



Faculty of Agricultural
and Food Sciences
Environment and Sustainable
Development Unit | ESDU



COVID-19 Protective Measures: Agricultural & Agro-Food Sectors

The COVID-19 pandemic continues to have an unprecedented impact on the global food system, disrupting food supply chains, agricultural production, food processing and threatening food security.

The labor-intensive nature of the agricultural and agro-food sectors makes workers more at risk for infection. In general, countries with labor-intensive agricultural systems are likely to find their supply chains disrupted and outputs compromised. Pandemics can lead to a decline in the availability of agricultural labor and low-income countries that are highly dependent on labor outputs are particularly vulnerable.¹ Moreover, processing facilities are at risk since they may require workers to operate in close contact, which can lead to the spread of COVID-19. These facilities are often located in rural areas and may lack access to adequate water and sanitation supplies.²

While the unpredictable nature of the virus continues to present challenges in regards to preserving the integrity of food safety systems worldwide, implementing reforms in production processes can maintain operations, mitigate transmission and ensure the safety and well-being of workers and consumers alike. In the framework of the project “Reducing the Direct Economic Downturn Impact on Vulnerable Communities in Lebanon” which is implemented by the UNDP in partnership with ESDU and ACTED Lebanon through funds from KFW in Germany, we’ve put together some important protective measures to follow for maintaining consistent hygienic practices, preventing food contamination and ensuring a safe and disease-free working environment.

COVID-19 Protective Measures for the Agricultural Sector:

1. When working on-site, practice physical distancing, staying 2m apart from one another.
2. Limit face-to-face contact whenever possible.
3. Install physical distancing signage throughout the land or worksite.
4. Cough or sneeze into your elbow, not your hands.
5. Avoid touching your eyes, nose and mouth.
6. Limit interactions between workers on-site by avoiding non-essential travel and multi-passenger transportations.
7. Limit the number of workers using farm equipment by scheduling shifts and break times.
8. Assign each worker to their own piece of equipment.
9. Regularly disinfect agricultural tools and materials used.
10. Keep hands, surfaces and objects clean.

¹ <http://www.fao.org/3/ca8430en/CA8430EN.pdf> (Page 13)

² <https://www.idbinvest.org/en/publications/guidance-agriculture-sector-covid-19-risks-and-response-framework> (Page 4)



Faculty of Agricultural
and Food Sciences
Environment and Sustainable
Development Unit | ESDU



Implemented by
KFW



11. Make sure face masks are available for workers and site supervisors.
12. In cases where reusable fabric masks are used, make sure to regularly wash them at warm temperatures using soap or detergent.
13. Avoid contact with potentially infected people.
14. Make sure hand hygiene products are available on site.
15. Provide instruction on and encourage regular hand hygiene.
16. When possible, use a non-contact temperature assessment device at entry points to identify people who may have elevated temperatures.

COVID-19 Protective Measures for the Agro-Food Sector:

1. Practice physical distancing, staying 2m away from one another.
2. Limit face-to-face contact whenever possible.
3. Install physical distancing signage throughout the premises.
4. Cough or sneeze into your elbow, not your hands.
5. Avoid touching your eyes, nose and mouth.
6. Limit the number of workers in the kitchen by scheduling shifts and break times.
7. Make sure kitchen workers and supervisors are wearing face masks at all times.
8. In cases where reusable fabric masks are used, make sure to regularly wash them at warm temperatures using soap or detergent.
9. Assign each worker to their own piece of kitchen equipment.
10. Keep hands, surfaces and objects clean and sanitized.
11. Regularly clean and disinfect food processing tools and equipment, contact surfaces and storage materials used (jars, fridge, etc.).
12. Avoid contact with potentially infected people.
13. Make sure hand hygiene products are available in the kitchen.
14. Wash your hands frequently with water and soap for at least 20 seconds.
15. Use sanitizers and disinfectants according to label instructions.
16. Make sure food safety measures are well implemented and respected by the kitchen workers.
17. Use gloves when working with ready-to-eat foods.
18. Refrain from going to the kitchen/food premises if you have the COVID-19 virus symptoms like fever or coughing etc.
19. Increase circulation of outdoor air (as much as possible). For example, open kitchen windows and doors or use fans.
20. When possible, use a non-contact temperature assessment device at entry points to identify people who may have elevated temperatures.



Faculty of Agricultural
and Food Sciences
Environment and Sustainable
Development Unit | ESDU



Implemented by
KFW



الإجراءات الوقائية لفيروس COVID-19: في قطاعي الزراعة و إنتاج الأغذية الزراعية

تأثر النظام الغذائي العالمي ولا زال يتأثر بطريقة غير مسبوقة من جراء جائحة COVID-19، مما يعطل سلاسل الإمدادات الغذائية والإنتاج الزراعي وتجهيز الأغذية فيهدد الأمن الغذائي.

إن كثافة العمالة في قطاعي الزراعة وإنتاج الأغذية الزراعية تجعل العمال أكثر عرضة لخطر الإصابة بالفيروس. بشكل عام ، تتعطل سلاسل التوريد الخاصة بالبلدان ذات النظم الزراعية التي تتبع الكثافة في اليد العاملة وتتعرض منتجاتها للخطر. يمكن أن تؤدي الأوبئة إلى انخفاض في توافر العمالة الزراعية ، حيث تتأذى بشكل خاص البلدان ذات الدخل المحدود التي تعتمد بشكل كبير على إنتاج اليد العاملة³. علاوة على ذلك ، فإن طبيعة العمل في المنشآت الانتاجية تعرض العمال للخطر لأنها قد تتطلب التجمع في أماكن محدودة المساحة، مما قد يؤدي إلى انتشار فيروس COVID-19. غالباً ما تتواجد هذه المنشآت في المناطق الريفية التي تفتقر بالعادة لإمدادات المياه والصرف الصحي الكافية⁴.

أن طبيعة الفيروس الغير متوقعة أوجدت تحديات في جميع أنحاء العالم خصوصاً فيما يتعلق بالحفاظ على سلامة أنظمة الإنتاج الغذائي، فإن تنفيذ الإصلاحات الضرورية خلال عملية الإنتاج يمكن أن تحافظ على الإنتاج بشكل عام وتخفف من انتقال الفيروس وتضمن سلامة العمال والمستهلكين على. في إطار مشروع " دعم المجتمعات الأكثر عرضة لمواجهة تبعات الأزمة الاقتصادية في لبنان" الذي تنفذه ال UNDP بالشراكة مع ESDU و ACTED Lebanon من خلال تمويل من KFW في ألمانيا ، قمنا بوضع بعض الإجراءات الوقائية الأساسية التي يجب اتباعها للحفاظ على ممارسات النظافة العامة، وتفادي تلوث الأغذية وضمان بيئة عمل آمنة وخالية من الأمراض.

الإجراءات الوقائية لفيروس كوفيد -19 للقطاع الزراعي:

1. ممارسة التباعد الجسدي في موقع العمل ، من الأفضل ترك مسافة مترين بين الأشخاص.
2. الحد من التواصل وجهاً لوجه كلما أمكن ذلك.
3. تركيب لافتات للمسافات الجسدية في موقع العمل.
4. عند السعال أو العطس يجب تغطية الأنف والفم بالمرفق وليس اليدين.
5. تجنب لمس العينين والأنف والفم.
6. الحد من الأنشطة التي تتطلب تفاعل بين العمال في موقع العمل كتجنب التنقلات الغير الضرورية والنقل المتعدد الركاب.
7. الحد من عدد العمال الذين يستخدمون معدات المزرعة عن طريق جدولة الورديات وأوقات الراحة.
8. تعيين المعدات الخاصة بكل عامل/ة.

³ <http://www.fao.org/3/ca8430en/CA8430EN.pdf> (Page 13)

⁴ <https://www.idbinvest.org/en/publications/guidance-agriculture-sector-covid-19-risks-and-response-framework> (Page 4)



Faculty of Agricultural
and Food Sciences
Environment and Sustainable
Development Unit | ESDU



Implemented by
KFW



9. تعقيم الأدوات والمواد الزراعية المستخدمة بانتظام.
10. المحافظة على نظافة اليدين والأسطح والمعدات.
11. التأكد من توفر أقنعة الوجه للعاملين ومشرفي الموقع.
12. في الحالات التي يتم فيها استخدام أقنعة قماش قابلة لإعادة الاستخدام ، تأكد/ي من غسلها بانتظام في درجات حرارة دافئة باستخدام الصابون أو المنظفات.
13. تجنب التواصل مع الأشخاص الذين يحتمل أن يكونوا مصابين.
14. توفير منتجات نظافة اليدين في موقع العمل.
15. تقديم إرشادات حول نظافة اليدين بانتظام وتشجيعها.
16. عند الإمكان، استخدام/ي جهاز تقييم درجة الحرارة عن بعد عند نقاط الدخول لتحديد الأشخاص الذين قد يكون لديهم حمى.

إجراءات الوقاية من فيروس كورونا COVID-19 لقطاع إنتاج الأغذية الزراعية:

1. ممارسة التباعد الجسدي في موقع العمل ، من الأفضل ترك مسافة مترين بين الأشخاص.
2. الحد من التواصل وجهاً لوجه كلما أمكن ذلك.
3. تركيب لافتات للمسافات الجسدية في موقع العمل.
4. عند السعال أو العطس يجب تغطية الأنف والفم بالمرفق وليس اليدين.
5. تجنب لمس العينين والأنف والفم.
6. تقليل عدد العاملين في المطبخ عن طريق جدولة الورديات وأوقات الراحة.
7. التأكيد على ارتداء أقنعة الوجه في جميع الأوقات من قبل العاملين في المطبخ والمشرفين.
8. في الحالات التي يتم فيها استخدام أقنعة قماش قابلة لإعادة الاستخدام ، تأكد/ي من غسلها بانتظام في درجات حرارة دافئة باستخدام الصابون أو المنظفات.
9. تعيين المعدات الخاصة بكل عامل/ة في المطبخ.
10. المحافظة على نظافة اليدين والأسطح والمعدات وتعقيمها.
11. تنظيف وتعقيم أدوات ومعدات تجهيز الطعام ، والأسطح و مواد التخزين المستخدمة (أوان، الثلجة ، إلخ) بانتظام.
12. تجنب التواصل مع الأشخاص الذين يحتمل أن يكونوا مصابين بالفيروس.
13. توفير منتجات نظافة اليدين في المطبخ.
14. غسل اليدين بشكل متكرر بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل.
15. استخدام المطهرات والمعقمات حسب تعليمات الملصق.
16. تنفيذ إجراءات سلامة الأغذية واحترامها من قبل عمال المطبخ.
17. استخدام القفازات عند التعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل.
18. الامتناع عن الذهاب إلى المطبخ / أماكن الطعام إذا كانت لديك أعراض فيروس COVID-19 مثل الحمى أو السعال وما إلى ذلك.
19. زيادة دوران الهواء الخارجي (قدر الإمكان). على سبيل المثال ، فتح نوافذ وأبواب المطبخ أو استخدم المراوح.
20. عند الإمكان ، استخدام/ي جهاز تقييم درجة الحرارة عن بعد عند نقاط الدخول لتحديد الأشخاص الذين قد يكون لديهم حمى.