



**POLSKA FEDERACJA
PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI
Związek Pracodawców**

ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa
Tel.: (48 22) 830 70 55, tel./fax (48 22) 830 70 56
e-mail: biuro@pfpz.pl www.pfpz.pl

**Wytyczne dla producentów żywności w związku z rozprzestrzenianiem się
koronawirusa SARS COV-2 wywołującego chorobę COVID-19**

15 kwietnia 2020 r.

Wersja 2

Niniejsze wytyczne skierowane są do producentów żywności przetworzonej oraz na etapie produkcji pierwotnej.

Sekcje

I	Czy koronawirus SARS COV-2 może być przenoszony przez żywność?.....	str. 2
II	Jak powinni postępować pracownicy zakładów produkujących żywność?.....	str. 2
III	Zapewnienie ciągłości produkcji.....	str. 5
IV	Wyjazdy pracowników.....	str. 6
V	Przykładowe działania firmy spożywczej.....	str. 7
VI	Środki do mycia i dezynfekcji	str. 10
VII	Postępowanie ze zużytymi środkami ochrony osobistej	str. 11
VIII	Pytania i odpowiedzi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Komisji Europejskiej.....	str. 12

*

* *

I. Czy koronawirus SARS COV-2 może być przenoszony przez żywność?

- **Brak doniesień o przypadkach przenoszenia wirusa przez żywność.**
- **Na zasadzie ostrożności należy zachować wzmożoną higienę przy postępowaniu z surowymi produktami pochodzenia zwierzęcego.**
- **Należy zwrócić uwagę na powierzchnie produktów spożywczych sprzedawanych bez opakowań oraz produktów w opakowaniach.**

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował informację, że obecnie nie ma dowodów na to, iż żywność jest prawdopodobnym źródłem lub drogą przenoszenia tego wirusa (żywność nie jest medium umożliwiającym namnażanie się wirusa). Doświadczenia z poprzednich ognisk pokrewnych koronawirusów pokazują, że nie występowało przeniesienie koronawirusów poprzez spożywaną żywność. W tej chwili nie ma dowodów sugerujących, że koronawirus SARS COV-2 różni się pod tym względem.

Jednak należy wziąć pod uwagę fakt, że podobnie jak na innych powierzchniach, wirus ten może przez pewien czas pozostać aktywny na powierzchniach produktów lub opakowań, które zostały zanieczyszczone nim przez osoby chore.

Ponadto WHO wskazuje, że istnieje możliwość przetrwania tych wirusów przez pewien ograniczony czas na surowej żywności pochodzenia zwierzęcego. W związku z tym podczas przygotowywania produktów należy postępować ostrożnie z surowym mięsem, surowym mlekiem lub surowymi organami zwierząt, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.

Obecne dowody na obecność innych szczepów koronawirusa pokazują, że koronawirusy są dosyć stabilne w niskich i bardzo niskich temperaturach (chłodniczych i mrożenia), natomiast nieodporne na temperatury obróbki cieplnej (70 °C i wyższej).

II. Jak powinni postępować pracownicy zakładów produkujących żywność?

- **Kluczowe jest zachowanie zasad higieny.**
- **Postępowanie zgodnie z obowiązującymi procedurami.**
- **Wymagania względem pracowników i osób odwiedzających zakład spożywczy.**

Podczas produkcji żywności należy stosować obowiązujące w zakładzie procedury postępowania wynikające z wdrożonego i wymaganego obowiązującymi przepisami systemu HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i dobre praktyki produkcyjne.

W obszarach produkcyjnych i biurowych należy zapewnić:

- Regularne mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcję powierzchni dotykowych, takich jak biurka, lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze, inne przedmioty często dotykane (np. telefony, klawiatury, komputerów), a także wyposażenia magazynów oraz urządzeń do przemieszczania wewnętrznego towarów.
- Regularne i staranne sprzątanie z użyciem wody z detergentem lub środków dezynfekujących wszystkich obszarów często używanych przez pracowników, takich jak toalety, pomieszczenia wspólne, szatnie, łazienki, stołówki, itp.
- Dodatkowe informowanie o obowiązujących w zakładzie zasadach higieny, w tym o obowiązku niezwłocznego zgłaszania przełożonemu lub wyznaczonej w zakładzie osobie wszelkich objawów chorobowych grypopodobnych takich jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.

Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady higieny i stan zdrowia, które odnoszą się do **wszystkich pracowników, kierowców dowożących i odbierających towar, a także osób odwiedzających przedsiębiorstwo spożywcze**:

- Częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem lub ich dezynfekcję środkiem na bazie alkoholu (min. 60%) <https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>
- Unikanie dotykania oczu, nosa i ust
- Przestrzeganie higieny kaszlu i oddychania - podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
- Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel).
- Zwracanie uwagi współpracownikom, aby nie kasłali i nie kichali w kierunku współpracowników i wytwarzanych wyrobów.
- Zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy - co najmniej 1-1,5 metra.
- Zrezygnowanie z podawania ręki
- Pracownicy mają obowiązek używania rękawiczek lub muszą mieć dostęp do płynów dezynfekujących¹⁾ <https://gis.gov.pl/aktualnosci/koronawirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/>
- Stanowiska pracy poszczególnych osób muszą być oddalone od siebie o co najmniej 1,5 metra. Jeśli pracodawca nie jest w stanie zapewnić takiej odległości (1,5m) ze względu na charakter działalności wykonywanej w danym zakładzie pracy – np. dlatego, że linia produkcyjna na to nie pozwala – może odejść od tej zasady, **ale tylko pod warunkiem zapewnienia środków ochrony osobistej związanych ze zwalczaniem epidemii.**¹⁾ Pracownicy powinni zachowywać dystans pomiędzy sobą co najmniej 1,5 m na terenie całego zakładu gdzie przebywają.

Należy zwiększyć częstotliwości mycia rąk przez pracowników zakładów spożywczych. Ręce należy każdorazowo myć w następujących sytuacjach:

- przed rozpoczęciem pracy
- przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia, ugotowaną, upieczoną, usmażoną
- po zakończeniu pracy lub każdorazowo po pracy z surową żywnością, nieprzetworzoną
- po postępowaniu z odpadami/śmieciami
- po wykonaniu sprzątnia/dezynfekcji
- po skorzystaniu z toalety
- po kichaniu, kaszlu, wydmuchaniu nosa
- po jedzeniu, picciu lub paleniu
- po dotykaniu pieniędzy

Stosowanie rękawic nie może zastępować dokładnego mycia rąk.

¹⁾ Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 10 kwietnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U.2020.658 z późn. zm.).

O ile miejscowa powiatowa stacja sanitarno-epidemiologiczna (SANEPID) na podstawie posiadanych danych epidemiologicznych nie zarządzi inaczej, nie ma potrzeby, aby pracownicy bez objawów zakażenia koronawirusem SARS COV-2 byli odsuwani od pracy lub izolowani od innych pracowników.

Osoby, które mają objawy ze strony układu oddechowego, takie jak nawet łagodny kaszel, kichanie albo gorączkę (37.3 °C lub więcej), nie mogą pracować w zakładach spożywczych i mieć kontakt z surowcem lub produktem oraz z innymi pracownikami. Dotyczy to również osób, które przyjmują leki zawierające substancje takie jak: paracetamol/acetaminophen, ibuprofen lub aspiryna, gdyż mogą one maskować objawy choroby.

Przedsiębiorcy powinni również upewnić się, że:

- Pracownicy są świadomi aktualnej sytuacji związanej z wystąpieniem koronawirusa SARS COV-2 oraz znają komunikaty na ten temat zamieszczane przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz podawane przez przedstawicieli rządu, a także z zasadami postępowania w przypadku podejrzenia u siebie zakażenia koronawirusem (należy bezzwłocznie, telefonicznie powiadomić stację sanitarno-epidemiologiczną i zgłosić się bezpośrednio do oddziału zakaźnego lub oddziału obserwacyjno-zakaźnego, gdzie określony zostanie dalszy tryb postępowania medycznego - **infolinia Narodowego Funduszu Zdrowia 800 190 590**, gdzie można uzyskać informacje dotyczące postępowania w sytuacji podejrzenia zakażenia koronawirusem).
- Pracownicy są odpowiednio przeszkoleni w zakresie higieny żywności oraz praktyk higienicznych.
- Pracownicy i kontrahenci zgłaszają wszelkie fizyczne objawy chorobowe przed rozpoczęciem pracy lub w miejscu pracy i nie są chorzy.
- Pracownicy i kontrahenci mają zapewnione odpowiednie udogodnienia, np. miejsca mycia rąk, toalety, aby umożliwić zachowanie dobrej higieny.
- W obszarach pracy/pobytu pracowników zapewniona jest prawidłowa wentylacja pomieszczeń.

Kierowcy dowożący towary i surowce do fabryk i budynków biurowych:

Zaleca się, aby kierowcy:

- Po wejściu do budynku obowiązkowo myli ręce, używając mydła i wody albo dezynfekowali ręce za pomocą preparatów odkażających.
- O ile to możliwe, nosili rękawiczki i maski dostarczając surowce do magazynów znajdujących się na terenie fabryki oraz podczas odbierania towaru z fabryki.
- W przypadku kierowców, którzy przywieźli towar do firmy, a zauważyli u siebie wystąpienie objawów grypopodobnych, powiadomili telefonicznie przedsiębiorcę nie wchodząc do biura lub na teren fabryki. Przedsiębiorca bezzwłocznie poinformuje powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną (SANEPID).
- Ściśle przestrzegali zasad higieny podanych na początku niniejszej sekcji oraz wszelkich dodatkowych wymagań higienicznych obowiązujących w danym zakładzie spożywczym.

Osoby odwiedzające zakład produkcyjny:

Osoby te powinny być objęte procedurami postępowania wynikającymi z obowiązującego w firmie systemu HACCP i dobrych praktyk higienicznych, w tym obowiązkowo udzielić informacji o swoim

stanie zdrowia oraz o ewentualnych wyjazdach zagranicznych (najlepiej w formie dedykowanego kwestionariusza, który podlega procedurom RODO obowiązującym z zakładzie).

Zalecane jest ograniczenie liczby osób odwiedzających zakład.

Przedsiębiorca może wprowadzić pomiary temperatury pracowników, kierowców oraz osób odwiedzających zakład.

III. Zapewnienie ciągłości produkcji

- **Możliwe problemy z zaopatrzeniem w surowce do produkcji lub w opakowania**
- **Konieczne zakładowe plany działań aby zapewnić ciągłość produkcji**

1) Zakłócenia dostaw surowców

Zakażenia koronawirusem SARS COV-2 pracowników przedsiębiorstw spożywczych działających na całym świecie mogą prowadzić do przestojów produkcyjnych i zakłócenia łańcucha dostaw. Efektem tego mogą być braki niektórych składników i opakowań w fabrykach działających w Polsce.

W takiej sytuacji przedsiębiorstwa spożywcze mogą być zmuszone **do rozważenia** niektórych z poniższych tymczasowych rozwiązań:

- pomijać lub zastępować brakujące składniki produktu i / lub
- zmieniać opakowanie wyrobu i / lub
- zmieniać proces produkcji

Należy jednak pamiętać o obowiązujących przepisach dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności oraz właściwego informowania konsumentów. Wszelkie zmiany w składzie produktów, zmiany opakowań lub sposobu produkcji wymagają pełnego przeglądu obowiązującego w zakładzie produkcyjnym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (system HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne). Tego typu zmiany mogą powodować m.in. wprowadzenie do produktu nowych alergenów, skrócenie okresu trwałości wyrobów, nowe zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne.

W przypadku konieczności zastosowania powyższych zmian produktów, wskazane jest wcześniejsze skonsultowanie się z powiatową stacją sanitarno-epidemiologiczną lub z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, pod których nadzorem znajduje się zakład produkcyjny.

O zmianach mogących mieć wpływ na wybór produktu przez nabywcę oraz na jakość i bezpieczeństwo żywności należy informować zarówno konsumentów, jak i biznesowych odbiorców wyrobów w łańcuchu spożywczym.

W przypadku zmiany składu i/lub opakowania - trzeba wziąć pod uwagę, że żywność musi być pakowana w materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością, a informacje na opakowaniu powinny uwzględniać zmiany w produkcie m.in. skład produktu, termin przydatności do spożycia/data minimalnej trwałości, w tym informacje o alergenach etc. wymagane rozporządzeniem PE i Rady nr 1169/2011 z uwzględnieniem horyzontalnej zasady - nie wprowadzania konsumenta w błąd.

2) Przygotowanie firmy na wypadek zakażenia pracowników koronawirusem SARS COV-2

Firma powinna opracować plan postępowania (plan zarządzania kryzysowego) na wypadek stwierdzenia przypadku zachorowania pracowników na chorobę wywołaną koronawirusem SARS COV-2.

Plan powinien określać, w jaki sposób utrzymać działalność firmy, nawet jeśli znaczna liczba pracowników, kontrahentów i dostawców zachoruje i w związku z tym nie podejmie pracy.

Należy poinformować pracowników o zaplanowanych rozwiązaniach.

Możliwe sytuacje, które należy uwzględnić w planie działania:

- Potwierdzony przypadek zakażenia pracownika(ów) koronawirusem SARS COV-2, który został zgłoszony przez SANEPID lub inną urzędową instytucję.
- Podejrzanie zakażenia pracownika(ów) - osoba, która ma objawy grypopodobne, jest badana i / lub oczekuje na wyniki badań. Oznaczałoby to konieczność dodatkowych środków i działań ze strony firmy, jeśli u osoby tej zostanie potwierdzone zakażenie koronawirusem, a osoba ta przebywała w pomieszczeniach / na terenie fabryki.
- Bliski kontakt z osobą zakażoną - pracownik(cy) firmy był(li) w bliskim kontakcie z osobą, u której zdiagnozowano zakażenie koronawirusem SARS COV-2 (członek rodziny, osoba współpracująca z zakażonym, bliskie interakcje społeczne).
- Wtórny kontakt - osoba, która jest w bliskim kontakcie z osobą na razie podejrzaną o zakażenie lub z osobą, która jest bliskim kontaktem osoby już zakażonej.

Bliski kontakt jest definiowany jako:

- narażenie na kontakt z osobą chorą w odległości mniejszej niż 2 metry przez ponad 15 minut;
- prowadzenie rozmowy z osobą z objawami choroby twarzą w twarz;
- gdy osoba zakażona należy do grupy najbliższych przyjaciół lub kolegów;
- gdy osoba mieszka w tym samym gospodarstwie domowym, co osoba chora, lub w tym samym pokoju hotelowym.

Przedsiębiorstwo musi wziąć pod uwagę konieczność 14-dniowej kwarantanny pracowników, którzy mieli bliski kontakt z osobą zakażoną i wynikające z tego faktu niezbędne działania zapewniające funkcjonowanie firmy/kontynuację procesów produkcyjnych, w tym uwzględnić zalecenia powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej dotyczące ewentualnych działań dezynfekcyjnych na terenie zakładu.

IV. Wyjazdy pracowników

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Konieczność przestrzegania zasad podróżowania• Należy monitorować stan zdrowia podróżujących pracowników |
|---|

Należy przestrzegać wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczących podróżowania (www.gis.gov.pl), (<https://gis.gov.pl/aktualnosci/komunikat-dotyczacy-kontroli-sanitarnych-na-granicach/>) oraz nie wysyłać pracowników na obszary wskazywane w komunikatach GIS jako nie rekomendowane do wyjazdów. Główny Inspektorat Sanitarny zaleca ograniczenie podróży służbowych do minimum.

Przed podróżą

- Należy upewnić się, że firma i jej pracownicy posiadają najnowsze informacje na temat obszarów, w których rozprzestrzenia się koronawirus SARS COV-2. Informacje te znajdują się na stronie WHO <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports/>
- Na podstawie aktualnych informacji firma powinna ocenić ryzyko związane z wyjazdem pracownika. Należy unikać wysyłania pracowników, którzy mogą być bardziej zagrożeni chorobą (np. osób starszych, pracowników i osób z chorobami takimi jak cukrzyca, choroby serca i płuc) w miejsca, w których rozprzestrzenia się koronawirus SARS COV-2.
- Należy upewnić się, że wszystkie osoby podróżujące zapoznały się z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

Podczas podróży:

- Pracownicy powinni:
 - ściśle przestrzegać zasad higieny i zachowywać bezpieczną odległość (co najmniej 1 – 1,5 metra) od osób, które kaszlą lub kichają;
 - posiadać informacje jak postępować i z kim się skontaktować, jeśli poczują się źle podczas podróży;
 - przestrzegać instrukcji lokalnych władz kraju, do którego wyjeżdżają, np. dotyczących przemieszczania się na terenie kraju, ograniczeń, zgromadzeń;

Po powrocie z podróży:

- Pracownicy powinni przestrzegać zaleceń polskich służb sanitarnych na lotniskach oraz przy przekraczaniu granic drogą lądową lub morską, w tym obowiązujących przepisów z zakresu kwarantanny dla osób przekraczających granice Polski (aktualnie obowiązek odbycia kwarantanny nie dotyczy kierowców transportu towarowego i osobowego wykonujących swoje obowiązki).¹⁾
- W razie zaobserwowania u siebie objawów grypopodobnych (gorączka, kaszel, trudności z oddychaniem, bóle mięśni) pracownik powinien niezwłocznie powiadomić telefonicznie SANEPID lub zadzwonić na ogólnopolską infolinię (800 190 590) oraz powiadomić pracodawcę.

V. Przykładowe działania firmy spożywczej

Poniżej podano niewyczerpującą listę działań podejmowanych przez firmę produkującą środki spożywcze. W ramach tych działań powinny być uwzględnione zalecenia podane we wcześniejszych punktach niniejszych wytycznych.

Ujęcie ogólne:

- Bieżące monitorowanie przez przedsiębiorstwo (przez wyznaczone osoby) sytuacji w kraju i na świecie oraz wewnątrz własnej firmy związanej z występowaniem koronawirusa SARS COV-2.

- Przegląd i bieżąca aktualizacja pod kątem koronawirusa dotychczasowych procedur HACCP oraz dobrych praktyk higienicznych i dobrych praktyk produkcyjnych.
- Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości środków ochrony i preparatów do mycia / dezynfekcji.
- Wzmocnienie skuteczności procedur mycia i dezynfekcji.
- Ustanowienie odpowiednich kanałów komunikacji wewnętrznej dotyczących postępowania pracowników, uwzględniających zmieniającą się sytuację w zakładzie i w otoczeniu zakładu. Zapewnienie, że komunikacja dociera do wszystkich pracowników firmy.
- Wzmocnienie działań edukacyjnych pracowników z zakresu wiedzy o możliwości rozprzestrzeniania się koronawirusa oraz zasad prawidłowego postępowania zgodnego z procedurami obowiązującymi w zakładzie.
- Zapewnienie, że wszyscy pracownicy firmy postępują zgodnie z aktualnie obowiązującymi procedurami ustanowionymi w przedsiębiorstwie.

Ujęcie szczegółowe:

- Powołanie zespołów kryzysowych, tj. grupy osób odpowiedzialnych za koordynację i aktualizację działań, komunikację i gromadzenie danych dotyczących sytuacji związanej z działaniami w zakresie koronawirusa. Można ustanowić (zależnie od wielkości firmy) 2 poziomy zespoły:
 - zespół główny – obejmujący osoby decyzyjne w centrali, monitorujące bieżące informacje krajowe i zagraniczne
 - zespoły zakładowe – wybrane osoby w zakładach produkcyjnych
- Ustalenie sposobów komunikacji i przekazywania informacji na poszczególnych poziomach, tj.:
 - zespołu głównego (osoby decyzyjne w centrali),
 - dyrektorów zakładów (osoby odpowiedzialne za przekazywanie informacji do poszczególnych jednostek w zakładzie produkcyjnym),
 - kierowników działów (osoby odpowiedzialne za przekazywanie informacji do wszystkich pracowników w danym dziale),
 - zespołu zagranicznego (osoby z jednostek biznesowych zagranicznych odpowiedzialne za przekazanie informacji do zakładów zagranicznych).
- Opracowanie wewnętrznego planu zarządzania kryzysowego.
- Szerokie zastosowanie możliwości prowadzenia spotkań on-line i przekazywania informacji on-line oraz wykorzystywanie drogi mailowej.
- Sporządzenie (aktualizacja) list kontaktowych do lokalnych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Udostępnienie tych list również wszystkim pracownikom przedsiębiorstwa.
- Aktualizacja dokumentacji i instrukcji postępowania dla pracowników firmy w oparciu o najlepszą wiedzę, dane literaturowe oraz wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego.
- Umieszczenie instrukcji Głównego Inspektoratu Sanitarnego „Jak skutecznie myć ręce” we wszystkich możliwych widocznych miejscach, w których pracownicy mogą umyć ręce, m.in. w toaletach, stołówkach. itd.

- Rozszerzenie strefy użycia płynów dezynfekujących, tj. umieszczenie pojemników z płynem dezynfekującym m.in. we wszystkich portierniach, stołówkach, toaletach, itd.
- Umieszczenie w widocznych miejscach - biurach, stołówkach, szatniach, tablicach ogłoszeń - informacji dotyczących zasad higieny osobistej, instrukcji na temat zapobiegania zakażeniu oraz danych kontaktowych na wypadek wystąpienia objawów choroby.
- Przeprowadzenie dodatkowych szkoleń pracowników dotyczących zapobiegania rozprzestrzenianiu koronawirusa oraz obowiązujących w zakładzie zasad postępowania, z uwzględnieniem aktualnych procedur i instrukcji (z wykorzystaniem materiałów i informacji komunikowanych na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego).
- Opracowanie informacji graficznych (np. plakatów) na temat ścieżki komunikacji i postępowania pracownika na wypadek zaobserwowania objawów grypopodobnych.
- Wprowadzenie w przedsiębiorstwie polityki ograniczenia do minimum wyjazdów i spotkań biznesowych – ograniczenia zarówno wyjazdów międzyzakładowych, spotkań biznesowych z klientami zewnętrznymi oraz spotkań wewnętrznych. W przypadku konieczności przeprowadzenia spotkań w firmie, wyznaczenie pomieszczeń, w których mogą się odbyć takie spotkania, przy jednoczesnym spełnieniu wymagań wynikających z zagrożenia rozprzestrzeniania koronawirusa. Wprowadzenie konieczności wypełniania kwestionariusza przez osoby uczestniczące w spotkaniu. Dodatkowo wprowadzenie wymogu potwierdzania z zarządem firmy każdego wyjazdu zagranicznego pracownika.
- Zaplanowanie i wdrożenie rozdzielania czasowego i miejscowego pracowników produkcji. Tam gdzie to możliwe, zapewnienie osobnych wejść, szatni, stołówek.
- Ograniczenie do minimum prac wykonywanych przez firmy zewnętrzne oraz odwiedzin przez osoby odwiedzające. W przypadku konieczności ich obecności, wymaganie każdorazowo wypełnienia formularza zdrowotnego. Określenie i ograniczenie miejsc, w których takie osoby mogą przebywać.
- Dostosowanie do obecnej sytuacji formularza zdrowotnego dla osób z zewnątrz (pracowników firm zewnętrznych, osób odwiedzających, dostawców, itp.) - uzupełnienie go o informacje dotyczące: pobytu danej osoby w krajach, których dotyczy zagrożenie koronawirusem oraz aktualnego stanu zdrowia.
Wprowadzenie dodatkowej ankiety skierowanej do kierowców wjeżdżających na teren zakładu.
Wprowadzenie obowiązku każdorazowego wypełniania kwestionariusza zdrowotnego przez klientów biznesowych przed spotkaniem.
- Zapewnienie środków do dezynfekcji rąk pracownikom działów handlowych, którzy mają bezpośredni kontakt z klientami.
- Wdrożenie specjalnych instrukcji postępowania we wszystkich zakładach produkcyjnych danej firmy, dostosowanych do specyfiki danego zakładu. Wprowadzenie możliwości pomiaru temperatury pracowników.
- Zapewnienie nieograniczonego dostępu do płynów i środków higieniczno-sanitarnych w toaletach, kuchniach oraz przy wejściach do budynków.
- Zwiększenie częstotliwości wykonywania mycia i dezynfekcji pomieszczeń w zakładach produkcyjnych.

- Wprowadzenie obowiązkowego pomiaru temperatury kierowców przed wjazdem na teren zakładu i przed opuszczeniem kabiny samochodu (w przypadku temperatury równej lub wyższej niż 37 °C kierowca otrzymuje maseczkę, rękawiczki i ma zakaz opuszczania kabiny; równej lub wyższej niż 38°C - kierowca nie jest wpuszczany na teren zakładu i podejmowane są dalsze działania zgodnie z zaleceniami powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej). Przeszkolenie pracowników odnośnie zasad dotyczących odbioru dostaw.
- Wprowadzenie rozdzielania miejscowego rozładunku samochodów przyjeżdżających z terenów wysokiego ryzyka. Opracowanie i udostępnienie ulotki informacyjnej dla kierowców w językach obcych.
- O ile to możliwe, wprowadzenie i zapewnienie pracownikom pracy zdalnej.
- Odwołanie wszystkich zaplanowanych szkoleń oraz innych zajęć dla pracowników. Czasowe ograniczenie ilości osób spożywających jednocześnie posiłki we wspólnych stołówkach.
- Zwiększenie nadzoru zdrowotnego nad pracownikami powracającymi z urlopów.

VI. Środki do mycia i dezynfekcji

a) Środki do mycia rąk

Nie ma specjalnych wymagań dotyczących środków stosowanych do mycia rąk. Regularne mycie rąk przez 30 sekund mydłem to podstawowa i skuteczna metoda zabezpieczająca przed zakażeniem wirusem SARS-Cov-2.²⁾

b) Środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni²⁾

Na rynku polskim, a także w całej Unii Europejskiej, do zwalczania organizmów szkodliwych dla zdrowia ludzi i zwierząt (w tym wirusów), wprowadzane do obrotu i stosowane mogą być tylko takie produkty, na które wydane jest odpowiednie pozwolenie.

Zgodnie z art. 5 ustawy z dnia 9 października 2015 r. o produktach biobójczych (Dz.U. z 2018 r., poz. 2231) udostępniane na rynku i stosowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej są produkty biobójcze, na które zostało wydane pozwolenie albo zezwolenie na handel równoległy albo pozwolenie na obrót. Zgodnie z art. 7 ust.1 ustawy o produktach biobójczych, produkty biobójcze udostępniane na rynku i stosowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej podlegają wpisowi do Wykazu Produktów Biobójczych. Wykaz ten, obejmujący między innymi produkty do dezynfekcji jest na bieżąco aktualizowany i dostępny pod linkiem <http://bip.urpl.gov.pl/pl/biuletyny-i-wykazy/produkty-biob%C3%B3jcze> w dwóch załącznikach wynikających z rodzaju udzielonych pozwoleń. Wpisów do Wykazu Produktów Biobójczych i zmian wpisów z urzędu, na podstawie ostatecznych decyzji administracyjnych dokonuje Prezes Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.

Mając na uwadze powyższy wykaz oraz zgodnie z załącznikiem V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 528/2012 z dnia 22 maja 2012 r. w sprawie udostępniania na rynku i stosowania produktów biobójczych (Dz. Urz. UE L 167 z 27.06.2012 r., str. 1, z późn. zm.), produkty biobójcze przeznaczone do dezynfekcji należą do grupy produktowej kategorii 1, w obrębie której do dezynfekcji skóry lub skóry głowy należą produkty zawarte tylko w grupie 1.

²⁾ Komunikat GIS <https://gis.gov.pl/aktualnosci/informacja-glownego-inspektora-sanitarnego-dotyczaca-srodkow-do-dezynfekcji-rak-ora-powierzchni/>

Pośród pozostałych grup kategorii 1, warto zaznaczyć, że grupa 2 obejmuje produkty stosowane m.in. do celów dezynfekcji powierzchni, materiałów, wyposażenia nie mających kontaktu z żywnością, a grupa 4 obejmuje produkty przeznaczone m.in. do dezynfekcji urządzeń w dziedzinie żywności.

Produkty biobójcze powinny być odpowiednio oznakowane i zgodnie z art. 33 ust. 2 ustawy o produktach biobójczych, oznakowanie produktu biobójczego nie może m. in. wprowadzać w błąd lub informować w sposób nierzetelny o wyjątkowej skuteczności produktu, ponadto zgodnie z ust. 3 ww. artykułu treść oznakowania opakowania jednostkowego produktu biobójczego musi zawierać oprócz nazwy produktu m.in. numer pozwolenia na obrót, zakres stosowania oraz zalecenia dotyczące stosowania i dawek, tożsamość wszystkich substancji czynnych i ich stężenia, oraz dane identyfikujące podmiot odpowiedzialny (imię, nazwisko, adres albo nazwę firmy, adres siedziby oraz numer telefonu).

Zgodnie z art. 45. ust. 1 ww. ustawy kto bez pozwolenia albo zezwolenia na handel równoległy udostępnia na rynku produkt biobójczy, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do lat 2.

Ponadto należy pamiętać, że oprócz produktów biobójczych zawartych w powyższym wykazie, na rynku dostępne są również produkty do dezynfekcji skóry, które jako produkty lecznicze (leki) dostępne są tylko w aptekach.

Stosowanie produktu o wątpliwej skuteczności wirusobójczej do dezynfekcji w obecnej sytuacji stwarza niedopuszczalne ryzyko rozprzestrzeniania się wirusa.

Niezależnie od powyższego należy pamiętać, że regularne mycie rąk przez 30 sekund mydłem to podstawowa i skuteczna metoda zabezpieczająca przed zakażeniem wirusem SARS-Cov-2.

VII. Postępowanie ze zużytymi środkami ochrony osobistej

Odpady wytworzone przez osoby zdrowe, takie jak maseczki, rękawiczki stosowane np. w miejscu pracy, w środkach komunikacji w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się koronawirusa, powinny być wrzucane do pojemnika/worka na odpady zmieszane.

- a) Maseczki, rękawiczki i inne środki ochronne stosowane przez osoby zdrowe powinny być uprzednio zebrane w workach, które po zawiązaniu wrzucane są do pojemnika/worka na odpady zmieszane.
- b) Inne odpady powinny być segregowane i wrzucane do właściwych pojemników (papier, szkło, metale i tworzywa sztuczne, bioodpady, odpady zmieszane).

Szczegółowe postępowanie w przypadku podejrzenia zachorowania pracownika na COVID-19 (osoba wykazuje objawy w miejscu pracy) należy oprzeć na wytycznych Ministra Klimatu i Głównego Inspektora Sanitarnego w *sprawie postępowania z odpadami wytwarzanymi w czasie występowania zakażeń koronawirusem SARS-CoV-2 i zachorowań na wywoływaną przez niego chorobę COVID-19 (w czasie trwania pandemii/epidemii)* jak dla osób przebywających w izolacji³.

³ https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2020/04/Wytyczne_dot_post%c4%99powania_z_odpadami_w_czasie_wyst%c4%99powania_zaka%c5%bc%c5%84_koronawirusem_SARS-CoV-2-2.pdf

VIII. Pytania i odpowiedzi Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Komisji Europejskiej

Odpowiedzi Głównego Inspektora Sanitarnego

1. Czy można wprowadzić priorytetową szybką ścieżkę testów dla pracowników zatrudnionych w firmach sektora spożywczego - z pominięciem okresu kwarantanny i czekania na objawy, tak żeby można było szybko zablokować zarażenie się pozostałych pracowników i utrzymać ciągłość produkcji.

Nie istnieje specjalna ścieżka diagnostyki, trzeba pamiętać, że wynik testu w kierunku obecności choroby jest potwierdzeniem zakażenia. Test można wykonać dopiero najwcześniej w 7-iej dobie od narażenia osoby na koronawirusa. Więc test wykonany wcześniej, gdyby zakład chciał przetestować wszystkich swoich pracowników, będzie niemiarodajny, gdyż wynik dodatni może być tylko wtedy, kiedy wyleganie choroby będzie w co najmniej 7-iej dobie od zarażenia się. Obecnie testy są dedykowane osobom, u których występują objawy chorobowe, aby klasyfikować osoby z objawami do leczenia szpitalnego.

2. Kto informuje pracodawcę o zakażeniu się pracownika koronawirusem?

Dane osoby (pracownika), u której potwierdzono testem, że jest zakażona koronawirusem, są przekazywane z placówki medycznej/laboratorium, które wykonało test, do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej (PSSE). Następnie przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) przyjdzie (może lepiej: skontaktuje się z zakładem) do zakładu, w którym pracuje zakażona osoba, żeby przeprowadzić tzw. dochodzenie epidemiologiczne, czyli ustalić z kim miała kontakt. Na podstawie dochodzenia epidemiologicznego PPIS ustali potencjalne wysokie ryzyko, średnie ryzyko i niskie ryzyko kontaktu chorego i na tej podstawie będą przekazywane dalsze zalecenia przez PSSE. Osoby mające bliski kontakt, tzn. przebywające w tym samym pomieszczeniu, mieszkające razem z tą osobą, mające częsty bliski kontakt, są osobami wysokiego ryzyka zakażenia się od tej osoby, ale to określi PSSE na podstawie wyników dochodzenia. Dla osób przebywających w dystansie większym niż ok. 2 metry, po przeciwległych stronach hal produkcyjnych, ryzyko zarażenia się jest bardzo małe, ale istnieje. W związku z tym to pracownik inspekcji sanitarnej będzie decydował i wskazywał krąg osób, które muszą być poddane kwarantannie i nałoży na te osoby obowiązek kwarantanny.

Kwarantanna jest przeznaczona dla osób zdrowych, które miały potencjalny kontakt wysokiego ryzyka z osobą chorą. Odbywają one kwarantannę w warunkach domowych przez 14 dni obserwując swój stan zdrowia. W 7-iej dobie kwarantanny można wykonać u tej osoby test i jeśli wynik jest ujemny, kwarantanna może być zakończona przed upływem 14 dni. W tej sprawie ostateczną decyzję podejmuje PPIS.

Żaden Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny na podstawie wyników testów nie będzie zamykał zakładu. Jednak jeśli ilość osób w bliskim kontakcie z zarażoną osobą będzie duża (wysokie ryzyko zakażenia), to trzeba pamiętać, że cała ta grupa będzie objęta kwarantanną, czyli może zabraknąć na pewien czas pracowników.

Reasumując - działanie przedstawiciela PSSE w zakładzie będzie zmierzało do zebrania informacji o narażeniu innych osób w tym zakładzie na kontakt z chorą osobą i na tej podstawie podejmie on decyzję o objęciu kwarantanną pewnej liczby pracowników. W takiej sytuacji zakład może mieć problem z obsadą stanowisk pracy.

3. Jakie powinno być postępowanie jeśli pracownik produkcyjny / magazynowy / zewnętrznego centrum dystrybucyjnego wyrobów gotowych ma potwierdzony pozytywny wynik testu na COVID-19, a przebywa poza miejscem pracy? Czy zakład po otrzymaniu takiej informacji np. od tego

pracownika, powinien zatrzymać całą produkcję/cały zakład/cały magazyn, czy jedynie dany obszar gdzie przebywał ten pracownik?

Nie ma potrzeby zatrzymywania produkcji. Mając informację o pozytywnym wyniku testu takiej osoby należy zastanowić się, jak stanowisko pracy tej osoby mogło wpłynąć na skażenie otoczenia, w którym się ona znajdowała. Żywność nie jest transmiterem zakażenia zwłaszcza, że w większości przypadków w procesach produkcyjnych jest stosowana obróbka termiczna oraz powinny być stosowane dobre praktyki higieniczne i zasady oparte na HACCP. Co do opakowań produktów i wyrobów w opakowaniach – gdyby się zdarzyło, że osoba chora kichała, kaszłała, nie miała środków ochrony osobistej i w związku z tym jej otoczenie mogło ulec skażeniu – zabezpieczenie pracowników środkami ochrony osobistej przed skażonymi powierzchniami oraz stosowanie mycia i dezynfekcji powierzchni jest wystarczające. Ponadto najbardziej popularne środki do dezynfekcji i detergenty powodują duże naruszenie struktury tego wirusa i usuwają go z tych powierzchni. Jeżeli dodatkowo zastosuje się środki na bazie alkoholu to zmniejsza się istotnie ryzyko zakażenia. Nie ma potrzeby wyłączenia całego zakładu czy linii produkcyjnych przez firmę, a także jakiegoś specjalnego postępowania z wyrobami, byłoby to działanie nadmierowe. Trzeba też pamiętać, że wirus po pewnym czasie ulega dezaktywacji np. na powierzchniach opakowań. Bardziej należy obawiać się kontaktów międzyludzkich i zarażania się pracowników od siebie.

4. W przypadku zamknięcia zakładu, kto i na jakich zasadach podejmie decyzję o ponownym uruchomieniu takiej jednostki? Jakie są zasady ponownego uruchomienia fabryki po dezynfekcji wskutek wykrycia przypadku zarażenia?

Wskazana jest współpraca z nadzorującymi organami. Jeśli przedsiębiorca sam zamknie zakład, to też sam podejmuje decyzję o jego ponownym uruchomieniu. Gdyby zamknięcie było wynikiem decyzji trenowo właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej (ale jak wcześniej mówiono, z powodu koronawirusa nie przewiduje się zamykania zakładów spożywczych), wówczas PSSE decydowałby również o ponownym uruchomieniu.

5. Jakie powinno być postępowanie jeśli pracownik produkcyjny /magazynowy/ zewnętrznego centrum dystrybucyjnego wyrobów gotowych ma objawy chorobowe jak przy COVID-19 będąc w pracy? Czy należy zatrzymać całą produkcję/cały magazyn/centrum dystrybucyjne, czy jedynie dany obszar? Czy zakład powinien zatrzymać na swoim terenie pracowników do czasu dozwonienia się do Sanepidu, czy może ich puścić do domu, na kwarantannę domową, zbierając tylko ich numery kontaktowe?

Nie ma potrzeby zatrzymywania produkcji, postępowanie powinno być jak przy każdej chorobie pracownika. Nie ma potrzeby powiadamiania PSSE. Nikogo nie trzeba zatrzymywać w zakładzie. Pracownik powinien udać się do lekarza, a przy słabych objawach udać się do domu i obserwować swój stan zdrowia. Po objawach w zakładzie pracy nie da się stwierdzić, czy jest to COVID-19 czy zwykła grypa.

6. Jakie powinno być postępowanie gdy pracownik biurowy (biurowiec na terenie zakładu produkcyjnego) ma objawy wskazujące na COVID-19 będąc w pracy lub poinformuje z domu, że ma objawy? Czy pomimo, że jest to pracownik biurowy, należy podjąć jakieś działania w odniesieniu do budynków produkcyjno-magazynowych? Np. czy należy zatrzymać produkcję/ magazyn?

Odpowiedź jak w punkcie powyżej.

7. Co należy zrobić z partią towaru żywności, która została wyprodukowana podczas zmiany pracownika, który ma pozytywny wynik testu na obecność koronawirusa? Czy można taką partię produktów normalnie sprzedać, czy poddać ją jakimś specjalnym procedurom przed sprzedażą?

Żywność nie jest transmiterem zakażenia, zwłaszcza, że w większości przypadków w procesach produkcyjnych jest stosowana obróbka termiczna oraz powinny być stosowane dobre praktyki

higieniczne i zasady oparte na HACCP. Co do opakowań produktów i wyrobów w opakowaniach – gdyby się zdarzyło, że osoba chora kichała, kaszłała, nie miała środków ochrony osobistej i w związku z tym jej otoczenie mogło ulec skażeniu – zabezpieczenie pracowników środkami ochrony osobistej przed skażonymi powierzchniami oraz stosowanie mycia i dezynfekcji powierzchni jest wystarczające. Ponadto najbardziej popularne środki do dezynfekcji i detergenty powodują duże naruszenie struktury tego wirusa i usuwają go z powierzchni. Jeżeli dodatkowo zastosuje się środki na bazie alkoholu to zmniejsza się istotnie ryzyko zakażenia. Nie ma potrzeby wyłączania całego zakładu czy linii produkcyjnych przez firmę, a także jakiegoś specjalnego postępowania z wyrobami, byłoby to działanie nadmierowe. Trzeba też pamiętać, że wirus po pewnym czasie ulega dezaktywacji np. na powierzchniach opakowań. Bardziej należy obawiać się kontaktów międzyludzkich i zarażania się pracowników od siebie.

8. Jaki komplet informacji należy przekazać do Sanepidu w razie przypadku zakażenia koronawirusem pracownika zakładu spożywczego?

Przeprowadzany jest wywiad epidemiologiczny na miejscu w zakładzie.

9. W przypadku wystąpienia zachorowania na COVID-19 u pracownika firmy spożywczej, jaki okres wstecz należy przyjąć do ustalenia pracowników, którzy mieli kontakt z tą chorą osobą?

Pacjent zaraża na 2 dni przed wystąpieniem objawów chorobowych. Więc na ogół wywiad epidemiologiczny koncentruje się na tym przedziale czasowym, czyli od momentu wystąpienia objawów cofa się dwa dni i sprawdza, kto w tym czasie miał kontakt z tą osobą, która zachorowała. Te informacje będą zbierane w trakcie wywiadu epidemiologicznego.

10. Czy firma sama podejmuje działania w zakresie dezynfekcji zakładu czy też otrzyma zalecenia z PSSE: w jaki sposób i jaką metodą przeprowadzić dezynfekcję oraz w jakim obszarze firmy?

Postępowanie określi przedstawiciel PSSE jeśli został potwierdzony przypadek koronawirusa. W innych przypadkach określa przedsiębiorca - najbardziej popularne środki do dezynfekcji i detergenty powodują duże naruszenie struktury tego wirusa i usuwają go z tej powierzchni. Jeżeli dodatkowo zastosuje się środki na bazie alkoholu to zmniejsza się istotnie ryzyko zakażenia.

11. Jak podejść do zatrudnienia pracowników w zakładach przetwórczych, kiedy Ci nie mają możliwości zrobienia badań lekarskich? Czy wystarczy tylko badanie na nosicielstwo? Medycyna pracy nie pracuje, lekarze POZ przyjmują tylko w trudnych przypadkach, a badanie lekarskie nie jest aktualne.

Można założyć, że jeżeli kandydat do pracy, który ma mieć kontakt z produktami spożywczymi, miał kiedykolwiek w przeszłości wykonane badanie na nosicielstwo, a nie ma w tej chwili możliwości przeprowadzenia badań profilaktycznych, to pracodawca powinien uzyskać od tej osoby informację pisemną, czy w ciągu ostatniego półrocza miał zachorowania z biegunką, z przewodem pokarmowym oraz czy ma jakieś choroby zapalne skóry (głównie chodzi o obszary skóry odkryte i rąk).

Jednakże, należy podkreślić, że w międzyczasie weszły w życie przepisy **ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw**, które regulują sprawę badań okresowych na czas epidemii (art. 12a i 31m).

<http://dziennikustaw.gov.pl/D2020000056801.pdf>

Komunikat w tym zakresie opublikowano na stronie <https://www.gov.pl/web/zdrowie/komunikat-dotyczacy-wykonywania-badan-medycyny-pracy-w-okresie-epidemii-koronawirusa> Wystarczające jest orzeczenie lekarza o zdolności do pracy które może wystawić każdy lekarz również w ramach e-wizyty.

12. Co jeśli wirus będzie stwierdzony u pracownika gospodarstwa rolnego - dostawcy surowca do zakładu? Jakie procedury powinny wtedy być stosowane przez zakład i gospodarstwo?

Postępowanie jest takie samo jak w zakładzie produkcyjnym, nie traktuje się żywności (surowca) jako niezdatnego do produkcji. Za pośrednictwem żywności ten wirus nie przenosi się. PPIS nie będzie powiadamiał o potwierdzonym zakażeniu pracownika dostawcy surowca kolejnych zakładów, do których surowiec jest dostarczany. Np. zakażenie u rolnika produkującego mleko – PSSE nie będzie powiadamiała mleczarni, do której ten rolnik dostarczał mleko, że ma on pozytywny wynik testu (to są dane wrażliwe, które bez potrzeby nie są przekazywane ze względu na RODO).

13. Wskazówki lub opracowanie gotowych wytycznych odnośnie procedury rozdziału zmian produkcyjnych w zakładzie produkującym żywność, w celu zachowania ciągłości działania – przy podejrzeniu przypadku COVID 19 u pracownika i związanej z tym absencji dużej liczby pracowników.

W zakładach spożywczych stosowane może być postępowanie zapobiegawcze w celu zachowania ciągłości produkcji, że praca jest wykonywana we wzajemnie uzupełniających się grupach: jedna pracuje na pierwszej zmianie, a druga na drugiej, i nie kontaktują się ze sobą, więc w przypadku wystąpienia choroby u osoby w danej grupie, o ile pozostałe osoby nie zostaną skierowane na kwarantannę, można uzupełniać pracowników z grupy, w której nie było zachorowania lub nie przebywała w danym obszarze razem z osobą chorą.

14. Zawieszenie procedury dla przedłużenia wszelkich certyfikacji/decyzji do istniejących już w tym zakresie – dla zakładów produkcyjnych i ich maszyn/sprzętu – czy jest to możliwe?

Na razie nie przewiduje się takich działań ogólnych. Konkretnie przypadki należy uzgadniać z lokalnym PSSE.

15. Czy rękawiczki mają być bezwzględnie na każdym stanowisku pracy, czy zgodnie z oceną ryzyka narażenia? Z punktu widzenia zapewnienia bezpieczeństwa żywności obowiązek używania rękawiczek w zakładach pracy, zwłaszcza w firmach spożywczych może stwarzać czasami większe zagrożenie niż mycie rąk.

Środki ochrony indywidualnej mają pomagać w zabezpieczeniu przed zarażeniem się. Natomiast nie może być tak, że raz założone rękawice ochronne będą stosowane przez cały dzień pracy, bo wtedy raczej zaszkodzą. Więc należy stosować dezynfekcję i rękawiczki, zależnie od stanowiska i charakteru pracy. Należy pamiętać, aby na rękawiczkach nie przenosić zanieczyszczeń, trzeba więc je odpowiednio stosować.

16. Czy w odniesieniu do stołówek w zakładach pracy obowiązuje wymaganie takie jak w punktach usługowych, sklepach itp. aby wykonywać dezynfekcję po każdym kliencie, a jeśli tak, to w jakim zakresie?

Przy zachowaniu wymaganej odległości pomiędzy ludźmi, obowiązkowe są wzmożone działania sanitarno-higieniczne w tych obiektach.

DODATKOWO:

- Należy podkreślić, że pracodawca jest zobowiązany do zmniejszenia ryzyka poprzez niedopuszczenie do produkcji osób z objawami chorobowymi a pracownik zobowiązany jest do zgłoszenia wszelkich objawów choroby przed przystąpieniem do pracy. Ten warunek musi być restrykcyjnie przestrzegany.
- Testy immunologiczne na obecność przeciwciał (badanie kropli krwi) są często niewiarygodne ze względu na niską czułość i specyficzność. Doświadczenia innych krajów wskazują, że nawet w 70% wyniki nie są wiarygodne. Kraje, które zakupiły tę formę testowania do badań przesiewowych, wycofują się z niej. Te testy nie są zalecane.

- Pracownicy sezonowi z zagranicy muszą przechodzić kwarantannę.
- W przypadku osób chorych na COVID-19 nie należy utrzymywać kontaktu ze zwierzętami - przykładowo - w zakładach produkcji trzody chlewnej ze względu na potencjalne ryzyko transmisji chorób pomiędzy ludźmi i trzodą chlewną.
- Pracownicy powinni zachowywać dystans pomiędzy sobą co najmniej 1,5 m na terenie całego zakładu gdzie przebywają, też w szatniach, pomieszczeniach socjalnych, itp. nie tylko na stanowiskach pracy – chodzi o zapobieganie wzajemnemu zarażeniu się koronawirusem.
- Nie jest zalecane stałe noszenie masek chirurgicznych (one powinny być wyrzucane po ok. 2 godzinach). Inne maski można stosować dłużej. Trzeba również zwracać uwagę na sposób zdejmowania masek, żeby rękami nie dotykać obszarów masek, na których zbiera się wilgoć przy oddychaniu, zarówno powierzchni wewnętrznych masek, jak i zewnętrznych. Istotne jest też natychmiastowe wyrzucanie zużytych masek w odpowiedni sposób, do zamkniętych pojemników (aby nie stanowiły źródła rozprzestrzeniania wirusa). Pracownicy w tym zakresie powinni być przeszkoleni.

Odpowiedzi Komisji Europejskiej

RYZIKO ZAKAŻENIA PRZEZ ŻYWNOŚĆ

1.1. Jakie jest ryzyko zarażenia się COVID-19 przez kontakt z produktami spożywczymi?

Pomimo dużej skali pandemii nie odnotowano jak dotąd żadnych przypadków przeniesienia wirusa wywołującego COVID-19 poprzez spożycie żywności. W związku z tym, jak stwierdził Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności¹, nie ma dowodów na to, że żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego w odniesieniu do COVID-19. Uznaje się, że główną drogą przenoszenia wirusa wywołującego COVID-19 jest kontakt z wydzielinami zakażonej osoby, rozprzestrzeniającymi się głównie drogą kropelkową przy kichaniu, kaszlu lub wydychaniu powietrza.

¹ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

1.2. Czy jako podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze mogą zwrócić się do moich dostawców o udzielenie gwarancji w odniesieniu do COVID-19?

Nie. Wymaganie świadectw „wolny od wirusa” nie jest uzasadnione, ponieważ nie ma dowodów na to, że żywność stanowi zagrożenie dla zdrowia publicznego w odniesieniu do COVID-19. Wszelkie żądania udzielenia takich gwarancji są zatem nieproporcjonalne i w związku z tym nie są akceptowalne.

1.3. Jakie jest ryzyko zakażenia się COVID-19 przez kontakt z opakowaniem produktów spożywczych?

Chociaż w przeprowadzonym niedawno badaniu² wykazano, że w warunkach doświadczalnych (tj. kontrolowana wilgotność względna i temperatura) czynnik wywołujący COVID-19 (wirus SARS-CoV-2) utrzymywał się do 24 godzin na tekturze i do kilku dni na powierzchniach twardych, takich jak stal i tworzywa sztuczne, nie ma dowodów na to, że zanieczyszczone opakowania, które zostały narażone na różne warunki środowiskowe i temperatury otoczenia, przenoszą zakażenie. Niemniej jednak w świetle obaw, że wirus znajdujący się na skórze może przenieść się do układu oddechowego (na przykład gdy dana osoba dotyka twarzy), osoby mające styczność z opakowaniami, w tym konsumenci, powinni stosować się do wytycznych organów zdrowia publicznego dotyczących dobrych praktyk higienicznych, w tym regularnego i skutecznego mycia rąk.

² <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

2. PRODUKCJA ŻYWNOŚCI

2.1. Czy przemysł rolno-spożywczy podejmuje działania, aby zapobiec zanieczyszczeniu produkowanej lub dystrybuowanej żywności?

Produkcję żywności w UE już regulują surowe przepisy dotyczące higieny, a ich wdrożenie podlega kontrolom urzędowym. Wszystkie przedsiębiorstwa spożywcze muszą ich przestrzegać. Kontrole higieny, które muszą być przeprowadzane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze,⁴ mają zapobiegać zanieczyszczeniu żywności wszelkimi czynnikami chorobotwórczymi, dlatego będą również skuteczne w zapobieganiu zanieczyszczenia żywności wirusem wywołującym COVID-19. Przedsiębiorstwa spożywcze mają obowiązek przeprowadzania regularnych szkoleń dotyczących wszystkich tych wymogów, tak aby osoby zatrudnione w branży spożywczej wiedziały, jakich zasad higieny należy przestrzegać w miejscu pracy.

Wśród dobrych praktyk higienicznych wymaganych na wszystkich etapach produkcji żywności, szczególnie istotne są: czyszczenie i, w stosownych przypadkach, dezynfekcja urządzeń i sprzętu do produkcji żywności pomiędzy poszczególnymi partiami produkcyjnymi, zapobieganie zanieczyszczeniu krzyżowemu między różnymi kategoriami żywności i żywnością na różnych etapach przetwarzania (np. żywność surowa i żywność gotowana), higiena osobista, jak mycie i odkażanie rąk, noszenie rękawiczek i masek, gdy jest to wymagane, noszenie specjalnej higienicznej odzieży i obuwia czy nieprzychodzenie do pracy i pozostawanie w domu, zawsze gdy pracownik czuje się chory.

Ponadto w obecnej sytuacji przedsiębiorstwa spożywcze powinny ograniczyć kontakty zewnętrzne do niezbędnego minimum. Należy na przykład zachować odpowiednią odległość od kierowców pojazdów dostawczych i ciężarowych.

2.2. Blokada może ograniczyć kontrole stosowania praktyk higienicznych w przedsiębiorstwach spożywczych. Czy zagraża to ogólnemu bezpieczeństwu żywności?

Chociaż kontrole urzędowe są częścią bezpiecznego łańcucha żywnościowego, nie uważa się, by obecne ograniczenia (w tym ewentualne odroczenie niektórych urzędowych czynności kontrolnych w związku z ryzykiem) wpływały na bezpieczeństwo żywności. Opiera się ono bowiem przede wszystkim na zobowiązaniu wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego, od pola do stołu, a główna odpowiedzialność spoczywa na podmiotach prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. Bezpieczeństwo żywności osiąga się przede wszystkim dzięki środkom zapobiegawczym (dobre praktyki higieniczne). Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą wykazać – za pomocą kontroli i testowania swojego procesu produkcji i wyprodukowanej żywności (tzw. kontrole własne) – że podczas produkcji żywności zawsze stosuje się te środki zapobiegawcze, oraz że są one skuteczne. Przestrzeganie tego wymogu jest z kolei sprawdzane przez organy ds. bezpieczeństwa żywności. Nawet jeśli blokada może mieć wpływ na przeprowadzanie kontroli urzędowych, nie zagraża to bezpieczeństwu produkowanej żywności.

Komisja przyjęła w związku z tym rozporządzenie³ umożliwiające państwom członkowskim prowadzenie czynności kontrolnych w sposób zgodny z ograniczeniami przemieszczania się w celu ograniczenia rozprzestrzeniania się COVID-19, przy zachowaniu odpowiednich zabezpieczeń, tak aby nie narażać na szwank bezpieczeństwa żywności. Środki te mają zastosowanie przez dwa miesiące, a następnie zostaną poddane przeglądowi w oparciu o informacje przekazane przez państwa członkowskie.

³ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2020/466 z dnia 30 marca 2020 r. w sprawie środków tymczasowych mających na celu ograniczenie ryzyka dla zdrowia ludzi, zwierząt i roślin oraz dobrostanu zwierząt podczas określonych poważnych zakłóceń w systemach kontroli państw członkowskich z powodu choroby koronawirusowej (COVID-19), Dz.U. L 98 z 31.3.2020, s. 30. 5

2.3. Jakie są procedury, jeżeli pracownik przedsiębiorstwa spożywczego zachoruje na COVID-19?

W branży przetwórstwa spożywczego ustanowiono specjalne protokoły w celu ochrony zdrowia pracowników. Środki te idą w parze ze zwyczajową higieną żywności i praktykami w zakresie bezpieczeństwa pracowników oraz można je dostosować do możliwości na miejscu. Do środków tych należą: ograniczenie kontaktów osobistych w pracy, montowanie barier ze szkła akrylowego, gdy nie można zachować bezpiecznej odległości, brak kontaktu między kierowcami pojazdów ciężarowych a zakładem spożywczym, większa ilość dostępnych środków do dezynfekcji rąk, praca zmianowa, tak aby w zakładzie przebywało tylko tylu pracowników, ilu jest absolutnie niezbędnych, lub, w miarę możliwości, praca z domu. Zgodnie z obowiązującymi obecnie specjalnymi zaleceniami w odniesieniu do COVID-19 każda osoba mająca objawy wskazujące na COVID-19 powinna zostać w domu, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się wirusa.

Nawet jeśli ktoś może być zakażony, ale nie jest (jeszcze) chory (bezobjawowy nosiciel wirusa), istniejące przepisy minimalizują ryzyko kontaktu wirusów ze środkami spożywczymi, ponieważ każda osoba pracująca w styczności z żywnością musi utrzymywać wysoki stopień higieny osobistej, w tym nosić odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież, oraz stale stosować dobre praktyki higieniczne (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością itp.).

Wszystko wskazuje na to, że istniejące środki sanitarne są równie skuteczne w odniesieniu do COVID-19, jak do innych rodzajów ryzyka mikrobiologicznego⁴. Ponadto przedsiębiorstwa spożywcze powinny w razie potrzeby wprowadzać dodatkowe środki sanitarne na podstawie oceny ryzyka, w szczególności gdy któryś z pracowników uzyska dodatni wynik w teście na obecność wirusa. Środki te, w połączeniu z faktem, że nie wykazano, iż żywność jest źródłem przenoszenia wirusa, są gwarancją bezpieczeństwa produkcji żywności.

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

2.4. Z powodu trudności z dystrybucją mogą występować niedobory środków do dezynfekcji rąk. Jak poradzić sobie z tym problemem w przedsiębiorstwie spożywczym?

Prawodawstwo UE w zakresie bezpieczeństwa żywności wymaga od wszystkich podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze dopilnowania, by pracownicy przestrzegali odpowiednich procedur higienicznych. Obejmuje to częste mycie rąk przy użyciu mydła. Jeżeli konieczna jest dodatkowa dezynfekcja, należy ją przeprowadzać zgodnie z instrukcjami. W przypadku niedoborów lokalne organy ds. bezpieczeństwa żywności będą rozpatrywały poszczególne przypadki i mogą pomóc przedsiębiorstwom w znalezieniu alternatywnych bezpiecznych rozwiązań, tak aby zapewnić bezpieczeństwo żywności. Rozwiązania takie mogą obejmować stosowanie produktów alternatywnych lub częstsze mycie rąk mydłem.

2.5. Jak podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze może chronić pracowników przed zakażeniem?

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą szkolić pracowników w zakresie właściwego stosowania środków ochrony osobistej i przypominać im, jak ważne jest stosowanie się do instrukcji dotyczących higieny osobistej i ograniczenia kontaktów osobistych w czasie przerw w pracy.

*

* *

Dodatkowe informacje dla przedsiębiorców sektora spożywczego znajdują się na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Zdrowia i na stronie rządowej:

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>

<https://www.gov.pl/web/zdrowie/co-musisz-wiedziec-o-koronawirusie>

<https://www.gov.pl/web/koronawirus>

Najważniejsze dane kontaktowe:

- Infolinia Narodowego Funduszu Zdrowia: 800 190 590
- Powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne (PSSE): <https://gis.gov.pl/mapa/>
- Główny Inspektorat Sanitarny: inspektorat@gis.gov.pl, +48 22 536 13 00