

REGIONÁLNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA KOŠICE – OKOLIE	
Kukučínova 24, 040 01 Košice	
Dátum: 23.3.2020	
Podacie číslo: 152/2020	Číslo spisu:
Prílohy/listy:	Vybavuje:

Určené :

starostom obcí a primátorom miest v okrese Košice - okolie

Váš list číslo/zo dňa

Naše číslo

Vybavuje/☎

Miesto odoslania, dátum

KS/88/2020-100

MVDr. Šoltésová

Košice, 23.03.2020

055/7294392

Vec :

Odporúčania RVPS Košice – okolie na zabránenie šírenia nového koronavírusu spôsobujúceho ochorenie COVID – 19 pri predaji potravín

V nadväznosti na aktuálnu epidemiologickú situáciu v Slovenskej republike spôsobenú šírením ochorenia COVID-19, Regionálna veterinárna a potravinová správa Košice – okolie vás **žiada o súčinnosť pri zverejnení týchto informácií** na mieste prístupnom všetkým maloobchodným prevádzkarniam v obci/meste, prípadne o ich vyhlásenie v **obecnom rozhlase**.

RVPS Košice - okolie odporúča pri predaji potravín prijať a dodržiavať nasledovné opatrenia:

1. obmedziť predaj nebalených potravín, t. č. nepoužívať predaj do vlastných obalov prinesených zákazníkom,
2. nebalené potraviny, pokrmy a nápoje baliť len do nových, čistých, nepoužitých obalov, ktoré sú vhodné a určené na styk s potravinami,
3. obsluhujúci personál potravinárskych prevádzok (predaj potravín, musí v tomto období dodržiavať vysokú úroveň osobnej a prevádzkovej hygieny, to znamená najmä:
4. 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
5. čistý pracovný odev, používanie vhodných ochranných pomôcok (jednorazové rukavice, pokrývka hlavy, rúška na zakrytie úst a nosa),
6. úplne vylúčiť priamy kontakt nebalených potravín a pokrmov s nechránenými rukami (požívať pracovné náradie pri porciovaní, ochranné rukavice),
7. 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)
8. vyhýbanie sa priamemu kontaktu s osobami vykazujúcimi príznaky respiračného ochorenia, v prípade nevyhnutného styku dodržiavanie minimálnej vzdialenosti aspoň 1 m,
9. udržiavanie dôkladnej čistoty pracovného prostredia, pracovných plôch a pracovných pomôcok (odporúčame zvýšiť frekvenciu čistenia a dezinfekcie)
10. pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu 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,
 - chrániť prevádzku pred hmyzom a hlodavcami (vykonávať pravidelne zavedené kontroly a opatrenia na zabránenie vniknutiu do prevádzky,
 - pri manipulácii so surovým mäsom, mliekom alebo živočíšnymi potravinami je potrebné dodržiavať:
 - zásady prevádzkovej hygieny, pravidelné a dôkladné čistenie pracovných plôch, náradia, náčinia, riadu 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.

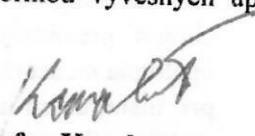
Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zohrávajú dôležitú úlohu pri prevencii chorôb spôsobených potravinami. Mali by dodržiavať nasledovné pokyny:

Prevenia –proaktívne kroky:

- Dodržiavať zásady hygieny a dezinfekcie na každom stupni potravinového reťazca
- Vstup do potravinárskych prevádzok cez hygienickú slučku v ochranných prostriedkoch a s rúžkom • Zákaz vstupu nepovolaným osobám a osobám s akýmikoľvek príznakmi chrípky , prípadne iných podobných ochorení
- Dočasne zaviesť meranie telesnej teploty u zamestnancov pri vstupe do prevádzky
- Vyžadovať u zamestnancov anamnestickú históriu, napr. návšteva zahraničia alebo členov rodiny, koronavírusová infekcia v rodine alebo v blízkom okolí, atď
- Pri preprave potravín do potravinárskej prevádzky vodič nevystupuje z vozidla a celú manipuláciu s potravinami zabezpečuje prevádzkovateľ (hlavne zahraniční prepravcovia)
- Personál opakovane preškoliť v zásadách osobní a prevádzkovej hygieny a zabezpečiť podmienky pre ich uplatňovanie. (mytie a sušenie rúk, napr. dezinfekčné prostriedky).
- Zamestnanci s príznakmi ochorenia nesmú byť v prevádzke potravinárskeho podniku.
- Pri výrobe alebo manipulácii s tepelne neošetrovanými potravinami (napr. lahôdkárske, pekárske) používať ochranné pomôcky (jednorazové rukavice, plášte, prípadne rúšky).
- Pravidelne čistiť a dezinfikovať pracovné plochy, pracovné pomôcky prípadne rukoväte, košíky, vozíky, zariadenia , ďalšie miesta, ktorých sa zamestnanci najčastejšie dotýkajú, súčasne aj sociálne zariadenia a to dezinfekčnými prostriedkami s plne virocidným účinkom.
- Nad rámec bežného poriadku a čistenia odberových priestorov sa zamerať na miesta a plochy najčastejšieho dotyku zákazníka a ty čo najčastejšie utierať a dezinfikovať vhodným prostriedkom s plne virocidným účinkom (napr. jednorazové dezinfekčné utierky).
- Poučiť obsluhujúci personál, aby minimalizoval úzky kontakt s hocikým, kto vykazuje príznaky respiračného ochorenia, ako je kašeľ a kýchanie.
- V predajniach uprednostňovať predaj baleného tovaru.
- V predajniach s predajom nebalených, ďalej tepelne neošetrovaných potravín zabezpečiť dostatok pomôcok pro hygienickú manipuláciu s tovarom (sáčky, kliešte, jednorazové rukavice, apod.), upozorňovať zákazníka na povinnosť hygienického chovania formou vývesných upozornení, výstavných tabúl. atď. - najlepšie pod stálym dohľadom obsluhy.

S pozdravom

REGIONÁLNA VETERINÁRKA
A POTRAVINOVÁ SPRÁVA
Košice-okolie
Kukuštinova 24, Košice
IČO: 31 295 070, DIČ: 2021437167


MVDr. Štefan Karahuta
riaditeľ