

INFORMACJA GŁÓWNEGO INSPEKTORATU SANITARNEGO:

W celu zapobiegania zagrożeniu jakim jest ryzyko zakażenia COVID-19 w tych miejscach handlu, rekomenduje się ich zarządom stosowanie w rygorystyczny sposób wymagań higienicznych omówionych poniżej.

Przepisy prawa żywnościowego nakładają na przedsiębiorców wymagania higieniczne, których celem jest zapobieganie zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu żywności. W okresie aktualnego zagrożenia epidemiologicznego, należy zadbać o stosowanie tych wymagań, aby zapobiec nie tylko zakażeniu koronawirusem, ale przede wszystkim również innym zanieczyszczeniom mikrobiologicznym żywności, które narażają zdrowie konsumentów i mogą prowadzić do zatruc pokarmowych.

Dlatego też należy:

1. Stosować właściwą higienę rąk
2. Stosować higienę kaszlu i oddychania
3. Stosować zasady bezpieczeństwa żywności – restrykcyjnie i z pełną świadomością
4. Ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego
5. Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 1,5 metra)
6. W miarę możliwości korzystać głównie z płatności bezgotówkowych

1. Higiena rąk:

Osoby mające kontakt z żywnością, muszą często myć ręce:

- Przed rozpoczęciem pracy;
- Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
- Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
- Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- Po skorzystaniu z toalety;
- Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
- Po jedzeniu, picciu, lub paleniu;
- Po kontakcie z pieniędzmi.

W przypadku straganów na bazarze/targowisku np. z warzywami i owocami, gdzie dostęp do wody jest utrudniony – należy ręce dezynfekować przy użyciu płynów dezynfekujących lub chusteczek nasączonych takim płynem

2. Higiena kaszlu i oddychania:

- Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
- Nie obawiać się zwracać uwagi współpracownikowi i klientowi, aby nie kasłał i nie kichał w naszym kierunku ani na produkty spożywcze.

3. Zasady bezpieczeństwa żywności – restrykcyjnie i z pełną świadomością:

Osoby pracujące przy dostawie i sprzedaży żywności na targowiskach, bazarach – na straganach, w sklepikach, stoiskach etc. -powinny zweryfikować wprowadzone dobre praktyki higieniczne, tak aby:

- zaktualizować je, jeśli jest to uzasadnione,
- przypomnieć sprzedawcom i pracownikom wdrożone wymagania higieniczne
- rygorystycznie je stosować,
- zapewnić właściwe warunki przechowywania produktów – etykiety produktów zawierają wskazówki w jakiej temperaturze należy je przechowywać, co ma kluczowe znaczenie w przypadku żywności nietrwałej mikrobiologicznie jak np. produkty i wyroby mięsne, mleko, jogurty i inne produkty mleczne, sałatki, kiełki, soki jednodniowe etc.);
- weryfikować terminy przydatności do spożycia, ma to szczególne znaczenie w przypadku ww. produktów nietrwałych mikrobiologicznie. Nie wolno oferować (np. przy kasie, na ladzie), bez zapewnienia warunków chłodniczych produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia, które powinny być przechowywane w lodówce.
- zapobieganie zakażeniom krzyżowym i niewłaściwym praktykom:

przykłady:

- jaja nie powinny być przekładane do innych opakowań, niż te w których zostały dostarczone, po kontakcie dłoń-jaja należy umyć lub zdezynfekować ręce;
- nie należy kłaść produktów tj. ser, wędliny, mięso etc. bezpośrednio na wadze,
- surowe mięso i jaja są potencjalnym źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych, należy zapobiegać ich kontaktowi z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. ser, wędliny). Jest ona spożywana bezpośrednio, bez obróbki cieplnej, a więc zanieczyszczenie mikrobiologiczne może być realnym zagrożeniem dla konsumenta;
- stosowanie rękawiczek jednorazowych w sposób higieniczny, gdyż stosowane niewłaściwie mogą być nośnikiem groźnych bakterii – np. dotykając mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzech zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk.

- Produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł – **to nielegalne i niebezpieczne!** (poza wysokim ryzykiem dotyczącym potencjalnych negatywnych skutków zdrowotnych dla konsumenta istotne jest również ryzyko rozprzestrzeniania się ASF poprzez obrót nielegalną dziczyzną i produktami wieprzowymi);
- przestrzegać obowiązku odsunięcia od pracy z żywnością w przypadku złego stanu zdrowia – nie tylko objawów koronawirusa, ale również wszelkich innych objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych;
- wzmocnić nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny, potencjalnie zapobiegającym rozprzestrzenianiu się wirusa, w szczególności:

a) w sklepikach i sklepach oraz budkach na bazarach/targowiskach:

- zintensyfikować procesy mycia i dezynfekcji – podłóg, lad, używanego sprzętu sklepowych, koszyków sklepowych, kas, taśm przy kasach, poręczy, uchwytów, terminali płatniczych etc.;
- ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia tj. pieczywa, ciast np. przez przykrycie folią opakowań, przestawienie tych produktów w miejsce oddalone od konsumenta, tak aby nie leżała ona obok miejsca podawania produktów;
- Zaleca się ograniczanie możliwości samoobsługowego zakupu wyrobów piekarniczych, cukierniczych pieczywa – wskazane jest podawanie i pakowanie przez sprzedającego produkty tj. pieczywo, wyroby cukiernicze, bułki, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;

b) na straganach i stoiskach np. z owocami i warzywami:

- podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
- dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi.

4. Ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe tj.: gorączka, kaszel, duszność.

Nie dopuszczać do kontaktu z surowcem lub produktem osób, które mają objawy zakażenia dróg oddechowych, nawet łagodny kaszel albo gorączkę.

W przypadku nieprzestrzegania tych zasad nie obawiać się zwracać uwagi współpracownikowi i klientowi.

5. Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 1,5 metra).

Dotyczy to zarówno osób w sklepikach i sklepach jak również na terenie całego targowiska, gdzie nie powinno się znajdować zbyt wiele osób.

Osoby, które oczekują na swoją kolej po zakupy również powinny zachować dystans 1.5m. W sklepach i sklepikach należy zachować ten odstęp między klientami, jak również od osób sprzedających.

Poza częstym myciem i dezynfekcją, w sklepach/sklepikach w miarę możliwości zaleca się wietrzenie pomieszczeń.

6. W miarę możliwości korzystać głównie z płatności bezgotówkowych w placówkach handlowych

Płatności bezgotówkowe są bezpieczniejsze, jednakże trzeba mieć na uwadze np. seniorów, który często nie korzystają z płatności kartą. Powinni mieć oni możliwość dokonania płatności, dlatego też po każdym kontakcie z gotówką, należy myć ręce lub przynajmniej je zdezynfekować preparatem na bazie 60% alkoholu.

Możliwe jest też zorganizowanie dowozu towaru do klientów – w miarę możliwości kadrowych/transportowych.