

COVID-19 i bezpieczeństwo żywności – wytyczne dla przedsiębiorstw sektora spożywczego

Wytyczne tymczasowe
7 kwietnia 2020



Wprowadzenie

Świat stoi w obliczu bezprecedensowego zagrożenia pandemią COVID-19 wywołaną przez wirus SARS-CoV-2 (zwany wirusem COVID-19). Wiele państw korzysta ze wskazówek Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) dotyczących zasad zachowywania dystansu fizycznego jako jednego ze sposobów ograniczania transmisji choroby.¹ Ich zastosowanie doprowadziło do zamknięcia wielu firm, szkół i instytucji edukacyjnych oraz ograniczenia podróży, spotkań i zgromadzeń. Dla wielu osób praca z domu, telepraca oraz rozmowy i spotkania prowadzone przez internet stały się codziennością. Jednakże pracownicy przemysłu spożywczego nie mają możliwości pracy z domu i muszą kontynuować pracę w swoich zakładach pracy. Zdrowie i bezpieczeństwo wszystkich pracowników sektora produkcji i łańcucha dostaw żywności ma krytyczne znaczenie podczas obecnej pandemii. Utrzymanie działania łańcucha dostaw żywności to podstawowe zadanie, w którym muszą uczestniczyć wszystkie strony zaangażowane w łańcuch dostaw. Od tego zależy utrzymanie zaufania konsumentów i pewności co do bezpieczeństwa i dostępności żywności.

W zakładach przemysłu spożywczego powinny działać systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności (ang. FSMS) wdrożone zgodnie z zasadami Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (ang. HACCP) w celu zarządzania ryzykiem bezpieczeństwa i zapobiegania zanieczyszczeniu żywności. Systemy te wdrażane są w oparciu o programy warunków wstępnych, które obejmują dobre praktyki higieniczne, czyszczenie, dezynfekcję, wyznaczenie stref produkcji, kontrolę dostawców, przechowywania, dystrybucji i transportu, higienę personelu i zdolność do pracy personelu, czyli wszystkich podstawowych warunków i działań niezbędnych dla utrzymania higienicznego środowiska przetwarzania żywności. Zbiór zasad ujęty w Codex General Principles of Food Hygiene² daje solidną podstawę do wdrożenia kluczowych mechanizmów kontroli na każdym etapie łańcucha przetwórstwa, produkcji i sprzedaży żywności w celu zapobiegania zanieczyszczeniu żywności.

Jeżeli w zakładzie przetwórstwa spożywczego działa zespół FSMS i/lub HACCP, jego członkowie powinni uczestniczyć we wszystkich ustaleniach, aby mieć pewność, że nowe działania analizowane są również pod kątem bezpieczeństwa żywności. Jeżeli w firmie nie ma zespołu FSMS i/lub HACCP, należy wyznaczyć osobę odpowiedzialną za ocenę możliwości powstania ryzyka bezpieczeństwa żywności w związku z podjętymi dodatkowymi środkami. Osoba ta musi mieć kontakt z organami ds. bezpieczeństwa żywności, w celu zasięgnięcia porady i konsultacji. Obecnie pilnym zadaniem dla przemysłu spożywczego jest przestrzeganie zasad wprowadzonych w celu ochrony pracowników przemysłu spożywczego przed zakażeniem COVID-19, zapobiegania narażeniu lub transmisji wirusa i wzmocnienie praktyk sanitarnych i higieny żywności.

Wytyczne mają na celu wskazanie dodatkowych środków służących utrzymaniu integralności łańcucha dostaw żywności oraz zapewnieniu odpowiednich i bezpiecznych dostaw dla konsumentów.

Potencjalna transmisja COVID-19 poprzez żywność

Zakażenie COVID-19 za pośrednictwem żywności lub jej opakowania jest wysoce nieprawdopodobne. COVID-19 to choroba układu oddechowego, która przenosi się głównie poprzez bezpośredni kontakt między osobami lub drogą kropelkową gdy osoba zakażona kaszle lub kicha.

Dotychczas nie ma dowodów wskazujących na to, że wirusy wywołujące choroby układu oddechowego przenoszone są poprzez żywność lub opakowania żywności. Koronawirusy nie mogą namnażać się w żywności. Potrzebują w tym celu gospodarza – zwierzęcia lub człowieka.

Zgodnie z najnowszymi wytycznymi WHO³, w świetle obecnie dostępnych dowodów, do transmisji COVID-19 dochodzi podczas bliskiego kontaktu drogą kropelkową (w czasie kaszlu lub kichania) i za pośrednictwem nośników zakażenia.⁴⁻¹⁰ Wirus może przenosić się bezpośrednio z osoby na osobę, gdy osoba zakażona COVID-19 kaszle lub kicha, wydzielając przy tym kropelki, które przedostają się do nosa, ust, lub oczu drugiej osoby. Ponadto zważywszy, że kropelki

wydzieliny z dróg oddechowych są zbyt ciężkie, aby mogły utrzymać się w powietrzu, osiadają na przedmiotach i powierzchniach otaczających osobę zakażoną. Może dojść do zakażenia po dotknięciu zanieczyszczonej w ten sposób powierzchni, przedmiotu lub ręki osoby zakażonej, a następnie dotknięciu ust, nosa lub oczu. Może dojść do zakażenia, gdy osoba dotknie np. zanieczyszczonej klamki lub uściśnie dłoń, a następnie dotknie twarzy.

Wyniki najnowszych badań, w których oceniano zdolność przeżycia wirusa COVID-19 na różnych powierzchniach wykazały, że może on przeżyć do 72 godzin na powierzchniach z plastiku lub stali nierdzewnej, do 4 godzin w przypadku miedzi, i do 24 godzin na powierzchni kartonu.¹¹ Badania prowadzono w warunkach laboratoryjnych (kontrolując względną wilgotność i temperaturę), dlatego należy ostrożnie podchodzić do interpretacji wyników w rzeczywistym środowisku.

W przemyśle spożywczym niezmiernie istotne jest wzmocnienie higieny osobistej i prowadzenie szkoleń przypominających zasady higieny żywności² w celu eliminacji lub redukcji ryzyka zanieczyszczenia powierzchni żywności lub jej opakowań wirusem pochodzącym od pracowników. Środki ochrony indywidualnej (ŚOI), takie jak maseczki i rękawiczki mogą skutecznie ograniczyć rozprzestrzenianie się wirusa i choroby w zakładzie spożywczym, ale tylko wtedy, gdy są prawidłowo stosowane. Ponadto zdecydowanie zaleca się wprowadzenie zasad zachowania dystansu fizycznego i rygorystycznych zasad higienicznych i sanitarnych, promowanie częstego i prawidłowego mycia rąk i dezynfekcji na każdym etapie przetwórstwa, produkcji i sprzedaży żywności. Powyższe działania ochronią pracowników przed rozprzestrzenianiem się wśród nich COVID-19, pomogą w utrzymaniu dobrego stanu zdrowia załogi zakładu i wykrywaniu oraz wyłączeniu z pracy osób zakażonych oraz mających z nimi bezpośredni kontakt.

Pomimo, że wyizolowano materiał genetyczny COVID-19 (RNA) z próbek kału zakażonych pacjentów,¹⁰ nie ma doniesień ani dowodów wskazujących na transmisję zakażenia drogą fekalno-oralną. Podczas pracy z żywnością podstawowym środkiem zapobiegawczym jest mycie rąk każdorazowo po skorzystaniu z toalety.

Pracownicy sektora spożywczego – znajomość objawów COVID-19

Dla celów niniejszych wytycznych, termin pracownicy sektora spożywczego oznacza osoby pracujące z żywnością, które mają bezpośredni kontakt z nieopakowaną żywnością podczas pracy. Termin ten

obejmuje również pracowników, którzy mogą dotykać powierzchni mających kontakt z żywnością lub innych powierzchni w pomieszczeniach, w których znajduje się żywność nieopakowana. Termin ten stosuje się również do kierowników, personelu sprząającego, obsługi, pracowników realizujących dostawy oraz kontrolerów.

WHO zaleca, aby osoby zgłaszające złe samopoczucie pozostały w domu.¹² Pracownicy sektora spożywczego muszą znać objawy COVID-19. Przedsiębiorcy sektora spożywczego zobowiązani są opracować pisemne wytyczne dla personelu w sprawie zgłaszania objawów i zasady dotyczące wyłączania pracowników z pracy. Najważniejsze jest to, aby pracownicy potrafili wcześniej rozpoznać objawy, mogli uzyskać odpowiednią pomoc medyczną i diagnostykę oraz zminimalizować ryzyko zakażenia współpracowników.

Powszechne objawy COVID-19¹³ to:

- gorączka (temperatura ciała 37,5°C lub wyższa)
- kaszel – każdy rodzaj kaszlu, nie tylko suchy
- duszność
- trudności w oddychaniu
- zmęczenie

Pracownicy sektora spożywczego – zapobieganie szerzeniu się COVID-19 w środowisku pracy

Pracownicy branży spożywczej powinni otrzymać pisemne instrukcje i przejść szkolenie dotyczące zapobiegania rozprzestrzenianiu się COVID-19. Procedury oceny zdolności pracownika do pracy przyjęte w zakładach jako część wdrożonych systemów FSMS powinny zapewnić wyłączenie zakażonych pracowników z pracy w zakładzie. Pracownicy zgłaszający złe samopoczucie lub objawy COVID-19 nie powinni przychodzić do pracy i powinni otrzymać informacje, gdzie należy zgłosić się po pomoc medyczną. Jest to konieczne, ponieważ zakażony pracownik pracujący z żywnością może przenieść wirus na żywność lub powierzchnie w zakładzie, kaszląc i kichając lub poprzez ręce. Ponadto w niektórych przypadkach osoby zakażone mogą przechodzić chorobę bezobjawowo lub być w fazie przedobjawowej i w związku z tym nie występują u nich żadne oznaki, objawy lub są one łagodne i niemal niezauważalne.

Wykazano, że niektóre osoby jeszcze nie wykazujące objawów mogą zakażać i roznosić wirus.¹⁴⁻¹⁹ Wskazuje to wyraźnie na potrzebę przestrzegania zasad higieny osobistej i prawidłowego stosowania ŚOI przez pracowników przemysłu spożywczego, bez względu na ich widoczny stan zdrowia. Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego muszą wprowadzić wysoki poziom bezpieczeństwa i zarządzania personelem w celu utrzymania wolnego od choroby środowiska pracy.

Programy warunków wstępnych muszą zapewnić, aby pracownicy zakażeni COVID-19 (osoby z objawami i bezobjawowi nosiciele z potwierdzonym zakażeniem)

oraz osoby pozostające z nimi w kontakcie (narażone na kontakt z osobami z potwierdzonym zakażeniem) były wyłączone z pracy w zakładzie. Pracownicy zgłaszający złe samopoczucie lub objawy COVID-19 nie powinni pracować. Należy wprowadzić procedurę zgłaszania choroby telefonicznie (lub e-mailem), aby pracownicy z wczesną fazą COVID-19 mogli uzyskać rzetelne informacje i zostali szybko wyłączeni ze środowiska pracy.

Procedury bezpieczeństwa żywności obowiązujące w zakładach spożywczych powinny być nadal stosowane zgodnie z najwyższymi standardami higieny i wdrożonymi programami zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Dobre praktyki higieniczne pracowników to:

- prawidłowa higiena rąk – mycie rąk wodą i mydłem przez co najmniej 20 sek. (zgodnie z zaleceniami WHO);²⁰
- częste stosowanie preparatów do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu;
- prawidłowa higiena oddechowa (zakrywanie ust i nosa podczas kaszlu i kichania, wyrzucanie użytych chusteczek i mycie rąk);
- częste czyszczenie/dezynfekcja powierzchni roboczych i często dotykanych, takich jak klamki drzwi;
- unikanie bliskiego kontaktu z osobami wykazującymi objawy ze strony układu oddechowego, takie jak kaszel czy kichanie.

Pracownicy sektora spożywczego – używanie jednorazowych rękawiczek

Pracownicy sektora spożywczego mogą używać rękawiczek, ale muszą je często zmieniać i myć ręce każdorazowo przy zmianie i po zdjęciu rękawiczek. Należy je zmienić po wykonaniu czynności niezwiązanych z żywnością, takich jak otwieranie/zamykanie ręką drzwi czy opróżnianie pojemników. Pracownicy powinni mieć świadomość, że noszenie rękawiczek umożliwia bakteriom namnażanie się na powierzchni rąk, dlatego niezmiernie ważne jest mycie rąk po zdjęciu rękawiczek, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia żywności. Nosząc rękawiczki, powinni unikać dotykania ust i oczu.

Noszenie jednorazowych rękawiczek w zakładzie przetwórstwa żywności nie może zastąpić mycia rąk. Może dojść do zanieczyszczenia jednorazowych rękawiczek wirusem COVID-19 w ten sam sposób, jak rąk pracowników. Zdejmowanie rękawiczek jednorazowych może spowodować zanieczyszczenie rąk. Noszenie jednorazowych rękawiczek może stwarzać fałszywe poczucie bezpieczeństwa

i spowodować, że pracownicy nie będą myli rąk tak często, jak należy.

Mycie rąk zapewnia lepszą ochronę przed zakażeniem niż noszenie jednorazowych rękawiczek. Zakłady branży spożywczej muszą zapewnić odpowiednie pomieszczenia sanitarne i zadbać o to, aby pracownicy myli ręce często i dokładnie. Do mycia rąk wystarczy zwykłe mydło i ciepła, bieżąca woda. Jako środek dodatkowy można stosować preparaty do dezynfekcji rąk, ale nie powinny one zastępować mycia rąk.

Pracownicy sektora spożywczego – dystans fizyczny w środowisku pracy

Utrzymywanie dystansu fizycznego pomaga spowolnić rozprzestrzenianie się COVID-19, dzięki minimalizacji kontaktów między osobami potencjalnie zakażonymi i zdrowymi. Wszystkie zakłady branży spożywczej powinny stosować zasady dystansu fizycznego w możliwie największym zakresie. Wytyczne WHO¹³ zalecają utrzymanie co najmniej 1 m odległości między pracownikami. Jeżeli jest to trudne w danym środowisku produkcyjnym, pracodawcy muszą rozważyć środki, które należy zastosować, aby chronić pracowników.

Przykłady praktycznych rozwiązań zachowania właściwego dystansu fizycznego w zakładach przetwórstwa żywności:

- rozstawienie stanowisk pracy po jednej stronie linii produkcyjnych tak, aby pracownicy nie pracowali się naprzeciwko siebie;
- zapewnienie pracownikom ŚOI, takich jak maseczki, siatki na włosy, jednorazowe rękawiczki, czyste kombinezony i buty robocze antypoślizgowe. ŚOI powinny być rutynowo stosowane w zakładzie w obszarach wysokiego ryzyka, w których produkuje się żywność poddaną obróbce termicznej i żywność gotową do spożycia. Kiedy pracownicy noszą ŚOI, możliwe jest zmniejszenie odległości między nimi.
- rozstawienie stanowisk pracy w większej odległości od siebie, co może spowodować konieczność spowolnienia linii produkcyjnych;
- ograniczenie liczby pracowników przebywających w strefie przygotowywania żywności w tym samym czasie;
- zorganizowanie pracowników w grupy lub zespoły robocze, aby ograniczać interakcje między grupami.

Pracownicy sektora spożywczego – wystąpienie COVID-19 w miejscu pracy

Programy warunków wstępnych będące podstawą

systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach przemysłu spożywczego zawierają wytyczne w sprawie postępowania w przypadku choroby personelu. Znajdują się w nich instrukcje dotyczące zgłaszania choroby pracownika i procedury powrotu do pracy po wyzdrowieniu. Załoga zakładu musi być przeszkolona w zakresie stosowania i przestrzegania wytycznych i zgłaszania choroby możliwie najszybciej w celu zapobiegania transmisji COVID-19 na innych pracowników. Dzięki procedurom zarządzania personelem (np. zgłaszania choroby i wyłączenia osób chorych z pracy) istnieje niewielkie prawdopodobieństwo, że pracownik z objawami COVID-19 rozchoruje się w miejscu pracy. Jednakże konieczne jest opracowanie planu działania i zasad postępowania w tego typu przypadkach. Bardziej prawdopodobne jest, że pracownik telefonicznie zgłosi chorobę. Pracownicy muszą wiedzieć, że nie powinni przychodzić do pracy z objawami COVID-19, tylko zgłaszać zachorowanie telefonicznie.

W przypadku złego samopoczucia pracownicy nie powinni zgłaszać się do pracy, lecz zasięgnąć porady medycznej. Jednakże w przypadku, gdy pracownik poczuje się źle w zakładzie pracy, wykazując typowe objawy COVID-19, powinien zostać skierowany do miejsca oddalonego od pozostałych osób. Jeżeli jest możliwe, należy znaleźć pomieszczenie, gdzie pracownik może być odizolowany za zamkniętymi drzwiami, np. w pomieszczeniu biurowym. Jeżeli jest to możliwe, należy otworzyć okno w celu wentylacji pomieszczenia. Należy zapewnić, aby chory pracownik jak najszybciej opuścił zakład produkcji żywności. Pracownik, u którego wystąpi złe samopoczucie powinien stosować się do krajowych wytycznych w sprawie zgłaszania zakażeń/podejrzenia zakażeń COVID-19. Oczekując na poradę medyczną lub na powrót do domu, chory pracownik powinien unikać kontaktu z pozostałymi pracownikami. Powinien unikać dotykania innych osób, powierzchni i przedmiotów oraz być poinformowany o konieczności zasłaniania ust i nosa jednorazową chusteczką, gdy kaszle lub kicha i umieszczenia użytej chusteczki w torbie lub kieszeni w celu jej wyrzucenia do zamykanego kosza na odpady. Jeżeli nie posiada chusteczki, powinien kasłać i kichać w zgięcie łokcia. Jeżeli oczekując na pomoc medyczną musi skorzystać z toalety, gdy tylko to możliwe powinien korzystać z osobnej łazienki.

Wszystkie powierzchnie, z którymi zakażony pracownik miał kontakt muszą być oczyszczone, m.in. wszystkie powierzchnie i przedmioty zanieczyszczone w widoczny sposób płynami ustrojowymi/wydzielinami z dróg oddechowych i wszystkie potencjalnie zanieczyszczone, często dotykane miejsca, takie jak toalety, klamki i telefony. Do czyszczenia należy użyć środków odkażających/dezynfekujących na bazie alkoholu.

Generalnie wykazano, że środki dezynfekujące na bazie alkoholu (etanolu, izopropanolu, 1-propanolu), używane w stężeniu 70-80%, znacznie zmniejszają zakaźność wirusów otoczkowych, takich jak COVID-19. Powszechnie stosowane środki dezynfekujące zawierające składniki aktywne na bazie czwartorzędowych związków amoniowych i chloru również posiadają właściwości wirusobójcze. Wszyscy pracownicy powinni myć ręce wodą i mydłem przez 20 sek. po kontakcie z osobą zgłaszającą złe samopoczucie i objawy typowe dla zakażenia koronawirusem.

Jeżeli u pracownika potwierdzono zakażenie COVID-19, konieczne będzie powiadomienie wszystkich osób mających z nim bliski kontakt, tak aby mogły podjąć odpowiednie środki w celu zminimalizowania ryzyka dalszego rozprzestrzeniania wirusa. Przyjęte przez WHO definicje osób z kontaktu z osobą zakażoną COVID-19 można znaleźć tutaj²¹. Przykłady osoby z kontaktu to pracownik, który przebywał w bezpośredniej bliskości (twarzą w twarz) lub miał fizyczny kontakt z osobą zakażoną (np. przez dotyk); każdy pracownik, który znajdował się w odległości do 1 m od osoby z potwierdzonym zakażeniem; każdy, kto sprzątał płyny ustrojowe bez odpowiednich ŚOI (np. rękawic, kombinezonu, odzieży ochronnej); pracownicy z tego samego zespołu lub brygady, w której pracowała osoba z potwierdzonym zakażeniem oraz pracownik zamieszkujący w tym samym gospodarstwie domowym, co osoba zakażona.

WHO zaleca, aby z osoby z kontaktu przeszły 14-dniową kwarantannę od momentu ostatniego kontaktu z osobą z potwierdzonym zakażeniem²². Pozostać w domu przez 14 dni od ostatniego kontaktu z osobą zakażoną i stosować dystans fizyczny powinni co najmniej ci pracownicy, którzy mieli bliski kontakt z osobą zakażoną. Jeżeli w ciągu 14-dniowego okresu izolacji poczują się źle i uzyskają dodatni wynik testu w kierunku COVID-19, otrzymają status osoby z potwierdzonym zakażeniem i należy zastosować wobec nich właściwe postępowanie.²²

Pracownicy, którzy nie mieli bliskiego kontaktu z osobą z pierwotnym potwierdzonym zakażeniem powinni nadal stosować przyjęte środki ostrożności i zgłaszać się do pracy. Zorganizowanie pracowników w małe zespoły lub grupy robocze pomoże zminimalizować zakłócenia w pracy załogi zakładu w przypadku, gdy któryś z pracowników zgłosi chorobę z objawami COVID-19. Nie zaleca się zamykania zakładu.

Należy wprowadzić zasady powrotu do pracy pracowników, którzy przeszli zakażenie COVID-19 i wyzdrowieli. Według zaleceń WHO osoba z potwierdzonym zakażeniem może być zwolniona z izolacji po ustąpieniu objawów i uzyskaniu dwóch ujemnych wyników testu PCR, w odstępie co najmniej 24 godzin. Jeżeli nie ma możliwości wykonania testu, WHO zaleca, aby pacjent z potwierdzonym zakażeniem

mógł być zwolniony z izolacji 14 dni po ustąpieniu objawów.²³

Pracownicy sektora spożywczego – transport i dostawy składników żywności i produktów spożywczych

Podstawowym celem dodatkowych środków higieny i działań sanitarnych wdrażanych w zakładach przemysłu spożywczego jest niedopuszczenie do wystąpienia COVID-19 w zakładzie. Wirus pojawi się w zakładzie tylko wtedy, gdy na jego terenie znajdzie się osoba zakażona lub zanieczyszczony wirusem produkty lub inne artykuły.

Kierowcy i inni pracownicy realizujący dostawy do zakładu nie powinni wysiadać z pojazdu dostawczego. Kierowcy powinni otrzymać preparat na bazie alkoholu do dezynfekcji rąk, środek dezynfekujący oraz ręczniki papierowe. Powinni zdezynfekować ręce zanim przekażą dokumenty dostawy pracownikom zakładu. Należy używać jednorazowych pojemników i opakowań, aby uniknąć czyszczenia zwracanych wielorazowych pojemników. W przypadku pojemników wielorazowego użycia należy wdrożyć odpowiednie protokoły higieniczno-sanitarne.

Kierowcy realizujący dostawy do zakładów spożywczych powinni być świadomi potencjalnego ryzyka związanego z transmisją COVID-19 poprzez kontakt. Wirus może być przeniesiony na kierowcę podczas dotknięcia zanieczyszczonej powierzchni lub uścisku dłoni osoby zakażonej. Powierzchnie najbardziej narażone na zanieczyszczenie wirusem to powierzchnie często dotykane, takie jak kierownice, klamki drzwiowe, urządzenia mobilne, itp. Dlatego właśnie tak ważna jest higiena rąk i stosowanie dystansu fizycznego, a dezynfekcja często dotykanych powierzchni ma istotne znaczenie dla uniknięcia zanieczyszczenia krzyżowego.

Kierowcy muszą być świadomi zasad dystansu fizycznego podczas odbioru dostaw i ich przekazywania klientom, jak również potrzeby utrzymywania dużej czystości osobistej i noszenia odzieży ochronnej. Kierowcy muszą również wiedzieć, że wszystkie pojemniki transportowe należy utrzymywać w czystości i często dezynfekować, żywność należy chronić przed zanieczyszczeniem i oddzielać od innych towarów, które mogą być źródłem zanieczyszczenia.

Sklepy spożywcze

Podczas pandemii COVID-19 największym wyzwaniem muszą sprostać sklepy spożywcze, utrzymując wysokie standardy higieniczne, chroniąc

pracowników przed ryzykiem zakażenia, utrzymując dystans fizyczny podczas obsługi dużej liczby klientów, pozostając otwarte i zapewniając codziennie odpowiednie dostawy żywności.

Prawdopodobieństwo, że pracownicy sektora spożywczego pracujący w sklepach spożywczych spowodują zanieczyszczenie żywności jest bardzo małe, pod warunkiem, że stosują standardowe zasady prawidłowej higieny osobistej, które zmniejszają ryzyko transmisji większości chorób przenoszonych drogą pokarmową. Częste mycie rąk, stosowanie preparatów dezynfekcyjnych do rąk na bazie alkoholu, odzieży ochronnej, prawidłowej higieny oddechowej zmniejsza ryzyko roznoszenia choroby. Pracodawcy powinni podkreślać znaczenie częstszego mycia rąk i stosowania prawidłowych zasad higieny oraz częstszego czyszczenia i dezynfekcji regularnie dotykanych powierzchni. Pracownicy sektora spożywczego muszą znać objawy COVID-19 i poinformować pracodawcę oraz zasięgnąć porady medycznej, jeżeli uważają, że mogą mieć objawy choroby.

Utrzymanie dystansu fizycznego w sklepach spożywczych ma krytyczne znaczenie dla zmniejszenia transmisji choroby. Przykłady praktycznych rozwiązań, które można zastosować w sklepach spożywczych:

- Regulacja liczby klientów, którzy mogą przebywać w sklepie w celu unikania nadmiernego tłoku;
- Umieszczanie oznakowania przy wejściu i prośby do klientów, aby nie wchodzili do sklepu, jeżeli źle się czują lub mają objawy COVID-19;
- Zarządzanie kolejką w sposób zgodny z zasadami dystansu fizycznego zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz sklepów;
- Zapewnienie środków do dezynfekcji rąk, środków dezynfekujących w aerozolu oraz ręczników jednorazowych przy wejściach do sklepu;
- Oznakowanie podłogi wewnątrz sklepu w celu ułatwienia przestrzegania dystansu fizycznego, zwłaszcza w rejonach, gdzie panuje największy tłok, takich jak lady obsługowe czy kasy;
- Regularne odtwarzanie komunikatów przypominających klientom o zachowaniu dystansu fizycznego i regularnym czyszczeniu rąk;
- Wprowadzenie przegród z pleksi przy kasach i ladach obsługowych, jako dodatkowego poziomu ochrony pracowników;
- Zachęcanie do korzystania z płatności bezkontaktowych;
- Ponieważ konsumenci coraz częściej przynoszą własne torby na zakupy, w sklepach spożywczych (supermarketach, sklepach, dyskontach) należy umieścić przypomnienie dla klientów, aby czyścili torby na zakupy przed

każdym użyciem.

Ryzyko transmisji COVID-19 należy minimalizować, identyfikując często dotykane w sklepie powierzchnie, a następnie regularnie je czyszcząc i dezynfekując. Przykłady często dotykanych powierzchni to: wózki sklepowe, klamki drzwiowe, wagi samoobsługowe. Działania, które należy podjąć to m.in.:

- Zapewnienie klientom wilgotnych chusteczek (lub innego typu środków do dezynfekcji), aby mogli przetrzeć ręczki wózków sklepowych i koszyków; lub przydzielenie pracowników do dezynfekcji wózków po każdorazowym użyciu;
- Mycie i częsta dezynfekcja stosowanych przedmiotów takich jak łopatkki, szczypcy do nabierania i stojaki na przyprawę;
- Trzymanie otwartych drzwi, zawsze gdy jest to możliwe, aby zminimalizować konieczność kontaktu.

Ekspozycja żywności nieopakowanej w sklepie

Pomimo, że niektórzy konsumenci uważają, że istnieje ryzyko zakażenia COVID-19 na skutek ekspozycji żywności luzem, nie ma obecnie dowodów naukowych, które wskazywałyby na związek transmisji wirusa COVID-19 z żywnością. Istotne jest utrzymanie zasad dobrej praktyki higienicznej wokół żywności ekspozycyjnej bez opakowania np. w barach sałatkowych, na stoiskach z produktami świeżymi i piekarniczymi. Konsumentów należy zawsze informować o potrzebie mycia warzyw i owoców wodą pitną przed spożyciem. Zarówno konsumenci, jak i pracownicy powinni ściśle przestrzegać prawidłowych zasad higieny osobistej, zawsze, gdy znajdują się w pobliżu miejsc sprzedaży żywności nieopakowanej.

Aby zapewnić odpowiednią higienę w przypadku otwartej ekspozycji żywności i uniknąć transmisji COVID-19 poprzez kontakt z powierzchnią, sklepy spożywcze powinny:

- Zapewnić częste mycie i dezynfekcję wszystkich powierzchni i przyborów wchodzących w kontakt z żywnością;
- Wymagać od pracowników mających kontakt z żywnością częstego mycia rąk, a w przypadku używania rękawiczek - ich zmiany przed i po przygotowywaniu żywności;
- Wymagać od pracowników częstego czyszczenia i dezynfekowania lad, przyborów do serwowania produktów oraz pojemników na przyprawę;
- Udostępnić środki do dezynfekcji rąk dla konsumentów wchodzących i wychodzących z placówki;
- Rozważyć zaniechanie ekspozycji lub sprzedaży wyrobów piekarniczych w systemie

samoobsługowym. Wyroby piekarnicze ekspozycyjne w otwartych, samoobsługowych stoiskach powinny być umieszczone w plastikowym/celofanowym lub papierowym opakowaniu. W przypadku ekspozycji wyrobów piekarniczych luzem w sklepie spożywczym, powinny być one umieszczone w regałach z pleksi i wkładane do torebek za pomocą szczypców.

Pracownicy sektora spożywczego – stołówki zakładowe

Stołówki zakładowe w zakładach o podstawowym znaczeniu, takich jak zakłady produkcji żywności lub w sklepach spożywczych powinny pozostać otwarte, jeżeli pracownicy nie mają możliwości pozyskania jedzenia z innych źródeł. W stołówkach należy utrzymywać wysoki standard środków zdrowia publicznego dotyczących mycia rąk i higieny oddechowej. Standardy operacyjne stołówek pracowniczych powinny obejmować:

- Utrzymanie odległości co najmniej 1 m między osobami, również w układzie miejsc siedzących;
- Rozłożenie pracy i przerw pracowniczych w celu zmniejszenia liczby pracowników jednocześnie przebywających w stołówce;
- Ograniczenie zbędnych kontaktów fizycznych w możliwie największym zakresie;
- Rozmieszczenie widocznych dla pracowników materiałów promujących higienę rąk i utrzymywanie dystansu fizycznego;
- Procedury czyszczenia i dezynfekcji urządzeń, pomieszczeń, często dotykanych powierzchni i sprzętu, np. lad, szczypców/przyborów do nakładania, otwartych stanowisk samoobsługowych, klamek.

WHO przez cały czas ściśle monitoruje sytuację pod kątem zmian, które mogą mieć wpływ na wytyczne tymczasowe. W przypadku zmiany jakichkolwiek czynników, wytyczne zostaną zaktualizowane. W przeciwnym razie niniejsze wytyczne tymczasowe wygasną po upływie 2 lat od daty publikacji.

Piśmiennictwo

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>

3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66
https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenz, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus- infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO- China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19). <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR,* 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR,* 3 April 2020, 69(13);377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19). [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© WHO Regional Office for Europe, 2020. Pewne prawa zastrzeżone. Niniejszy dokument dostępny jest w ramach licencji Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

Polska wersja tego dokumentu powstała przy wsparciu Głównego Inspektoratu Sanitarnego www.gov.pl/web/gis

Originally issued in English by the World Health Organization HQ in Geneva, under the title COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance, 07 April 2020.

Numer referencyjny WHO: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1](https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technical-guidance/summary-of-who-recommendations-202004)