

Higienska priporočila za živilske prodajalne in njihove zaposlene ob pojavljanju SARS-CoV-2

12. 4. 2021

Poleg ustaljene dobre higienske prakse, ki velja za delo v prodajalnah z živili, je za preprečevanje širjenja okužbe z novim koronavirusom potrebno upoštevati še dodatne higienske ukrepe.

Novi korona virus se najpogosteje prenaša preko **izločkov iz dihal** med ljudmi, ki so tesno skupaj, oziroma preko onesnaženih **rok**.

Prenosi so posebej pogosti v zaprtih, in neustrezno prezračevanih prostorih, kjer se zadržuje več ljudi, zato je pomembno **zagotavljati ustrezno zračenje ter čiščenje in razkuževanje**.

Upoštevajmo priporočila glede **medosebne razdalje, nošenja maske, higiene kašlja, higiene rok in učinkovitega prezračevanja**.

Priporočena medosebna razdalja zaradi virusa, ki se izloča s kihanjem, kašljanjem, glasnim govorjenjem ..., je vsaj 1,5 oz. 2metra. V primeru, da je ta razdalja manjša, je tveganje za okužbo večje.

Roke vedno smatramo kot onesnažene, izjema je le neposredno po njihovem umivanju ali razkuževanju. Z onesnaženimi rokami prenašamo povzročitelje okužbe nase in na druge osebe ter predmete, ki se jih dotikamo (npr. kljuke, ročaji, držaji, delovni pripomočki, denar, ipd.).

Z upoštevanjem vseh navedenih ukrepov bomo zmanjšali možnost za okužbo in s tem ščitili sebe in druge. Za pravilno izvajanje samozaščitnih ukrepov mora odgovornost prevzeti vsak posameznik.

Splošna priporočila

Trenutno ni dokazov, da bi se okužba z novim koronavirusom SARS-CoV-2 prenašala preko živil. Podatkov o tveganju pri rokovanju/uživanju toplotno neobdelanih živil ni, glede na podatke o preživetju drugih koronavirusov na površinah med transportom pa sklepamo, da je tveganje majhno. Pri rokovanju z živili svetujemo splošne higienske ukrepe. Koronavirusi za preživetjepotrebujajo živega gostitelja (žival ali človeka). V hrani ne morejo uspevati.

Čeprav ni dokazov, da se novi koronavirus SARS-CoV-2 prenaša s hrano, se priporoča redno in pravilno umivanje rok ter varno pripravo in shranjevanje hrane. Priporoča se, da se živila, ki jih zaužijemo surova (sadje in zelenjavo), temeljito opere.

Zaposlenim v živilskih dejavnostih se svetuje, da upoštevajo splošna priporočila, ki sicer veljajo za zmanjšanje prenosa povzročiteljev nalezljivih bolezni:

-biti morajo zdravi, brez naslednjih simptomov in znakov: nahod, kihanje, kašljanje, bolečine v žrelu, povišana temperatura, neobičajna utrujenost, bolečine v mišicah, izguba/sprememba voha in okusa, driska, vnetje očesne veznice in brez rizičnih stikov;

-skrbijo za ustrezno higieno rok in higieno kašlja;

-se izogibajo osebam, ki kažejo znake okužbe dihal;

- vzdržujejo priporočeno medosebno razdaljo

- pravilno nosijo masko (maska mora pokrivati nos in usta)

-varno ravnaajo s hrano.

Zaposleni pri delu z živili naj:

- ločeno shranjujejo in pripravljajo surova živila (npr. meso, zelenjava) ter toplotno obdelana in ostala živila, že pripravljena za uživanje;
- redno čistijo opremo in površine, ki so bile v stiku s surovimi živili;
- sproti odstranjujejo embalažo, v kateri so bila surova živila;
- če izvajajo toplotno obdelavo živil, živila dobro toplotno obdelajo, zlasti hitro kvarljiva živila npr. surovo meso.
- dosledno skrbijo za osebno higieno, pogosto in dosledno umivajo roke.

Ravnajo naj skladno z dobro higiensko prakso in že uveljavljenimi standardi, ki veljajo za njihovo področje dela.

Dodatni higienski ukrepi

Glede števila m²prostora, ki ga je treba zagotoviti na stranko in s tem števila strank, ki so lahko sočasno v prostoru trgovine, svetujemo upoštevanje trenutno veljavnih vladnih odlokov.

Razdalja med čakajočimi na blagajni naj bo vsaj 2 metra, lastnik poslovnega prostora naj določi največje dovoljeno število strank na blagajni glede na ureditev prostora in možne kapacitete (število blagajn, dolžina prostora ob blagajniškem pultu). Predlagamo pretočnost strank v (večjih) trgovinah na način, da se loči število strank, ki opravljajo nakupe in stranke, ki skladno s prejšnjim odstavkom stojijo v vrsti na blagajni. Ko se mesto ob blagajni sprazni in v vrsto vstopi stranka, ki je opravljala nakupe, se dovoli vstop novi stranki.

Hkrati opozarjamo na ustrezno čiščenje/razkuževanje nakupovalnih vozičkov in košar in drugih površin in predmetov, ki prihajajo v stik s strankami ob opravljanju storitev.

Priporočamo, da se izdelki na oddelku delikates čim bolj sprotno pripravljajo. Kupcem priporočamo, da si pred vstopom v trgovino dosledno razkužijo roke in se razstavljenih predmetov dotikajo čim manj. Ob prihodu domov naj v nečistem delu kuhinje/stanovanja odstranijo zunanjo embalažo oziroma izdelke temeljito operejo preden jih uporabljajo. Pred in po rokovanju z nakupljenimi izdelki in njihovo embalažo naj si temeljito umijejo roke.

Poleg splošnih priporočil lastnikom živilskih trgovin priporočamo, da poskrbijo za zaščito zaposlenih z zaščitnimi sredstvi in prilagojenim režimom dela:

- Pred vstopom v trgovino si morajo stranke namestiti masko in jo nositi ves čas obiska trgovine.
- Dozator z razkužilom za roke naj bo za stranke na razpolago že pred prijemanjem nakupovalnega vozička ali košare s pisnim opozorilom za stranke (npr. Preden vzameš vozičekali košaro si razkuži roke!). Namestitev dozatorjev z razkužilom za roke priporočamo še na večih mestih v trgovini, ob vseh blagajnah in tudi ob izhodu iz trgovine. Priporočamo, da so dozatorji za razkužila dostopni tudi z invalidskega vozička.
- Blagajne: Ocenjujemo, da so v trgovini najbolj izpostavljene blagajničarke. Zato predlagamo, da se pred njihovim delovnim mestom namesti dovolj visok zaslon (vsaj toliko, da pokrije tudiglavo kupca) s primerno odprtino za poslovanje. Blagajničarka naj ima masko, ki jo zamenja na 2 do 3 ure oz. prej, če se zmoči. Za vsakim kupcem naj si razkuži roke. Redno naj si razkužuje roke.
- Samopostrežne blagajne: Za to prodajalko svetujemo nošenje maske, razkuževanje rok ter vzdrževanje primerne medosebne razdalje.
- Priporočamo, da se polnjenje polic v kolikor se le da, izvaja izven obratovalnega časa trgovine. V primeru polnjenja med obratovanjem naj se dosledno upošteva zadostno varnostno razdaljo med ljudmi.
- Priporočamo, da prodajalke delikatese, kruha, živila prepakirajo v posebnem prostoru na manjše porcijske enote. Stranke lahko tako same vzamejo izdelke s pulta, hladilnika. Prostor, v katerem se izvaja prepakiranje, in osebje, ki ga izvaja, morata ustrezati pogojem za zagotavljanje varnega dela z živili.
- Tudi zaposleni opravljajo dejavnosti tako, da so med sabo vsaj 2 metra narazen. Enako velja za dostavno osebje.
- Vsi zaposleni naj obvezno sledijo navodilom za pravilno umivanje rok, higieno kašlja in pravilno nošenje mask in rokavic (pri opravih, kjer se rokavice uporabljajo).
- Na več mestih v trgovini naj bodo izobešena navodila za pravilno ravnanje zaposlenih (umivanje rok, higiena kašlja, pravilno nošenje mask).
- Zaposleni (delo na blagajnah, delo pri polnjenju polic) naj bodo seznanjeni glede uporabe maskin rokavic. Rokavičenih rok ne umivamo in ne razkužujemo. Ko odstranimo rokavice in masko, si umijemo roke.
- V trgovinah naj se opozarja kupce, da se dotikajo samo tistih artiklov, ki jih bodo potem tudi kupili.
- V trgovinah naj se ne izvaja degustacij hrane in pijače za promocijske akcije.
- Priporočamo brezstični način plačevanja.
- Priporočamo, da je ob izhodu postavljen podajalnik za razkuževanje rok in koš za maske; kupce naj se z letakom opozori na priporočilo, kako ravnamo doma z nakupljenimi izdelki. Priporočilo najdete [na naslednji povezavi](#).

V vseh prostorih, kjer se izvajajo storitve, naj se izvaja poostrena skrb za vzdrževanje čistoče v prostoru in smiselno uporabi navodila za čiščenje in razkuževanje, več dostopno na: <https://www.nijz.si/sl/navodila-za-ciscenje-in-razkuzevanje-prostorov-izven-zdravstvenih-ustanov-v-katerih-se-je-zdrzeval>

Prostore je potrebno redno in učinkovito zračiti, več dostopno na: <https://www.nijz.si/sl/navodila-za-prezracevanje-prostorov-izven-zdravstvenih-ustanov-v-casu-sirjenja-okuzbe-covid-19>

Podana navodila glede uporabe osebne varovalne opreme so splošna in podana s higienskega vidika. Konkretna navodila za posamezna delovna mesta v posameznih podjetjih poda pooblaščen specialist medicine dela, ki natančno pozna organizacijski proces in tveganja na posameznih delovnih mestih.