

Podlaski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Białymstoku w związku z częstymi zapytaniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności a zakażeniem koronawirusem informuje w sprawie.

**Zgodnie ze stanowiskiem Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, obecnie brak jest dowodów sugerujących przenoszenie SARS-CoV-2 przez żywność.**

Niemniej w związku z wprowadzonym na terenie kraju stanem epidemii

**zalecam:**

- 1) **rób zakupy spożywcze w sklepie, w którym robisz je dotychczas** → unikniesz zbędnego przemieszczania się celem odszukania konkretnego produktu,
- 2) **przygotuj się do zakupów** – zrób listę potrzebnych produktów → skrócisz czas przebywania w sklepie,
- 3) **podczas zakupów korzystaj z wózków sklepowych** → winny być dezynfekowane; jeśli masz obawy przetrzyj uchwyt/użyj rękawiczek jednorazowego użytku,
- 4) **unikaj odwiedzania kilku placówek w poszukiwaniu konkretnego lub tańszego towaru** → zmniejszasz ryzyko kontaktu z potencjalnie zakażonymi osobami,
- 5) **kupuj produkty w szczelnych, nieuszkodzonych opakowaniach.**

**przypominam:**

- 1) **myj dokładnie ręce** (30 sekund z mydłem pod bieżącą wodą, wycieraj w ręcznik papierowy) przede wszystkim:
  - po powrocie do domu,
  - przed jedzeniem,
  - przed rozpoczęciem pracy związanej z przygotowywaniem żywności,
  - natychmiast po pracy np. z surowym mięsem, drobiem, rybami lub jajkami,
  - po kichnięciu, kaszlnięciu czy wytarciu nosa,
  - po kontakcie ze zwierzętami domowymi,
  - po czynnościach porządkowych (w tym wyniesieniu śmieci),
  - po skorzystaniu z toalety,
  - zawsze, gdy widzisz, że są brudne,
- 2) **rozpakuj zakupy** → nie przechowuj towarów w opakowaniach zbiorczych (np. pakiet jogurtu, opakowane owoce i warzywa),
- 3) **umyj dokładnie owoce, warzywa** → minimalizujesz ryzyko obecności innych zanieczyszczeń żywności,
- 4) **zachowaj segregację przechowywania** → np. żywność gotowa odrębnie od żywności surowej,
- 5) **przechowuj żywność w warunkach określonych na etykiecie** → unikniesz jej zepsucia,
- 6) w lodówce **przechowuj żywność w zamkniętych pojemnikach lub całkowicie przykrytą,**
- 7) **nie przepelniaj urządzeń chłodniczych,**

- 8) **utrzymuj w czystości wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością** → unikniesz zanieczyszczeń krzyżowych,
- 9) **stosuj zasady higienicznego przygotowywania żywności,**

**! Zapoznaj się z ulotką WHO – „[5 kroków do bezpiecznej żywności](#)”**  
oraz ulotką opracowaną przez WSSE w Białymstoku - „**Zalecenia dla konsumentów**”!!

**!!!Robiąc zakupy przestrzegaj wszystkich zasad ustalonych przez Głównego Inspektora Sanitarnego w związku z sytuacją epidemiologiczną!!!.**

## **Targowiska, bazy, na których sprzedawana jest żywność – zalecane działania zapobiegające zagrożeniu epidemiologicznemu COVID- 19 (koronawirus)**

25.03.2020

Targowiska i bazy są specyficznymi miejscami obrotu żywnością. Mogą być zorganizowane w różny sposób – jako obszary zadaszone i/lub place na wolnym powietrzu. Na ich terenie mogą znajdować się zarówno większe sklepy, sklepiki jak również stragany z produktami spożywczymi. 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.

Aktualna sytuacja powinna być motywacją dla branży spożywczej, aby jeszcze skrupulatniej przestrzegać wymagań sanitarnych i higienicznych na każdym etapie łańcucha żywnościowego. 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

### **UWAGA!**

**Osoby wykazujące wszelkie objawy chorobowe nie mogą pracować przy obrocie/produkcji żywności!**

#### **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, kielki, 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. dotykanie 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 sklepach, 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.

**Zarządco! Bardzo ważna jest dbałość o czystość i higienę całego targowiska, zarządzanie odpadami – wywóz śmieci, regularne sprzątanie, a także zintensyfikowanie mycia i dezynfekcji toalet, wskazane jest ustalenie harmonogramów dezynfekcji obiektów ogólnodostępnymi środkami, dbałość o odstępy między klientami (np. informacje w formie plakatów jak myć ręce w toaletach ogólnodostępnych, wywieszki, a jeśli to konieczne ograniczenie liczby klientów**

**przebywających jednocześnie na targowisku/bazarze, zapewnienie przy wejściu na bazar/targowisko pojemników z płynem dezynfekcyjnym).**

**W przypadku gdy powyższe wymagania nie mogą być przestrzegane, zarządca targowiska powinien podjąć decyzję, w trosce o dobro i bezpieczeństwo konsumentów, o ograniczeniu działania części lub całości targowiska/bazaru.**

### **Żywność a koronawirus**

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował w dniu 9.03.2020 stanowisko, iż zgodnie z aktualną wiedzą nie ma dowodów na to, że żywność może być źródłem lub pośrednim ogniwem transmisji wirusa SARS COV-2.

**W zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności istotne jest rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie dystrybucji i sprzedaży, o czym mowa w powyższych zaleceniach.**

## Zalecenia PPWIS w Białymstoku do zakładów prowadzących produkcję, dystrybucję żywności, w tym gotowych potraw i posiłków.

Zgodnie z informacją Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) zamieszczoną na stronie internetowej (<http://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>) obecnie brak jest dowodu, że żywność jest źródłem lub jedną z dróg przenoszenia wirusa. Również dotychczasowe dane związane z występowaniem koronawirusów nie wskazują na przenoszenie wirusów poprzez żywność.

Niemniej jednak, w obecnej sytuacji epidemiologicznej przypominam o :

### OBOWIĄZKU NACZELNYM - PRAKTYKOWANIA USTALONYCH ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI:

1. **Zapewnij identyfikowalność towarów** - przyjmuj do zakładu wyłącznie towary w nieuszkodzonych, oryginalnych i czystych opakowaniach, z wyraźnym i czytelnym terminem ważności, z odpowiednią dokumentacją. W trakcie przyjęcia towaru minimalizuj do niezbędnego minimum bezpośredni kontakt z osobami dostarczającymi.
2. **Przestrzegaj zasad magazynowania towarów** – zachowaj rozdzielność asortymentową żywności (surowiec/półprodukt/wyrób gotowy), ilość magazynowanego towaru winna być dostosowana do możliwości i warunków panujących w zakładzie, stosuj zasadę „pierwsze weszło – pierwsze wyszło”.
3. **Bezwzględnie przestrzegaj zasad dobrej praktyki higienicznej** przyjętej w zakładzie, w tym w szczególności dotyczącej:
  7. **higieny personelu**, w tym używania przez osoby pracujące w kontakcie z żywnością czystej odzieży ochronnej i innych środków ochrony indywidualnej, przestrzegania przez personel zasad higienicznego korzystania z toalety, spożywania posiłków, ewentualnego opuszczania pomieszczeń żywnościowych (np. wyrzucanie odpadów),
  8. **regularnego i dokładnego mycia rąk przez pracowników**, dostawców, serwisantów, zapewnienia dostępu do miejsc, w których ww. osoby mogą myć/dezynfekować ręce (dozowniki powinny być umieszczone w widocznym miejscu, regularnie myte/wymieniane/napełniane, tam gdzie to konieczne należy zapewnić warunki do higienicznego osuszania rąk i wyrzucania papieru – odpowiednia konstrukcja kosza),
  9. **przebiegu procesów mycia i dezynfekcji urządzeń, naczyń, sprzętu pomocniczego**,
  10. **prowadzenia prac związanych z żywnością** przez osoby nieposiadające oznak choroby (wymóg posiadania orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, brak oznak przeziębienia, biegunki itp.), należy przypomnieć pracownikom o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia; osoby, które mają nawet łagodny kaszel, gorączkę lub inne objawy chorobowe nie powinny być dopuszczone do pracy w kontakcie z żywnością; jeżeli uznano to za konieczne można zakupić termometry czołowe i dokonywać pomiaru temperatury na wejściu do zakładu, w tym w odniesieniu do kierowców firm zewnętrznych i osób spoza firmy;
  11. **zwiększenia częstotliwości zabiegów mycia i dezynfekcji** pomieszczeń, wyposażenia bloku żywienia, przy użyciu środków dopuszczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością, środki dezynfekcyjne należy stosować zawsze zgodnie z zaleceniami producenta,
  12. **rygorystyczne ograniczenie przebywania w zakładzie osób z zewnątrz** (serwisantów, dostawców itp.),

13. **bezpiecznych warunków odbioru wyrobu gotowego** (zminimalizowanie kontaktu bezpośredniego osób wydających i odbierających towar),
  14. **zapewnienia wykorzystywania materiałów**, opakowań wyłącznie przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
  15. **zapewnienia odpowiednich warunków przechowywania** wykorzystywanych opakowań, zabezpieczających przed ich zanieczyszczeniem.
4. **Realizuj dobrą praktykę produkcyjną przy przygotowywaniu żywności** (np. odrębne stanowiska, sprzęt pomocniczy do surowca (szczególnie surowego mięsa, w tym drobiowego, jaj, warzyw i owoców), półproduktu i żywności gotowej, dokładne mycie owoców i warzyw przed obróbką, przestrzeganie ustalonych parametrów przebiegu procesów technologicznych (czas i temperatura gotowania, smażenia).
  5. **Zabezpiecz półprodukty, wyroby gotowe przed wtórnym zanieczyszczeniem** poprzez właściwą ekspozycję i dystrybucję (zabezpieczenie towaru do bezpośredniego spożycia przez zanieczyszczeniem ze strony kupujących, odbierających pojemniki itp.).
  6. **Przestrzegaj zasad dobrej praktyki dystrybucji**, w tym m.in. poprzez:
    - zapewnienie temperatury dostosowanej do produktu (ciągłość łańcucha chłodniczego, utrzymanie temperatury potraw ciepłych),
    - minimalizację zanieczyszczeń zewnętrznych i krzyżowych,
    - unikanie bezpośredniego kontaktu pomiędzy dostawcą a odbiorcą towaru (np. klientem indywidualnym),
    - zapewnienie właściwego stanu higienicznego opakowań transportowych.

**Pamiętaj - odpowiedzialność za zapewnienie bezpieczeństwa żywności na każdym etapie produkcji i dystrybucji ponosi konkretny przedsiębiorca. Zatem:**

- **Powiadom pocztą elektroniczną właściwego PPIS o nowej formie prowadzenia działalności w zakresie żywności (dowóz, uruchomienie strony internetowej),**
- **Dokonaj weryfikacji wdrożonych w zakładzie procedur i instrukcji kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP), celem upewnienia się że ryzyko zagrożenia bezpieczeństwa żywności na każdym etapie prowadzonej działalności jest zminimalizowane i monitorowane.**