

הצהרת מומחה בריאות בנוגע לבטיחות חומרים לשימוש חוזר ונגיף ה-COVID-19

מערכות לשימוש חוזר ומילוי חוזר מהוות חלק חיוני במתן המענה למשבר זיהום הפלסטיק ובהבאה של הכלכלה מבוססת דלק המאובנים לסיימה. המערכות הללו מסוגלות לייצר מקומות עבודה ולעזור לבנות כלכלות מקומיות. המגיפה הגלובלית, COVID-19, התחילה את הדיון בדרך להבטחת בטיחות של מערכות לשימוש חוזר במשבר הבריאות הציבורי. על פי הנתונים המדעיים הטובים ביותר שזמינים, כמו גם ההנחיות מטעם מומחי בריאות הציבור, ברור שניתן להשתמש בבטחה במערכות לשימוש חוזר על ידי יישום של כללי היגיינה בסיסיים. בהמשך מופיעות העובדות החשובות שיש לזכור.

ממצאים זמינים מצביעים על כך שהנגיף מתפשט בעיקר כתוצאה משאיפה של טיפות ורסיסים ולא כתוצאה ממגע עם משטחים.

על פי נתוני המרכזים האמריקאים לבקרת ולמניעת מחלות (CDC) נגיף הקורונה עובר בעיקר מאדם לאדם. בין אנשים שבאו במגע קרוב אחד עם השני, באמצעות טיפות מדרכי הנשימה אשר נוצרות כאשר אדם נגוע משתעל, מתעטש או מדבר.¹ "אדם עלול להידבק ב-COVID-19 על ידי נגיעה במשטח או בחפץ שנושא את הוירוס ולאחר מכן בנגיעה בפיו, באפו או בעיניו", אך טיפות הרסס הן הדרך המתועדת היחידה כיום בה COVID-19 מועבר.²

מוצרים חד פעמיים מהווים בעיה דומה כמו מוצרים לשימוש חוזר

מחקרים מראים כי נגיף ה-COVID-19 מסוגל להמשיך ולהדביק על גבי משטחים למשך זמנים שונים, כתלות בחומר. מחקר אחד העלה כי הנגיף המדבק שרד עד 24 שעות על גבי נייר וקרטון ובין 2-3 ימים על פלסטיק ונירוסטה.³⁴ במחקר אחר, הנגיף המידבק לא נמצא על גבי הדפס או נייר טואלט לאחר שלוש שעות בלבד, ואילו הוא היה פעיל עד יום אחד על גבי מטלית, עד 3 ימים על זכוכית ו-6 ימים על פלסטיק ונירוסטה. 5 כדי למנוע הדבקה באמצעות חפצים ומשטחים, ניתן להניח כי כל חפץ או משטח במקום ציבורי - חד פעמי או לשימוש חוזר - עלול להיות מזוהם בנגיף. פלסטיק לשימוש חד פעמי אינו בטוח יותר מטבעו לעומת חומרים לשימוש חוזר, והוא מהווה איום נוסף על בריאות הציבור לאחר השלכתו.

ניתן לנקות בקלות מוצרים לשימוש חוזר

רוב חומרי החיטוי הביתיים³ אמורים להיות יעילים בחיטוי משטחים קשים, כולל פריטים לשימוש חוזר, כאשר המשטחים הללו עוברים ניקוי יסודי עם חומר ניקוי או סבון ומים חמים לפני החיטוי, במידה וניתן לראות עליהם לכלוך. מדיחי כלים ומכונות כביסה אמורים להיות יעילים כל עוד מפעילים אותם על פי הוראות היצרנים, ובמקרה של כביסה אם משתמשים במים החמים ביותר שמתאימים לפריטים ולאחר ייבוש מלא של הפריטים. בדומה לכך, שטיפת ידיים במים וסבון או באמצעות מגבון מבוסס אלקוהול, ולאחר מכן הימנעות ממגע עם העיניים, הפה או האף הינן דרכים יעילות להגנה עצמית.⁸⁷

¹ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html>

² <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html>

³ <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

השיטות המומלצות למוצרי שימוש חוזר במרחב הקמעונאי

- 1. שמירה על תאימות לקודי הבריאות ובטיחות המזון.** במרחב הקמעונאי ובשירותי המזון, צלחות לשימוש חוזר, סכו"ם, כוסות ומפיות מטופלים על פי נהלים מחמירים של המדינה לבטיחות מזון המתארים בקודי הבריאות. שטיפה בטמפרטורות גבוהות יחד עם נוהלי היגיינה נוספים מהווים סטנדרט בענף ומספקים הגנה טובה דיה מפני העברת הנגיף.
- 2. יישום נוהלי היגיינה נוספים עבור COVID.** בשורה התחתונה בטוח להשתמש בפריטים לשימוש חוזר אם הם עוברים ניקוי בסבון ובמים, ואין תחליף להיגיינה יסודית. על עסקי מזון קמעוניים לפעול על פי הנחיות מנהל המזון והתרופות בנוגע לעסקים קמעוניים ולבטיחות COVID-19.⁹
- 3. יישום מערכות נטולות מגע עבור שקיות וכוסות אישיות של לקוחות.** מערכות בהן אין מגע בין הכוס, המיכל או השקית של הלקוח המיועדים לשימוש חוזר לבין משטחים קמעוניים יכולות לספק לעובדים הגנה תוך נקיטת גישה זהירה להתמודדות עם העברת COVID-19. לדוגמה, מנהל הבטיחות והבריאות התעסוקתי בקליפורניה ממליץ כי "כאשר לקוחות מביאים שקיות משלהם, על העובדים לקבל הנחיה:
 - לא לגעת ולא להכניס מצרכי מכולת לשקיות שהלקוח הביא.
 - לבקש מלקוחות להשאיר את השקיות שלהם בעגלת הקניות.
 - לבקש מלקוחות לארוז את המצרכים שלהם בעצמם.
- 4. יש לוודא שהעובדים מוגנים.** בנוסף להשקעה במערכות בטוחות, נגישות ושימוש חוזר, ישנם צעדים נוספים בהם הקמעונאים יכולים לנקוט כדי להגן על העובדים, כולל הוצאה לחופשת מחלה בתשלום (PPE), צמצום מצבת העובדים בחנויות וחיוב לקוחות לענוד מסיכות ולשמור על ריחוק חברתי. על לקוחות לטפל בפריטים שלהם המיועדים לשימוש חוזר בעצמם כשהם נכנסים לחנויות.

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cleaning-disinfection.html> 7

[https://www.journalofhospitalinfection.com/article/S0195-6701\(20\)30046-3/fulltext](https://www.journalofhospitalinfection.com/article/S0195-6701(20)30046-3/fulltext) 8

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19> 9