

Zgodnie z informacją Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) obecnie nie ma dowodu, że żywność jest źródłem lub jedną z dróg przenoszenia wirusa. Również dotychczasowe doświadczenia związane z występowaniem koronawirusów wskazują, że przenoszenie wirusów poprzez żywność nie występowało.

<http://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Najważniejsze zalecenia dla producentów żywności:

1. Przeanalizuj wewnętrzne procedury czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych, podłóg, maszyn, ale także innych powierzchni takich jak biurka i stoły oraz przedmiotów np. telefonów, klawiatur, i jeśli to wymagane zwiększ częstotliwość wykonywanych zabiegów oraz zmień środki dezynfekujące. Środki dezynfekcyjne stosuj zawsze zgodnie z zaleceniami producenta.
2. Połóż nacisk na stosowanie ogólnych zasad higieny. Promuj regularne i dokładne mycie rąk przez pracowników (również biurowych), kierowców, dostawców, serwisantów, kontrahentów i klientów. Upewnij się, że nie tylko pracownicy, ale też pozostałe osoby mające wstęp na teren zakładu mają dostęp do miejsc, w których mogą myć ręce. Zapewnij dozowniki ze środkiem dezynfekującym do rąk w widocznych miejscach w miejscu pracy. Upewnij się, że dozowniki te są regularnie napełniane.
3. Nałóż na pracowników obowiązek informowania o złym stanie zdrowia. Nie dopuszczaj do kontaktu z surowcem lub produktem osób, które mają nawet łagodny kaszel albo gorączkę (37.3 C lub więcej). Dotyczy to również osób, które przyjmują leki zawierające substancje takie jak: paracetamol/acetaminophen, ibuprofen lub aspiryna, gdyż mogą one maskować objawy choroby. Możesz też zakupić termometry czołowe i dokonywać pomiaru temperatury na wejściu do zakładu, w tym w odniesieniu do kierowców firm zewnętrznych i osób z poza firmy.
4. Wprowadź politykę dotyczącą krajowych podróży służbowych. Główny Inspektor Sanitarny rekomenduje zaniechanie jakichkolwiek podróży! Od niedzieli 15 marca br. na 10 dni zawieszono zostały międzynarodowe pasażerskie połączenia lotnicze i kolejowe oraz wprowadzony został zakaz wjazdu do Polski dla cudzoziemców.
5. Przygotuj procedurę na wypadek kiedy któryś z pracowników zachoruje (uwzględnij możliwość odizolowania takiej osoby w oddzielnym pomieszczeniu, konieczność ograniczenia kontaktów takiej osoby z innymi pracownikami, sposób informowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej o podejrzeniu choroby).
6. Przygotuj plan w jaki sposób utrzymać działalność firmy, nawet jeśli znaczna liczba pracowników, kontrahentów i dostawców nie będzie mogła przyjść/przyjechać do twojego zakładu, czy to z powodu choroby czy też lokalnych ograniczeń w przemieszczaniu.

Na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>

można znaleźć dodatkowe informacje, w tym odpowiedzi na pytania:

- Czy wirus może przenosić się za pomocą żywności?
- Obróbka termiczna a koronawirus.
- Jak przenosi się SARS COV-2?
- Jakie działania może podjąć przedsiębiorca i pracownik branży spożywczej?
- Jakie działania powinien podjąć świadomy klient-konsument?

GŁÓWNY LEKARZ WETERYNARII



dr Bogdan Konopka