

COVID-19 i bezpieczeństwo żywności: Wytyczne dla właściwych organów odpowiedzialnych za krajowe systemy kontroli bezpieczeństwa żywności

Tymczasowe wytyczne

22 kwietnia 2020 r.



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Tło

Trwająca pandemia COVID-19 stanowi wyjątkowe i bezprecedensowe wyzwanie dla właściwych organów^a odpowiedzialnych za krajowe systemy kontroli bezpieczeństwa żywności^b w celu dalszego wykonywania rutynowych funkcji i działań zgodnie z przepisami krajowymi i zaleceniami międzynarodowymi. W wielu krajach personel właściwych organów w dużej mierze pracuje w domu, praca zdalna jest normalną praktyką, a wszystkie spotkania bezpośrednio są odwoływane lub organizowane w formie telekonferencji. Wyzwaniem jest utrzymanie bez zakłóceń rutynowych czynności, takich jak inspekcja działalności przedsiębiorstw spożywczych, certyfikacja eksportu, kontrola importowanej żywności, monitorowanie i nadzór nad bezpieczeństwem łańcucha dostaw żywności, pobieranie próbek i analiza żywności, zarządzanie incydentami żywnościowymi, udzielanie porad w zakresie bezpieczeństwa żywności i przepisów dotyczących żywności dla przemysłu spożywczego oraz informowanie społeczeństwa o kwestiach związanych z bezpieczeństwem żywności.

Aby zachować integralność krajowego systemu kontroli bezpieczeństwa żywności oraz wspierać handel międzynarodowy i łańcuch dostaw żywności, każdy właściwy organ będzie musiał nadać priorytet usługom o krytycznym znaczeniu podczas trwającej pandemii COVID-19. Mogą one obejmować wprowadzenie czasowego zawieszenia działań kontrolnych niskiego ryzyka, które nie wpływają bezpośrednio na dostawy bezpiecznej żywności. Czasowe zawieszenie działań kontrolnych niskiego ryzyka pozwoli organom na dalszą ochronę zdrowia i bezpieczeństwa swoich pracowników, przy jednoczesnym przekierowaniu wysiłków na obszary o wyższym ryzyku i na działania, które mają krytyczne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności. W zależności od priorytetów krajowych, niektóre właściwe organy mogą zdecydować o nadaniu priorytetu wybranym działaniom, na przykład inspekcji przedsiębiorstw spożywczych wysokiego ryzyka, certyfikacji eksportowej, usługom kontroli importu, zarządzaniu incydentami żywnościowymi lub badaniu skarg dotyczących żywności. Ważne jest, aby właściwe organy nadal monitorowały rozwój sytuacji w związku z pandemią COVID-19 i reagowały wprowadzając niezbędne zmiany w swoich programach pracy, a także nadal świadczyły usługi o kluczowym znaczeniu, które chronią integralność ich systemów bezpieczeństwa żywności.

Wyzwania stojące przed właściwymi organami krajowymi wynikają z:

- wdrażania planów awaryjnych;
- ograniczonej wydajności w zakresie utrzymania w pełni funkcjonującego programu kontroli bezpieczeństwa żywności, wynikającej z przeniesienia personelu do krajowych zespołów reagowania kryzysowego COVID-19, personelu pracującego w domu oraz choroby i samoizolacji personelu;
- ograniczonej wydajności w zakresie badania żywności przez laboratoria zajmujące się żywnością, z uwagi na przekierowanie ich na badania kliniczne COVID-19;
- zwiększonego ryzyka naruszenia integralności łańcucha dostaw żywności w wyniku oszustw związanych z żywnością;
- potrzeby odpowiedzi na coraz większą liczbę zapytań i wątpliwości ze strony ministerstw, przemysłu spożywczego, konsumentów i mediów.

Właściwe organy mają do odegrania kluczową rolę podczas tej pandemii współpracując ze wszystkimi sektorami przemysłu spożywczego, tak aby producenci i przetwórcy mogli nadal skutecznie działać i utrzymywać bezpieczne linie zaopatrzenia w żywność.

Niniejsze wytyczne mają na celu odniesienie się do kilku kluczowych kwestii, a mianowicie w jaki sposób zapewnić skuteczność ograniczonego programu kontroli bezpieczeństwa żywności w zmniejszaniu ryzyka; oraz środków tymczasowych, które można wprowadzić w celu opanowania powszechnych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności i ograniczenia poważnych zakłóceń w krajowych programach bezpieczeństwa żywności.

Współpraca pomiędzy wieloma instytucjami i planowanie awaryjne

Wszystkie właściwe organy powinny posiadać plany reagowania kryzysowego lub plany awaryjne zgodnie z wytycznymi FAO/WHO¹ i być w stanie wprowadzić je w życie. Plany awaryjne właściwych organów powinny zawierać szczegółowe informacje na temat ról i obowiązków właściwych organów centralnych, regionalnych i lokalnych oraz mechanizmów współpracy i współdziałania w czasie kryzysu. Plany awaryjne powinny zawierać szczegóły dotyczące ustalania priorytetów w świadczeniu podstawowych usług; organizacji zespołów operacyjnych ds. zarządzania informacją, komunikacji, oceny ryzyka oraz

^a Do celów niniejszych wytycznych termin właściwy organ oznacza oficjalną organizację rządową sprawującą jurysdykcję nad Krajowym Systemem Kontroli Bezpieczeństwa Żywności (zgodnie z definicją zawartą w Kodeksie Żywnościowym, np. CAC/GL 71-2009).

^b Krajowy System Kontroli Bezpieczeństwa Żywności opisany jest w [Codex Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures \(CAC/GL 69-2008\)](#)

zarządzania ryzykiem i zarządzania incydentami żywnościowymi; rozbudowy sprawnych systemów informatycznych w celu ułatwienia pracy w domu, telepracy i konferencji on-line.

Współpraca i współdziałanie między wszystkimi właściwymi instytucjami krajowymi są zasadniczymi elementami skutecznej, całościowej reakcji rządu na pandemię COVID-19. Potrzeba współpracy pomiędzy organami ds. zdrowia publicznego i bezpieczeństwa żywności nigdy nie była tak pilna.

Utrzymanie funkcjonowania krajowego programu kontroli bezpieczeństwa żywności

W wyniku ograniczenia przemieszczeń ludzi, zdolność właściwych organów do oddelegowania odpowiedniego personelu do kontroli przedsiębiorstw spożywczych i innych działań związanych z kontrolą żywności może zostać poważnie ograniczona. Na przykład kontrola bezpieczeństwa żywności wymagająca fizycznej obecności personelu kontrolnego w pomieszczeniach przedsiębiorstwa spożywczego może nie być już możliwa do wykonania. Badanie próbek żywności pobranych podczas inspekcji może nie być już możliwe z powodu ograniczonej wydajności laboratoriów badających żywność. Kluczową kwestią dla właściwych organów jest zapewnienie zgodności z przepisami dotyczącymi żywności w tych kategoriach przedsiębiorstw spożywczych, które stwarzają największe ryzyko. Wiele przedsiębiorstw spożywczych wprowadza nowe środki bezpieczeństwa biologicznego w celu ograniczenia wstępu personelu zewnętrznego, co może obejmować inspektorów żywności. Inspektorzy bezpieczeństwa żywności mają jednak prawo do swobodnego wchodzenia do każdego pomieszczenia, w którym mają uzasadnione podstawy, by sądzić, że prowadzona jest działalność w zakresie przetwarzania żywności, w celu weryfikacji zgodności i zapobiegania niezgodności z przepisami dotyczącymi żywności.

Podejście oparte na analizie ryzyka

Krajowe programy kontroli bezpieczeństwa żywności powinny być opracowane w oparciu o ryzyko, gdzie przedsiębiorstwa spożywcze są uszeregowane w celu określenia częstotliwości kontroli. Profil ryzyka każdego przedsiębiorstwa spożywczego do celów kontroli powinien opierać się na charakterze i zakresie działalności przedsiębiorstwa spożywczego, z uwzględnieniem rodzaju żywności poddawanej obróbce, przetwarzanej i dystrybuowanej; metodach przetwarzania (żywność gotowana, produkty gotowe do spożycia); skali działalności i ewentualnych grup ryzyka wśród konsumentów. Kwestie, które należy wziąć pod uwagę przy podejmowaniu decyzji o kategoryzacji przedsiębiorstw spożywczych pod względem ryzyka, obejmują historię występowania zgodności lub niezgodności z przepisami dotyczącymi żywności, zaufanie do wdrażania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (FSMS) w przedsiębiorstwach spożywczych oraz zapisy weryfikacyjne. Takie oparte na ryzyku podejście do kontroli bezpieczeństwa żywności może zidentyfikować te przedsiębiorstwa spożywcze wysokiego ryzyka, które wymagają inspekcji. Na czas trwania tej pandemii może być konieczne czasowe zawieszenie inspekcji przedsiębiorstw spożywczych niskiego lub średniego ryzyka.

Jednym z krytycznych obszarów, w których kontrole żywności będą musiały być kontynuowane, są rzeźnie, w tym nadzór nad badaniem przed- i poubojowym. Inspektorzy żywności w takich pomieszczeniach będą wymagać środków ochrony osobistej (PPE) i będą musieli być świadomi znaczenia zachowania fizycznego dystansu, mycia rąk, odkażania i dezynfekcji, zwłaszcza jeśli warunki produkcji ulegną zmianie, na przykład z powodu zwiększonej prędkości linii produkcyjnej.

Inną krytyczną grupą przedsiębiorstw, w których konieczne

może być wzmocnienie kontroli, są te, w których produkcja w dużym stopniu opiera się na składnikach importowanych. Ponieważ transport międzynarodowy jest często drastycznie ograniczony, przedsiębiorstwa te mogą mieć opóźnione lub przerywane łańcuchy dostaw, co może stwarzać obawy dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymagać wzmocnionej inspekcji i kontroli. Podobnie przedsiębiorstwa spożywcze mogą być zmuszone do szybkiej identyfikacji nowych dostawców bez przechodzenia przez pełny program zatwierdzania dostawców, co może zagrozić integralności produktów.

Niektóre przedsiębiorstwa spożywcze rozszerzą produkcję w wyniku zwiększonego popytu i zatrudnią pracowników tymczasowych. Organy ds. bezpieczeństwa żywności będą musiały zapewnić nadzór i odpowiednie przeszkolenie pracowników tymczasowych.

Środki tymczasowe

Przykłady kontroli bezpieczeństwa żywności, w przypadku których w wyjątkowych okolicznościach może być konieczne wprowadzenie środków tymczasowych, obejmują:

- tymczasowe stosowanie elektronicznej wymiany danych zamiast oryginalnych urzędowych świadectw papierowych i urzędowych poświadczeń, które powinny towarzyszyć przesyłkom zwierząt służących do produkcji żywności;
- tymczasowe zezwolenie akredytowanym prywatnym laboratoriom zajmującym się żywnością na prowadzenie badań i analiz pod nadzorem właściwego organu;
- elektroniczne przedkładanie przez przedsiębiorstwa spożywcze wyników kontroli właścicielskich w celu wykazania, że kontrole wewnętrzne nadal funkcjonują (autocertyfikacja);
- jeżeli organy ds. bezpieczeństwa żywności nie mają dostępu do wystarczającej liczby odpowiednio wykwalifikowanego i doświadczonego personelu, organy sektora prywatnego i niezależni wykwalifikowani specjaliści mogą zostać tymczasowo upoważnieni do wykonywania funkcji kontroli żywności pod warunkiem, że są nadzorowani przez organ, działają bezstronnie i są wolni od jakiegokolwiek konfliktu interesów w związku z pełnionymi przez nich funkcjami; oraz
- elastyczność w niektórych aspektach etykietowania żywności (np. oznaczanie dat), aby uniknąć marnotrawienia żywności przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

Ochrona personelu

Jeżeli kontrole przedsiębiorstw spożywczych muszą być kontynuowane, należy podjąć środki w celu uniknięcia poważnych zagrożeń dla zdrowia pracowników właściwych organów bez uszczerbku dla zapobiegania zagrożeniom bezpieczeństwa żywności. Kontrolerzy żywności powinni zostać przeszkoleni w zakresie procedur minimalizujących przenoszenie SARS-CoV-2 (wirusa wywołującego chorobę COVID-19).³ Kontrolerzy żywności będą musieli zapewnić, że są wolni od objawów COVID-19; będą musieli przestrzegać zachowania dystansu fizycznego w pomieszczeniach z żywnością, często myć ręce, w tym przed i po wejściu do pomieszczeń z żywnością, oraz przestrzegać prawidłowej etykiety kaszlu/kichania. Kontrolerzy żywności będą również wymagać środków ochrony osobistej, takich jak kombinezony jednorazowe, kalosze, maski na twarz, rękawiczki i siatki na włosy, które będą musiały być zmieniane między kontrolami.⁴

Czasowe zawieszenie programów kontroli

Niektóre programy monitorowania i nadzoru, które są rutynowo prowadzone przez właściwe organy, mogłyby zostać czasowo zawieszono podczas obecnej pandemii bez narażania bezpieczeństwa żywności, zdrowia konsumentów

lub handlu międzynarodowego. Przykładami takich działań są coroczne programy monitorowania pozostałości, których celem jest zapewnienie zgodności z przepisami dotyczącymi zanieczyszczeń. Zmniejszy się zapotrzebowanie na badanie próbek żywności, co wynika z mniejszej liczby przeprowadzanych kontroli, zamknięcia wielu barów, kawiarni i restauracji. W krajach, w których obowiązują systemy oceny higieny lub programy „punktacji na drzwiach” (*“scores on doors”*) dla restauracji, mogą one zostać automatycznie przedłużone na określony czas, bez konieczności przeprowadzania kontroli.

Ograniczenie pobierania próbek i badań żywności sprawi, że dla właściwych organów krajowych jeszcze ważniejszy będzie dostęp do informacji i wymiana informacji za pośrednictwem globalnych systemów, takich jak The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN).⁵ Przedsiębiorstwa spożywcze powinny być zobowiązane do zgłaszania właściwym organom przypadków otrzymania lub wprowadzenia na rynek niebezpiecznej żywności.

Przepisy dotyczące żywności – mogą być wymagane tymczasowe odstępstwa

Właściwe organy muszą ściśle współpracować z przedsiębiorstwami spożywczymi, aby ocenić, czy ze względu na wyzwania związane z COVID-19 wymagane są tymczasowe zmiany lub dostosowania przepisów dotyczących żywności, aby zapewnić, że podaż żywności nie jest zagrożona. Właściwe organy będą musiały ocenić, czy można zastosować elastyczność przy egzekwowaniu technicznych aspektów przepisów dotyczących żywności, przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.

Etykietowanie żywności jest szczególnie wymagającym obszarem, w którym niektóre składniki mogą być niedostępne lub w przypadku gdy materiały do pakowania żywności nie są już dostarczane z powodu przerw w transporcie lub imporcie. W przypadku gdy przedsiębiorstwo spożywcze wykorzystuje zatwierdzony składnik, który pełni taką samą funkcję techniczną jak wcześniej dostępny składnik, tymczasowe zezwolenie może być uzasadnione, pod warunkiem że brane są pod uwagę kwestie bezpieczeństwa, takie jak wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do alergenów i identyfikowalności. Nie można złagodzić przepisów dotyczących niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych oraz zasady, że etykietowanie żywności nie powinno wprowadzać konsumenta w błąd.

Przedsiębiorstwa spożywcze, które zaopatrywałyby sektor gastronomiczny, mogą być teraz zmuszone do znalezienia dla produktów alternatywnych rynków zbytu. Podobnie restauracje, które kupiły produkty żywnościowe lub składniki, mogą być zmuszone do znalezienia rynków zbytu na takie produkty, których nie potrzebują już do produkcji żywności restauracyjnej. W tych okolicznościach powinno być wydane tymczasowe zezwolenie na sprzedaż takich produktów, uwzględniając stosowanie tymczasowych etykiet z odstępstwem w zakresie oznaczania wartości odżywczej (zabronione jest nieuprawnione stosowanie oświadczeń zdrowotnych) oraz zgodnie z istniejącym oznaczeniami dat i instrukcjami dotyczącymi przechowywania.

Właściwe organy powinny stosować pewną elastyczność przy egzekwowaniu technicznych aspektów przepisów dotyczących żywności; jednak bezpieczeństwo żywności nie może być zagrożone, a kluczowe informacje muszą być dostarczane, aby konsumenci mogli dokonywać świadomych wyborów. Można rozważyć pewną elastyczność w zakresie zgodności etykietowania, gdy nie ma ryzyka dla konsumenta, a krytyczne informacje, takie jak deklaracja alergenu, trwałość (okres przydatności do spożycia), identyfikowalność i wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użytkowania można rozwiązać lub złagodzić poprzez ponowne etykietowanie tymi kluczowymi informacjami. Przedsiębiorstwom sektora spożywczego zaleca się

omówienie sytuacji ze swoim inspektorem, przed wprowadzeniem do obrotu produktów lub składników opatrzonych tymczasowymi etykietami niezgodnymi z wymaganiami.

Laboratoria zajmujące się żywnością: badania i analizy

Szczególnym wyzwaniem dla właściwych organów jest ograniczona wydajność laboratoriów sektora publicznego w zakresie badania żywności, ponieważ są one wykorzystywane do badania próbek klinicznych COVID-19. Należy utrzymywać minimalną zdolność w zakresie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i chemicznego, aby wspierać kontrole żywności w przedsiębiorstwach wysokiego ryzyka, rozpatrywanie skarg konsumentów i incydentów żywnościowych oraz badanie ognisk chorób przenoszonych przez żywność i zarządzanie nimi. Może to wymagać tymczasowego upoważnienia prywatnych akredytowanych laboratoriów zajmujących się żywnością do przeprowadzania badań w ramach krajowego programu kontroli bezpieczeństwa żywności. Właściwy organ musi jednak zapewnić ważność i wiarygodność wyników badań. Dodatkowo, systemy nadzoru chorób zdrowia publicznego mogą mieć zmniejszoną zdolność do identyfikowania u ludzi przypadków chorób przenoszonych przez żywność, ale istotne jest utrzymanie minimalnej zdolności na poziomie krajowym.

Laboratoria zajmujące się żywnością będą musiały wprowadzić środki mające na celu zmniejszenie ryzyka przeniesienia SARS-CoV-2 w środowisku laboratoryjnym. Środki te będą obejmować szkolenie pracowników laboratoriów w zakresie rozpoznawania objawów COVID-19, przestrzegania zasad dystansu fizycznego, częstego mycia rąk, odkażania i dezynfekcji, a także etykiety kaszlu/kichania. Personel laboratorium powinien zapoznać się z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa biologicznego związanymi z COVID-19, wydanymi przez WHO.⁴

Aby osiągnąć dystans fizyczny, może okazać się konieczne zmniejszenie zagęszczenia personelu laboratorium poprzez pracę w systemie zmianowym i komunikację za pomocą interkomu, jeśli personel pracuje sam w małej przestrzeni laboratoryjnej, kiedy nie jest możliwe zachowanie dystansu większego niż jeden metr. Należy dokonać ustaleń dotyczących zachowania dystansu fizycznego podczas przekazywania zmian. Harmonogramy pracy powinny być tak ułożone, aby możliwe było kontynuowanie istotnych prac w przypadku zakażenia pracownika laboratorium.

Może okazać się konieczne czasowe zawieszenie akredytacji laboratorium badającego żywność zgodnie z normą ISO 17025, jeśli ilość próbek do danego badania ulegnie zmniejszeniu. Może to być efektem zawieszenia rocznych programów monitorowania pozostałości.

Ryzyko dla integralności dostaw żywności

Pandemia COVID-19 spowodowała zakłócenia w łańcuchach dostaw żywności, gdzie niektóre produkty, składniki lub materiały stały się niedostępne lub występowały w niewielkich ilościach. W pośpiechu związanym z poszukiwaniem nowych dostawców, przedsiębiorstwa spożywcze mogą poświęcać mniej uwagi na integralność łańcucha dostaw, co otwiera nowe możliwości dla oszustw żywnościowych. Ponieważ właściwe organy wprowadzają tymczasowe ograniczenia kontroli żywności, zawieszając lub odwołując inspekcje i pobieranie próbek żywności, oszuści mogą korzystać z takich okazji. Oprócz ograniczenia kontroli urzędowych, prawdopodobnie nastąpi również ograniczenie audytów sektora prywatnego oraz kontroli systemów certyfikacji i akredytacji. Podczas obecnej pandemii właściwe organy powinny badać zgłoszone przypadki związane z oszustwami żywnościowymi i ściśle

współpracować z przedsiębiorstwami spożywczymi w celu oceny podatności łańcuchów dostaw i zapewnienia wdrożenia planów kontroli.

Przedsiębiorstwa spożywcze są prawnie zobowiązane do produkowania i wprowadzania na rynek bezpiecznej i autentycznej żywności. Oprócz swojego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, przedsiębiorstwa spożywcze powinny rozważyć wprowadzenie systemów oceny podatności na zagrożenia w celu ograniczenia oszustw żywnościowych. Właściwe organy muszą zwrócić uwagę na zwiększone ryzyko oszustw żywnościowych.

Ponieważ obywatele są zmuszeni do przebywania w swoich domach, coraz większa liczba konsumentów zwraca się w stronę handlu elektronicznego i internetowych zakupów detalicznych żywności. Wiele osób kupuje obecnie żywność przez Internet na licznych stronach handlu elektronicznego, które powstały na początku pandemii. Ryzyko oszustwa żywnościowego w sektorze handlu elektronicznego może być wysokie. Aby chronić konsumentów przed wprowadzającymi w błąd praktykami handlu elektronicznego, właściwe organy muszą wzmocnić kontrole żywności i nadzór nad sprzedażą internetową. Ponieważ niektóre właściwe organy nie mają przepisów i silnych programów kontroli regulujących handel elektroniczny, wymiana danych i informacji za pośrednictwem INFOSAN pomogłaby ograniczyć przypadki niebezpiecznej i zafałszowanej żywności sprzedawanej w Internecie.

Szkolenie personelu

Personel pracujący we właściwych organach, w szczególności przeprowadzający inspekcje w przedsiębiorstwach spożywczych, musi być świadomy objawów COVID-19.^{6,7} Personel musi być w stanie wcześniej rozpoznać objawy, aby móc poszukać odpowiedniej opieki medycznej, dokonać samodzielnego zgłoszenia i odsunąć się od pracy,⁷ minimalizując ryzyko zakażenia innych pracowników. Pracownicy mogą wymagać szkoleń przypominających w zakresie podstawowych zasad higieny żywności³ i procedur operacyjnych dotyczących przeprowadzania inspekcji w przedsiębiorstwach spożywczych, w szczególności w zakresie stosowania środków ochrony indywidualnej i zapewnienia, że nie przyczyniają się do zanieczyszczenia środowiska pracy.

Pracownicy właściwych organów, którzy mają kontakt ze społeczeństwem za pośrednictwem infolinii lub kanałów mediów społecznościowych, muszą na bieżąco śledzić najnowsze informacje i wskazówki przekazywane społeczeństwu. Specjalny zespół ds. komunikacji, wspierany przez specjalistów w dziedzinie zdrowia publicznego i bezpieczeństwa żywności, jest zobowiązany do przygotowania i rozpowszechniania wskazówek dla konsumentów na temat sposobów ochrony siebie i swoich rodzin. Każdy właściwy organ powinien utworzyć na swojej stronie internetowej specjalną stronę poświęconą COVID-19, zawierającą aktualne merytoryczne zalecenia oraz linki do zaufanych stron internetowych organizacji takich jak WHO, FAO i OIE.

Właściwe organy muszą zapewnić funkcjonowanie systemu umożliwiającego społeczeństwu składanie skarg, a organom terminowe udzielanie odpowiedzi na takie skargi. Kanały umożliwiający przekazywanie skarg mogą obejmować infolinię lub specjalną stronę internetową na stronie internetowej organu.

Przedsiębiorstwa spożywcze muszą również na bieżąco zapoznawać się z przepisami dotyczącymi żywności i zaleceniami dotyczącymi wszelkich dodatkowych środków, które muszą być wdrożone w celu zapewnienia bezpiecznych i odpowiednich dostaw żywności. Pracownicy właściwych organów, którzy współpracują z przedsiębiorstwami spożywczymi, muszą być przeszkoleni i w pełni poinstruowani, aby móc rozwiązywać problemy i odpowiadać na pytania.

Komunikacja

Wraz z szybkim rozwojem pandemii rośnie potrzeba zapewnienia dostępu do dokładnych i wiarygodnych informacji dla przedsiębiorstw spożywczych i szerszej opinii publicznej. Właściwe organy muszą dysponować solidną strategią komunikacyjną, aby zapobiegać plotkom i dezinformacji oraz przekazywać aktualne, wiarygodne informacje wszystkim zainteresowanym stronom. Ważne jest, aby właściwe organy przypomniały społeczeństwu, że chociaż nie odnotowano przypadków COVID-19 związanych ze spożyciem żywności, oraz że jest bardzo mało prawdopodobne przeniesienie COVID-19 przez żywność, konsumenci podczas zakupów lub kontaktu z żywnością powinni również stosować zalecenia dotyczące higieny przekazane przez organy ds. zdrowia w celu uniknięcia przeniesienia SARS-CoV-2. Zalecenia i komunikaty publikowane przez WHO mogą być dostosowywane i rozpowszechniane w kontekście krajowym.

Właściwe organy powinny udzielać przedsiębiorstwom spożywczym wskazówek dotyczących zapobiegania ewentualnemu przenoszeniu SARS-CoV-2 w łańcuchu żywnościowym oraz sposobów ochrony pracowników (zob. wytyczne WHO⁸). Mogą one również być zobowiązane do udzielania porad podmiotom, które zmieniły charakter swojej działalności, na przykład z restauracji na sprzedaż żywności na wynos, lub grupom wolontariuszy, które rozpoczęły nowe działania związane z żywnością.

W miarę rozwoju wiedzy na temat pandemii COVID-19 właściwe organy będą musiały dokonać przeglądu i odpowiednio zaktualizować swoje komunikaty. Oprócz informowania przedsiębiorstw spożywczych i konsumentów ważne jest zapewnienie, że o sytuacji są stale informowane odpowiednie ministerstwa, aby ułatwić podejście całego rządu do zarządzania obecnym kryzysem.

WHO oraz FAO nadal ściśle monitorują sytuację pod kątem wszelkich zmian, które mogą mieć wpływ na niniejsze tymczasowe wytyczne. Jeśli jakiegokolwiek czynniki ulegną zmianie, zostanie wydana aktualizacja. W przeciwnym razie, niniejsze tymczasowe wytyczne wygasną po 2 latach od daty publikacji.

Odniesienia

1. FAO/WHO. 2010. FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/en/
2. WHO. 2020. Modes of transmission of virus causing COVID-19: implications for IPC precaution recommendations, Scientific brief. <https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>

3. FAO/WHO. 2009. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts
<http://www.fao.Org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
4. WHO. 2020. Laboratory biosafety guidance related to coronavirus disease 2019 (COVID-19)
[https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-(covid-19))
5. Responding to food safety emergencies (INFOSAN)
<https://www.who.int/activities/responding-to-food-safety-emergencies-infosan>
6. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public
7. Q&A on coronaviruses (COVID-19)
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
8. FAO/WHO, 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses
<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

© Światowa Organizacja Zdrowia i Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, 2020. Niektóre prawa zastrzeżone. Praca dostępna jest na 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/>).

Numer referencyjny WHO: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1)