



جامعة بنها ترفع حالة الطوارئ لمواجهة أمراض الشتاء .. شمس الدين: مراجعة الإجراءات الوقائية وغرف لعزل الحالات المشتبه بإصابتها بالإنفلونزا

رفعت جامعة بنها حالة الطوارئ لمواجهة أمراض الشتاء

بمختلف القطاعات والكليات حيث عقد الدكتور/ على شمس الدين - رئيس جامعة بنها اجتماعا موسعا مع مسئولى المدن الجامعية والكليات بحضور الدكتور/ سليمان مصطفى - نائب رئيس الجامعة لشئون التعليم والطلاب والدكتور/ جمال سوسة - المشرف على المدن الجامعية وذلك لبحث الإجراءات والتدابير الاحترازية اللازمة لمواجهة الأنفلونزا الموسمية بالكليات والمدن الجامعية والإدارات المختلفة.

وقال رئيس جامعة بنها بانه قد تم التاكيد خلال الاجتماع على مراجعة أهم الممارسات العملية لمواجهة وباء الأنفلونزا والامراض التى تنتشر خلال فصل الشتاء والمعتمدة من المجلس الأعلى للجامعات وتوصيات اللجنة العليا لمواجهة الأنفلونزا الموسمية بالجامعة وكذلك العمل على تحسين جودة الخدمات المقدمة للطلاب واتخاذ كافة التدابير للتأكد من سلامة وجودة الأغذية والمشروبات المقدمة فى المدن الجامعية والمطاعم ومنافذ توزيع الاغذية بالجامعة.

وأشار شمس الدين بانه قد تشكيل لجان فرعية بالمدين الجامعية وكليات جامعة بنها لمتابعة إجراءات الوقاية والضبط والسيطرة على المرض ونشر الوعي الصحي والعاملين والطلاب وإعداد متطلبات ومستلزمات الفحص وتشخيص الحالات ووسائل ومهمات النظافة الشخصية والنظافة العامة وتوعية وتدريب العاملين والطلاب بأدوات التخلص الآمن من المخلفات وتجهيز غرف فحص الحالات المشتبه بالكليات ومتابعة طرق العلاج للحالات المشتبه فيها.

من جانبه قال الدكتور/ سليمان مصطفى - نائب رئيس جامعة بنها لشئون التعليم والطلاب بان جميع الكليات والمرافق الجامعية قد استعدت لمواجهة امراض فصل الشتاء من خلال مراجعة الإجراءات الوقائية خاصة لمرض الانفلونزا مشيرا أن هذه الإجراءات الاحترازية يتم التأكيد عليها مع بداية موسم الشتاء من كل عام وإنخفاض درجات الحرارة كإجراء استباقي للتعامل مع الحالات المشتبه فيها والمؤكددة للأنفلونزا الموسمية حيث تم التدريب على نماذج تقصى حالات العدوى الشديدة لدى طلاب الجامعة والعاملين وكيفية التعامل السريع معها بما يحد من انتشار المرض.

واضاف الدكتور/ جمال سوسة - المشرف على المدن الجامعة بأنه قد تم التأكيد على كافة الاشتراطات الصحية للاغذية واجراء تحليلات للمياه وتغيير الفلاتر بصفة مستمرة من خلال المعامل المختصة فضلا عن النظافة التامة عند إعداد الوجبات وحفظها حتى ينتهى صرفها للطلاب مع الطهى الجيد والتخلص من الفضلات بالطرق الامنة وذلك حفاظا على الصحة العامة وسلامة ابنائنا الطلاب.