發燒症狀，將不允許上班，並要求人員進行醫療檢測；確認健康無誤後才可返回工作崗位。



### 旅行和接觸史

- 有離境旅遊到指定區域之外的人員須留在家中自我隔離14天。
- 與被診斷患有 COVID-19 相關疾病的人有密切接觸史的人員也必須自我隔離14天。



### 進出管制

- 非獲得特別許可，否則不允許外部訪客訪問。
- 所有外部送貨人員應與肉類加工廠的人員接受相同的衛生程序和健康檢查。
- 將記錄所有進出工廠人員的姓名與進出日期。



目前尚無證據表明食物是 COVID-19 的可能來源或傳播途徑。<sup>1</sup>

- Canadian Food Inspection Agency

 [inspection.gc.ca](https://inspection.gc.ca)

### 手部衛生

- 員工必須在處理肉類之前使用肥皂確實的清洗手部。其他手部消毒用品也會被要求使用。
- 手部清潔與衛生是按照 HACCP 食品安全計畫監控並執行。



### 人員分流

- 如有必要，管理層人員與辦公室人員皆須分流遠程工作。
- 員工餐廳使用人數也將被分流控制；增加額外的人員用餐空間和/或安排交錯的休息時間。
- 在部份情況下，牛隻收成和其他需要密集型勞動等工作內容將會實施降低工作排期與降低工作參與人數。



### 設施和設備衛生

- 人員工作所需之器材與用品需每天確實清潔。
- 部分工廠內有高頻率手部接觸（高接觸）的設備，將增加清潔頻率。
- 設施與設備皆定期清潔和消毒；並依據加拿大法規確實執行。
- 若工作表面上存在 COVID-19 病毒，可使用工業標準化學清潔品、加熱或紫外線進行消毒。



<sup>1</sup> CFIA 關於 COVID-19 更新 (2020-03-18)