

DOPORUČENÍ

s ohledem na pandemii koronaviru – preventivní opatření pro provozovatele potravinářských podniků – Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem (dále jen „Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje nebo KHS“)

Pandemie je způsobena virem SARS-CoV-2, který se šíří kapénkovou nákazou - osobním kontaktem přímo s nemocným případně prostřednictvím povrchů, které mohou být kontaminovány včetně balených i nebalených potravinářských výrobků.

Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje proto doporučuje provozovatelům potravinářských podniků k zajištění bezpečnosti potravin a k ochraně zdraví osob respektovat tato opatření:

1. Opakovaně provádět školení zaměstnanců zejména v zásadách osobní hygieny (zejména dostatečné mytí rukou, zamezení nehygienického chování na pracovišti – kýčání, kašláni, kouření) a provozní hygieny a v dodržování správné hygienické praxe.
2. Zajistit podmínky pro dodržování osobní a provozní hygieny (důkladné mytí rukou, prostředky na mytí rukou s dezinfekční složkou, hygienické osušování rukou, tekoucí studená a teplá voda, dezinfekční prostředky s plně virucidním účinkem).
3. V případě výskytu jakýchkoliv příznaků onemocnění je zaměstnanec povinen tuto skutečnost provozovateli oznámit a provozovatel je povinen vyloučit tyto osoby z další pracovní činnosti ve stravovacím provozu.
4. Při manipulaci s potravinami je nutno používat osobní ochranné pomůcky (pracovní oděv, jednorázové rukavice a roušky nebo jiná ochrana dýchacích cest). Roušky používat i při kontaktu se zákazníky. Ochranné prostředky zajišťuje a jejich užívání kontroluje provozovatel.
5. Je nutno věnovat mimořádnou pozornost pracovním plochám i plochám, kterých se zaměstnanci nejčastěji dotýkají (kliky, madla k otevírání skříněk a šuplíků), náčiní a nádobí včetně vratných gastronádob – provádění pravidelného čištění a dezinfekce s použitím virucidních prostředků vhodných pro potravinářské provozy, k mytí používat co nejteplejší vodu).
6. Dbát na předepsané technologické postupy při manipulaci s potravinami a pokrmů, aby byly dodržovány tak, aby bylo zabráněno možné kontaminaci potravin, surovin i pokrmů (eliminace křížení činností, dostatečné tepelné opracování, důkladné omytí, správné skladování, při přepravě zajistit vhodné obaly a teplotu).
7. V prodejnách potravin je třeba věnovat zvýšenou pozornost čištění a desinfekci prostor i vybavení prodejen včetně nákupních košíků.
8. V prodejnách potravin dávat přednost prodeji baleného zboží, u nebaleného zboží musí být k dispozici dostatek pomůcek pro manipulaci (kleště, obalový materiál, jednorázové rukavice, podávky, ...).
9. Obsluhující personál musí dbát na minimalizaci úzkého kontaktu s nakupujícími a zejména s těmi, co vykazují příznaky respiračního onemocnění.

10. Rovněž je doporučeno zřetelně informovat zákazníky (nápis, obrázek, případně obsluhou nebo rozhlasem) o zamezení nevhodného chování v prostoru prodeje potravin (kašlání, kýchání, odkládání holí a dětí do nákupních vozíků).

KHS důrazně doporučuje po dobu vyhlášení mimořádné situace v souvislosti s celosvětovým výskytem pandemie COVID-19, **omezit prodej nebalených potravin a výdej pokrmů do spotřebitelem přinesených vlastních obalů a nádob a tyto potraviny balit pouze do nových, nepoužitých obalů.**

Další informace lze získat na stránkách Státního zdravotního ústavu – <http://www.szu.cz> nebo Ministerstva zdravotnictví ČR – <https://koronavirus.mzcr.cz>