

TŁUMACZENIE POLSKIEJ IZBY MLEKA

SFINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI
MLEKA

W RAMACH ZADANIA „TŁUMACZENIA NA
POTRZEBY BRANŻY MLECZARSKIEJ”



Przewodnik po technikach zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania

1. Podstawa i zakres stosowania

Aby znormalizować i ukierunkować normalne operacje jednostek zajmujących się łańcuchem chłodniczym żywności oraz ich pracowników podczas ujednolicania zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa, główna odpowiedzialność za zapobieganie [chorobie] i kontrolę produkcji oraz operacji jest określona w dokumencie „Zapalenie płuc wywołane przez nowego typu koronawirusa w zakładach przetwórstwa mięsa”. Został on wydany przez Radę Państwa w ramach „Wspólnego mechanizmu zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa”. Wytyczne w zakresie zapobiegania i zwalczania epidemii (Zongfa [2020] Nr 216 „Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania”), wytyczne techniczne dotyczące zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa w handlu rolnym (handlu rynkowym) (Nr 223 „Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020]), „Plan zapobiegania i zwalczania zapalenia płuc wywołanego przez koronawirusa” (siódme wydanie) („Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020] Nr 229), odpowiednie krajowe normy bezpieczeństwa żywności oraz „Bezpieczeństwo żywności a COVID: wytyczne dla zakładów spożywczych” (kwiecień 2020 r.), wydane przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) /Światową Organizację Zdrowia (WHO) Organizacji Narodów Zjednoczonych, a także inne dokumenty i niniejszy przewodnik są przeznaczone dla producentów i podmiotów z sektora żywności oraz kluczowych powiązań w tego typu produkcji i ich funkcjonowania.

Niniejszy przewodnik stosuje się do zapobiegania i zwalczania zakażeń spowodowanych przez nowego typu koronawirusa w produkcji, załadunku, wyładunku, transporcie, przechowywaniu oraz sprzedaży produktów żywnościowych pozostających w łańcuchu chłodniczym, które są wytwarzane przy użyciu metod mrożenia oraz przechowywania w chłodniach. Produkty te muszą zawsze pozostawać w niskiej temperaturze począwszy od zakładu wytwórczego do sprzedaży.

Niniejszy przewodnik skupia się na zapobieganiu zakażeniom wśród pracowników zajmujących się żywnością pozostającą w łańcuchu chłodniczym i pozostałego personelu, wywołanym przez nowego typu koronawirusa, podkreśla kluczowe powiązane ze sobą elementy, takie załadunek, wyładunek, przechowywanie i transport, a także koncentruje się na wzmocnieniu działań związanych z czyszczeniem i dezynfekcją opakowań żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym. Producenci i podmioty z sektora żywności muszą ściśle przestrzegać ustaw i rozporządzeń w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Normy krajowe wymagają, aby wdrażanie rozporządzeń władz lokalnych w sprawie zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa było warunkiem wstępnym stosowania niniejszego przewodnika.

2. Plan zarządzania w zakresie stanu zdrowia w związku z zapobieganiem i zwalczaniem nowego typu koronawirusa wśród pracowników

Zdrowie pracowników ma zasadnicze znaczenie dla zapobiegania skażeniu żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym koronawirusem nowego typu. Producenci i podmioty z sektora żywności, zajmujący się produkcją, załadunkiem i wyładunkiem, transportem, przechowywaniem, sprzedażą

i cateringiem żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym powinni dostosować i zaktualizować system zarządzania w zakresie stanu zdrowia pracowników zgodnie z wymogami dotyczącymi zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa. Powinni także zwiększyć środki w zakresie zarządzania zapobieganiem i zwalczaniem nowego typu koronawirusa.

2.1 Ustanowienie systemu rejestracji stanu zdrowia pracowników

Producenci i podmioty z sektora żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym muszą starannie rejestrować trasy przemieszczania się i stan zdrowia swoich pracowników (w tym pracowników nowo zatrudnionych i tymczasowych) w ciągu ostatnich 14 dni, utworzyć karty zdrowia dla wykonującego pracę personelu oraz poznać przepływy i stan zdrowia pracowników. Powinni zachęcać nowych pracowników do dobrowolnego poddania się badaniu metodą biologii molekularnej, wykrywającemu obecność kwasów nukleinowych (NAT) przed rozpoczęciem pracy.

2.2 Codzienne monitorowanie stanu zdrowia pracowników

Producenci i podmioty z sektora żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym powinni wzmocnić zarządzanie wejściami i wyjściami personelu oraz monitorowanie stanu zdrowia, ustanowić system ewidencji stanu zdrowia i informacji o narażeniu na ryzyko dla wszystkich pracowników, utworzyć punkty pomiaru temperatury przy wejściu do hall produkcji żywności i wprowadzić rejestrację, pomiar temperatury, dezynfekcję, kodeksy zdrowia oraz inne środki zapobiegawcze i kontrolne, a także wdrożyć system zapoznawania się z „zielonym kodeksem postępowania”.

2.3 Rejestracja i zarządzanie osobami z zewnątrz

Należy ograniczać do minimum wejścia osób z zewnątrz do hall produkcji żywności. Jeżeli konieczne jest wejście osoby z zewnątrz, należy ją zapytać o jej jednostkę, stan zdrowia oraz osoby, z którymi się kontaktowała na obszarze występowania epidemii, oraz podjąć takie czynności jak rejestracja, pomiar temperatury, a także sprawdzić wymagane środki ochrony indywidualnej (np. noszenie maski ochronnej) przed wejściem. W przypadku wjazdu i wyjazdu samochodu, pełniący dyżur pracownik straży, personel i kierowca powinni unikać niepotrzebnego kontaktu.

2.4 Wymagania w zakresie higieny dla pracowników

2.4.1 Zatrudnianie zdrowych pracowników. Przed rozpoczęciem pracy pracownik powinien się upewnić, że jego stan zdrowia jest dobry, przekazać informacje o stanie zdrowia kierownikowi produkcji i zaakceptować pomiar temperatury dokonany przez kierownika produkcji. W przypadku wystąpienia takich objawów, jak podwyższona temperatura, suchy kaszel, zmęczenie, itp. należy niezwłocznie zgłosić ten fakt i zwrócić się o pomoc do lekarza w odpowiednim czasie.

2.4.2 Stosowanie środków ochrony indywidualnej. Pracownicy powinni nosić maski, rękawiczki i kombinezony w trakcie pracy. Odzież roboczą należy utrzymywać w czystości i porządku, regularnie prać i w razie potrzeby dezynfekować. Oprócz odzieży roboczej pracownicy na specjalnych stanowiskach (ubój zwierząt, zakład rozbioru mięsa itp.) muszą nosić nieprzemakalne fartuchy i rękawice gumowe zgodnie z wymogami ochronnymi. Zaleca się, aby pracownicy sektora spożywczego nosili jednorazowe rękawice, ale muszą być one często zmieniane. Pracownicy powinni myć ręce pomiędzy zmianami rękawic i w czasie, gdy nie noszą rękawic. Aby uniknąć wtórnego zanieczyszczenia środków ochrony indywidualnej, rękawice muszą być zmieniane po czynnościach niezwiązanych z żywnością (takich jak ręczne otwieranie/zamykanie drzwi i opróżnianie pojemnika na śmieci).

2.4.3 Zwracanie uwagi na higienę osobistą. Podczas kichania lub kaszlu należy zakryć chusteczką usta i nos lub kichać i kaszleć w zgięcie łokciowe. Nie wolno pluć i należy zwracać uwagę na higienę podczas wydmuchiwania nosa. Należy starać się unikać dotykania rękami ust, oczu i nosa.

2.4.4 Zwiększenie higieny rąk. Podczas przeładunku towarów lub gdy ręce dotykają półek, poręczy i innych przedmiotów użytkowanych przez wiele osób, należy umyć ręce środkiem dezynfekującym do rąk lub mydłem pod bieżącą wodą, lub wetrzeć w ręce szybko wysychający środek do dezynfekcji rąk.

2.5 Ustanowienie procedur zgłaszania problemów zdrowotnych

Gdy pracownik stwierdzi, że on lub osoba z nim mieszkająca ma podwyższoną temperaturę, suchy kaszel, odczuwa zmęczenie i ma inne podejrzone objawy, powinien niezwłocznie zgłosić to kierownictwu producenta i podmiotu poprzez poszczególne szczeble przedsiębiorstwa lub bezpośrednio, w zależności od sytuacji. Po stwierdzeniu przez producentów i podmioty, że ich pracownicy mają wyżej wymienione objawy chorobowe, niezależnie od stanu ich zdrowia, powinni podjąć skuteczne środki w celu szybkiego wykluczenia tych pracowników i ich bliskich ze środowiska pracy z żywnością. Na obszarach o wysokim ryzyku przeniesienia zapalenia płuc wywołanego przez nowego typu koronawirusa zaleca się, aby wymagać od zdrowych pracowników dokonania „zerowego” zgłoszenia zgodnie z przepisami dot. zapobiegania i zwalczania właściwych władz lokalnych.

2.6 Procedury dotyczące przywracania pracowników do pracy

Zgodnie z rejestracją i dokumentacją zdrowotną pracowników hall produkcyjnych należy śledzić stan leczenia i rehabilitacji pracowników mających problemy zdrowotne, odczuwających dyskomfort fizyczny, podejrzanych o zakażenie lub zakażonych nowego typu koronawirusem (pacjenci lub osoby przechodzące infekcję bezobjawową). Należy także naukowo ocenić, czy kwalifikują się oni do powrotu do pracy po wyzdrowieniu. Warunki, które należy spełnić po chorobie. Jeśli objawy potwierdzonego przypadku zapalenia płuc wywołanego przez nowego typu koronawirusa ustąpią, a dwa badania PCR wykrywające kwas nukleinowy w odstępie co najmniej 24 godzin będą negatywne, izolację można znieść. W przypadku gdy test nie może być przeprowadzony, pacjenta można zwolnić z izolacji i przywrócić do pracy 14 dni po ustąpieniu objawów. Lekarze, którzy są w bliskim kontakcie z pacjentami z zapaleniem płuc wywołanym przez nowego typu koronawirusa, powinni również spełnić powyższe wymagania kontrolne przed powrotem do pracy.

2.7 Zwiększenie promowania wiedzy na temat zapobiegania i zwalczania

Należy prowadzić różne formy edukacji zdrowotnej, nakłaniać pracowników do opanowania wiedzy i umiejętności związanych z zapobieganiem i leczeniem zapalenia płuc wywołanego przez nowego typu koronawirusa i innych chorób zakaźnych układu oddechowego, kształtować dobre nawyki higieniczne i wzmacniać świadomość ochrony indywidualnej.

3. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania podczas załadunku, wyładunku, składowania i transportu

3.1 Wymagania sanitarne dla pracowników załadunku i wyładunku

Oprócz spełniania ogólnych wymogów higieny osobistej należy nosić odzież roboczą i czapki, jednorazowe maski medyczne lub jednorazowe medyczne maski chirurgiczne, rękawice itp., a w razie potrzeby nosić okulary i osłony twarzy, aby uniknąć częstego stykania się powierzchni produktu z powierzchnią ciała.

Zwłaszcza podczas załadunku i wyładunku żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym importowanej z obszarów występowania epidemii, pracownicy portowi itp. muszą nosić maski podczas całego procesu przenoszenia towarów, unikając przywierania towarów do twarzy oraz dotykania rękami ust i nosa, aby zapobiec kontaktowi z nowym typem koronawirusa. Zanieczyszczone wirusem mogą być mrożone produkty akwakultury itp. Jeżeli maska zostanie uszkodzona podczas transportu, należy ją natychmiast zmienić.

3.2 Wymagania higieniczne dla kierowców środków transportu

Poza spełnieniem wymagań higienicznych dla pracowników, personel (kierowcy i osoby obsługujące) transportujący żywność w łańcuchu chłodniczym nie może otwierać skrzyń bez zezwolenia w trakcie transportu i nie może otwierać opakowań żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym, żeby produkty żywnościowe w łańcuchu chłodniczym się ze sobą nie stykały. Przy wsiadaniu i wysiadaniu z pojazdu kierowca i osoby obsługujące powinny unikać niepotrzebnego kontaktu z dyżurującymi strażnikami i personelem.

3.3 Zarządzanie aspektami sanitarnymi u źródła towarów

W przypadku importowanej żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym importer lub podmiot wysyłający powinien współpracować z odpowiednimi działami w celu pobrania próbek i zbadania żywności i jej opakowania. W odniesieniu do żywności z innych miast dystrybutorzy powinni postarać się o uzyskanie od dostawców odpowiednich informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności i kontroli przeciwepidemicznej. Jeśli chodzi o lokalne przedsiębiorstwa zajmujące się ubojem mięsa, przetwórstwem i działalnością gospodarczą, to powinny one ściśle wdrożyć odpowiednie specyfikacje zarządzania jakością i funkcjonowania łańcucha chłodniczego żywności oraz wzmocnić zarządzanie warunkami sanitarnymi środowiska. Importerzy lub właściciele towarów, którzy powierzają przedsiębiorstwu logistycznemu, będącemu stroną trzecią, świadczenie usług transportowych, magazynowych i innych, powinni mu przekazać – gdy towary są dostarczane do przedsiębiorstwa logistycznego będącego stroną trzecią – odpowiednie informacje dotyczące kontroli bezpieczeństwa żywności i zapobiegania epidemiom.

W procesie logistycznym łańcucha chłodniczego, jeśli do opakowania logistycznego dodawane są podpory lub podkładki, powinny one spełniać odpowiednie wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności. Opakowanie logistyczne powinno wskazywać warunki temperatury dla przechowywania i transportu żywności w łańcuchu chłodniczym. Należy usprawnić obsługę i zarządzanie załadunkiem, wyładunkiem i przeładunkiem towaru, tak aby nie mógł on bezpośrednio zetknąć się z podłożem, a opakowania żywności w łańcuchu chłodniczym nie mogły być swobodnie otwierane. Należy zapewnić, aby temperatura żywności w łańcuchu chłodniczym zawsze mieściła się w dopuszczalnym zakresie wahań podczas transportu, składowania i sortowania. Należy rejestrować i przechowywać dane dotyczące czasu, temperatury i inne informacje odnoszące się do każdego ogniwa dostawy.

3.4 Zarządzanie w zakresie higieny pojazdów

Należy zapewnić, aby wnętrze przedziału pojazdu było czyste, nietoksyczne, nieszkodliwe, bezzapachowe i niezanieczyszczające, a także należy przeprowadzać regularną dezynfekcję zapobiegawczą. Konkretnie działania w zakresie dezynfekcji znajdują się w „Wytycznych technicznych dotyczących zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa w procesie produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym o niskiej temperaturze i jego funkcjonowania”.

3.5 Zarządzanie warunkami sanitarnymi magazynów

Strefa załadunku i wyładunku magazynu powinna być wyposażona w zamkniętą platformę i urządzenie uszczelniające do dokowania pojazdów chłodni. Oprócz kontroli wyglądu i ilości żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym, należy wzmocnić kontrolę przechowywania. Należy również sprawdzić temperaturę w środku żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym. Należy wzmocnić zarządzanie składowaniem w magazynie. Żywność pozostającą w łańcuchu chłodniczym należy układać na paletach lub półkach zgodnie z przepisami. Żywność pozostającą w łańcuchu chłodniczym należy umieszczać w magazynie zgodnie z jej właściwościami lub lokalizacją. Nie należy mieszać ze sobą żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym, która odznacza się dużymi różnicami w wymaganiach dotyczących temperatury i wilgotności i jest podatna na zanieczyszczenie krzyżowe. Należy regularnie sprawdzać temperaturę i wilgotność w magazynie. Temperatura i wilgotność w magazynie powinny spełniać wymagania dotyczące składowania żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i być stabilne. Należy regularnie czyścić i dezynfekować środowisko wewnętrzne, półki i narzędzia pracy w magazynie. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i dezynfekcji znajdują się w „Wytocznych technicznych dotyczących zapobiegania, zwalczania i dezynfekcji w przypadku nowego koronawirusa w procesie produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i jego funkcjonowania”.

4. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania dla produkcji i przetwórstwa

4.1 Wymagania dotyczące higieny personelu

Proszę stosować wymagania zawarte w punkcie 2.4.

4.2 Zachowanie bezpiecznego odstępu

Odstęp między pracownikami powinien wynosić co najmniej 1 metr. Możliwe do zastosowania środki utrzymania odstępu w środowisku przetwórstwa żywności obejmują: ustawienie stołów roboczych po jednej stronie linii produkcyjnej, przesunięcie produkcji lub zamontowanie przegród na środku linii produkcyjnej, aby uniemożliwić pracownikom stanie naprzeciwko siebie; ścisłe ograniczenie liczby pracowników w strefie przygotowywania żywności, wyeliminowanie wszystkich nieistotnych pracowników; podział pracowników na grupy lub zespoły robocze, przy jednoczesnym ograniczeniu komunikacji i wzajemnego wpływu między grupami roboczymi.

4.3 Zabezpieczenie i kontrola towarów przychodzących

4.3.1 Zabezpieczenie załadunku i wyładunku. Pracownicy zajmujący się załadunkiem i wyładunkiem, którzy muszą mieć bezpośredni kontakt z towarami żywnościowymi pozostającymi w łańcuchu chłodniczym, powinni przed przeniesieniem towaru założyć odzież roboczą, jednorazowe maski medyczne lub jednorazowe medyczne maski chirurgiczne, rękawice itp. oraz w - razie potrzeby - nosić okulary i osłony twarzy, aby uniknąć częstego stykania się z powierzchnią towaru. [tabela]

4.3.2 Kontrola źródła. Przedsiębiorstwa produkujące żywność pozostającą w łańcuchu chłodniczym powinny starannie wykonywać czynności w zakresie kontroli i oceny spełniania wymagań przez dostawców. Powinny także starannie kontrolować każdą partię zakupów żywności oraz rejestrować zgodnie ze stanem rzeczywistym kontrole zakupu żywności i surowców, inspekcje wewnątrzzakładowe, sprzedaż żywności i inne informacje wymagane na mocy prawa w celu zapewnienia identyfikowalności żywności. Powinny przechowywać dane dotyczące tych kontroli. Okres przechowywania rejestrów i voucherów nie może być krótszy niż 6 miesięcy od czasu wygaśnięcia okresu gwarancji na produkt. Jeżeli okres gwarancji nie jest wyraźnie określony, czas przechowywania nie może być krótszy niż 2 lata.

4.3.3 Świadczenie kontroli. W przypadku importowanej żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym importer lub wysyłający powinien współpracować z odpowiednimi działami w celu pobrania próbek i zbadania żywności oraz jej opakowania. W przypadku żywności z innych miast dystrybutorzy powinni starać się o uzyskanie od dostawców odpowiednich informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności i kontroli przeciwepidemicznej.

4.4 Czyszczenie i dezynfekcja

Patrz „Wytyczne techniczne dotyczące zapobiegania, zwalczania i dezynfekcji w przypadku nowego typu koronawirusa w procesie produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i jego funkcjonowania”.

4.5 Inne środki ochronne

4.5.1 Wymagania dotyczące wentylacji. Wentylacja naturalna jest preferowana w przypadku zwykłych fabryk, a w razie braku warunków można ją uzupełnić wentylacją mechaniczną. Hermetyczna powierzchnia zakładu powinna utrzymywać wewnętrzną cyrkulację powietrza i bezpieczeństwo systemu klimatyzacji. System klimatyzacji i wentylacji powinien być regularnie kontrolowany, czyszczony i dezynfekowany w celu zapewnienia czystej i bezpiecznej pracy.

4.5.2 Instalacje wodociągowe i kanalizacyjne. Kanalizacja powinna być utrzymywana w idealnym stanie a rury kanalizacji powinny być zawsze odblokowane. Powinna być wyposażona w kraniki spłukujące na podłodze oraz urządzenia do płukania i dezynfekcji ścieków. Odprowadzanie ścieków powinno być zgodne z odpowiednimi przepisami.

5. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania w przypadku operacji sprzedaży

Scentralizowane rynki handlu żywnością pozostającą w łańcuchu chłodniczym (rynki hurtowe produktów rolnych, rynki rolników, lokalne rynki warzyw), supermarkety, sklepy sprzedające produkty ogólnospożywcze, catering, samodzielny handel elektroniczny i inne podmioty działające w sektorze spożywczym muszą posiadać odpowiednie urządzenia chłodnicze i zamrażające.

5.1 Wymagania dotyczące higieny personelu

Proszę stosować wymagania zawarte w punkcie 2.4. Oprócz odzieży roboczej pracownicy na specjalnych stanowiskach, takich jak ubój zwierząt muszą nosić nieprzemakalne fartuchy i rękawice gumowe.

5.2 Zachowanie bezpiecznego odstępu

Należy rozsądnie kontrolować liczbę klientów wchodzących do miejsca sprzedaży żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym, unikać gromadzenia się i zatłoczenia, utrzymywać odstęp między ludźmi na poziomie co najmniej 1 metra, a przestrzeń zamkniętą należy odpowiednio powiększyć. Można stosować znaki podłogowe do prowadzenia klientów i zarządzania uporządkowanymi kolejkami klientów, a także inne środki ułatwiające klientom zachowanie odstępu, zwłaszcza w zatłoczonych obszarach, takich jak lady obsługowe i kasy.

5.3 Czyszczenie i dezynfekcja

Patrz „Wytyczne techniczne dotyczące zapobiegania, zwalczania i dezynfekcji w przypadku nowego typu koronawirusa w procesie produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i jego funkcjonowania”.

5.4 Znaki ostrzegawcze

5.4.1 Przy wejściu należy ustawić znaki, informujące od klientów, aby nie wchodzili do sklepu, gdy odczuwają problemy zdrowotne, dolegliwości fizyczne lub mają podejrzenie objawów zakażenia nowego typu koronawirusem.

5.4.2 Należy regularnie nadawać lub zamieszczać ogłoszenia w miejscach sprzedaży detalicznej żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym (sklepy, supermarkety), aby przypominać klientom o konieczności zachowania odstępu i mycia rąk w odpowiednim czasie. Jeśli konsumenci przynoszą swoje własne torby na zakupy, zaleca się, aby przed użyciem żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym zwrócili uwagę na mycie.

5.5 Inne środki ochronne

Należy ustawić szklane barierki przy kasach i na ladach, aby zachęcić do korzystania z płatności bezdotykowych w celu ograniczenia kontaktu. Należy rozważyć kwestię niewystawiania bądź niesprzedawania niepakowanej żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym przy ladach samoobsługowych. [6. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania w odniesieniu do usługi cateringu]

W celu zapobiegania i zwalczania zakażeń nowego typu koronawirusem w odniesieniu do żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i cateringu, podmioty świadczące usługę cateringową powinny zwrócić uwagę na następujące punkty dotyczące zapobiegania i zwalczania.

6. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania w odniesieniu do usługi cateringu

W celu zapobiegania i zwalczania zakażeń nowego typu koronawirusem w odniesieniu do żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i cateringu, podmioty świadczące usługi cateringowe powinny zwrócić uwagę na następujące punkty dotyczące zapobiegania i zwalczania.

6.1 Wymagania dotyczące higieny personelu

Proszę stosować wymagania zawarte w punkcie 2.4.

6.2 Należy zachować bezpieczny odstęp

6.2.1 Należy stosować odpowiednie środki, aby zapobiegać zatłoczeniu i zachować odstęp co najmniej 1 metra między pracownikami sektora spożywczego.

6.2.2 Należy tak ustawić krzesła w stołówce, aby zachować bezpieczny dystans społeczny.

6.2.3 Należy stosować znaki podłogowe w sklepie, aby pomóc klientom zachować odstęp, szczególnie w miejscach zatłoczonych, takich jak lady obsługowe i lady kasowe.

6.3 Czyszczenie i dezynfekcja

Patrz „Wytyczne techniczne dotyczące zapobiegania, zwalczania i dezynfekcji w przypadku nowego typu koronawirusa w procesie produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i jego funkcjonowania”.

6.4 Inne środki ochronne

6.4.1 Należy dostarczyć roztwór czyszczący i dezynfekujący. Należy zapewnić pracownikom i konsumentom wchodzącym i wychodzącym z lokalu świadczącego usługę cateringową środek odkażający do rąk lub środek do dezynfekcji nie wymagający uprzedniego mycia rąk.

6.4.2 Należy zapobiegać zanieczyszczeniu krzyżowemu. Surowa i gotowana żywność musi być przetwarzana i przechowywana oddzielnie, a narzędzia i przybory do obchodzenia się z niegotowaną żywnością dokładnie zdezynfekowane przed podaniem lub przetworzeniem gotowanej żywności..

6.4.3 Należy unikać niepotrzebnego kontaktu fizycznego. Należy zachęcać do płatności zbliżeniowych przy użyciu urządzeń mobilnych, bezkontaktowej dostawy, itp.

6.4.4 Należy utrzymywać cyrkulację powietrza i często otwierać okna w celu przewietrzania pomieszczeń.

6.4.5 Należy starać się dostarczać gotowaną żywność. W czasie epidemii, żywność powinna być w pełni podgrzana.

6.4.6 Usługa cateringowa powinna promować stosowanie metod dzielenia posiłków. Jeśli posiłek nie może być dzielony, należy zapewnić publicznie dostępne łyżki i pałeczki.

7. Nadzwyczajne środki reagowania w istotnych obszarach

Producenci i podmioty gospodarcze z sektora żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym powinni opracować plany awaryjne na wypadek epidemii zapalenia płuc wywołanego przez nowego typu koronawirusa, zająć się sytuacją epidemiologiczną i ją zgłosić we właściwym terminie oraz skutecznie zapobiegać rozprzestrzenianiu się nowego koronawirusa.

7.1 Środki nadzwyczajne dla osób z zaburzeniami stanu zdrowia

W razie wykrycia przypadku lub nietypowej sytuacji w związku z podejrzeniem zapalenia płuc wywołanego przez nowego typu koronawirusa w odpowiednim obszarze produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i jego funkcjonowania, należy wdrożyć środki zapobiegające i zwalczające rozprzestrzenianie się wirusa wewnątrz i skierowane na zewnątrz zapobiegające exportowi. Właściwe działy muszą przeprowadzać dochodzenie epidemiologiczne, wprowadzić zarządzanie śledzeniem osób pozostających w bliskim kontakcie, prowadzić punkty dezynfekcji pod kątem epidemii i inne prace. Powinny również zorganizować pobieranie próbek i badanie w kierunku obecności kwasu nukleinowego w miejscach pracy i pojawiania się personelu oraz przetworzonej żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym. Jeżeli stosowany jest system wentylacji klimatyzacyjnej, należy go oczyścić i zdezynfekować, a po pozytywnej ocenie może zostać ponownie uruchomiony. W zależności od stopnia nasilenia epidemii, obszar roboczy zostanie tymczasowo zamknięty, a po opanowaniu epidemii produkcja zostanie wznowiona.

Zgodnie z nowymi wymaganiami w zakresie zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanego przez nowego typu koronawirusa, należy wprowadzić środki, takie jak odcięcie drogi przenoszenia i izolowanie osób pozostających w bliskim kontakcie oraz usuwanie zanieczyszczeń zgodnie z przepisami.

7.2 Środki nadzwyczajne w odniesieniu do próbek, w przypadku których badanie w kierunku obecności kwasu nukleinowego dało wynik dodatni

Po otrzymaniu informacji o dodatnim wyniku badania w kierunku obecności kwasu nukleinowego koronawirusa, producenci i podmioty gospodarcze z sektora żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym powinni niezwłocznie zacząć realizować plan awaryjny w swojej jednostce. Powinni natychmiast podjąć działania w sytuacjach awaryjnych w odniesieniu do dotkniętych towarów i środowiska pod kierunkiem specjalistów zgodnie z miejscowymi wymogami. Należy wprowadzić tymczasowe przechowywanie i nieszkodliwe zabiegi wobec dotkniętych towarów, przeprowadzić dezynfekcje miejsc pracy oraz przeprowadzić we właściwym terminie badania na obecność kwasu nukleinowego i badania przesiewowe wobec osób, które mogły być narażone. Przed rozpoczęciem przetwarzania towarów, urządzenia chłodnicze i chłodzące, takie jak chłodziarki, zamrażarki i magazyny chłodnicze, powinny być utrzymywane w normalnym trybie pracy, aby zapobiec uszkodzeniu i pogorszeniu jakości towarów oraz rozprzestrzenianiu się ewentualnych zanieczyszczeń. Podczas transportu należy unikać rozlania lub wycieku przy przenoszeniu dotkniętych towarów. Personel zajmujący się czyszczeniem i transportem dotkniętych towarów powinien stosować środki ochrony indywidualnej.

W przypadku produktów z pozytywnym wynikiem badania na obecność kwasu nukleinowego należy je unieszkodliwiać zgodnie z wymogami właściwych władz lokalnych.