

## **Odporúčania ÚVZ SR na zabránenie šírenia nového koronavírusu spôsobujúceho ochorenie COVID-19 pri predaji potravín, pokrmov a nápojov**

Streda, 18 Marec 2020 10:46

V nadväznosti na aktuálnu epidemiologickú situáciu v Slovenskej republike spôsobenú šírením ochorenia COVID-19, Úrad verejného zdravotníctva SR odporúča pri predaji potravín, pokrmov a nápojov prijať a dodržiavať nasledovné opatrenia:

- obmedziť predaj nebalených potravín, pokrmov a nápojov, t. č. nepoužívať predaj do vlastných obalov prinesených zákazníkom
- nebalené potraviny, pokrmy a nápoje baliť len do nových, čistých, nepoužitých obalov, ktoré sú vhodné a určené na styk s potravinami,
- obsluhujúci personál potravinárskych prevádzok (predaj potravín, zariadenia spoločného stravovania, stánky s rýchlym občerstvením) musí v tomto období dodržiavať vysokú úroveň osobnej a prevádzkovej hygieny, to znamená najmä:
  - pravidelné a dôkladné umývanie rúk tečúcou teplou vodou a mydlom aspoň po dobu 20 sekúnd, príp. následne omytie vhodným dezinfekčným prostriedkom a osušenie papierovou jednorazovou utierkou; umývať si ruky vždy po fúkaní nosa, kašľaní alebo kýchaní alebo po použití toalety
  - čistý pracovný odev, používanie vhodných ochranných pomôcok (jednorazové rukavice, pokrývka hlavy, rúška na zakrytie úst a nosa),
  - úplne vylúčiť priamy kontakt nebalených potravín a pokrmov s nechránenými rukami (požívať pracovné náradie pri porciovaní, ochranné rukavice),
  - sledovanie svojho zdravotného stavu, úplné vylúčenie personálu, ktorý vykazuje príznaky respiračného ochorenia (ako sú napr. kašeľ, kýchanie, zvýšená teplota); t. j. osoby, ktoré sú choré, nesmú manipulovať s potravinami alebo pokrmami a nesmú vstupovať do priestorov, kde sa manipuluje s potravinami) – nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín príloha II, kap. VIII;
- vyhýbanie sa priamemu kontaktu s osobami vykazujúcimi príznaky respiračného ochorenia, v prípade nevyhnutného styku dodržiavanie minimálnej vzdialenosti aspoň 1 m,
- udržiavanie dôkladnej čistoty pracovného prostredia, pracovných plôch a pracovných pomôcok (odporúčame zvýšiť frekvenciu čistenia a dezinfekcie)
- pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu v prevádzkach zariadení spoločného stravovania je potrebné dodržiavať zaužívané hygienické pravidlá v rámci správnej výrobnéj praxe a HACCP. K takýmto pravidlám patria napríklad:
  - zabrániť vstupu zvierat do výrobných, manipulačných a skladovacích častí prevádzky ZSS,
  - chrániť prevádzku ZSS pred hmyzom a hlodavcami (vykonávať pravidelne zavedené kontroly a opatrenia na zabránenie vniknutiu do prevádzky ZSS),
  - pri manipulácii so surovým mäsom, mliekom alebo živočíšnymi potravinami je potrebné dodržiavať:
    - zásady prevádzkovej hygieny, pravidelné a dôkladné čistenie pracovných plôch, náradia, náčinia, riadu a priestorov, kde sa manipuluje s potravinami,
    - zabrániť krížovej kontaminácii pracovných plôch, náradia, riadu a pod. - t. zn. zabrániť, aby sa tepelne spracované potraviny, pokrmy pripravovali oddelene od tepelne nespracovaných potravín živočíšneho pôvodu (mäso),
    - dodržiavať teplotné požiadavky počas prípravy pokrmov (zásady HACCP),
    - dodržiavať osobnú hygienu (čistota pracovného odevu, čistota rúk – dôkladné umývanie rúk počas celého procesu prípravy pokrmov, pri prechode práce zo živočíšnymi surovinami na

prácu s potravinami tepelne opracovanými; dodržiavať čistotu rúk a ich dôkladné umývanie po použití toalety a vykonávaní toaletných úprav),

- dodržiavať zásady manipulácie s odpadom (zvyšky pokrmov, potravín), odpad uskladňovať v uzavretých nádobách na vyhradenom mieste, pravidelne odstraňovať z prevádzky a zabezpečiť pravidelný odvoz oprávnenou osobou na zneškodňovanie odpadu,
- kuchynský riad, náradie a stolový riad sa musí umývať vo vode s teplotou najmenej 45°C, s prídavkom umývacích prostriedkov a následne opláchnuť pod tečúcou vodou s teplotou najmenej 50°C pri ručnom umývaní a s teplotou 80°C pri strojovom umývaní; umytý kuchynský riad, náradie a stolový riad uložiť do zariadenia na odkvapkanie riadu, neutierať.

Pripravil: Odbor hygieny výživy, bezpečnosti potravín a kozmetických výrobkov ÚVZ SR

Oznam

dostupný

online:

[http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com\\_content&view=article&id=4112:odporuania-uvz-sr-na-zabranenie-irenia-noveho-koronavirusu-sposobujuceho-ochorenie-covid-19-pri-predaji-potravin-pokrmov-a-napojov&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153](http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4112:odporuania-uvz-sr-na-zabranenie-irenia-noveho-koronavirusu-sposobujuceho-ochorenie-covid-19-pri-predaji-potravin-pokrmov-a-napojov&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153) (19.03. 2020)