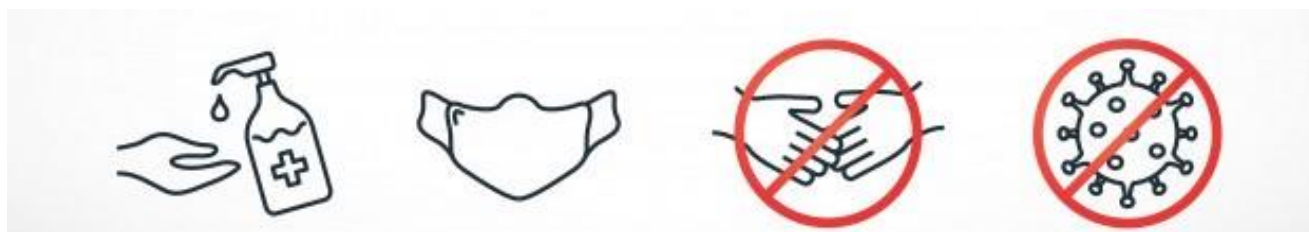




Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде
Сектор пољопривредне инспекције

Информатор за субјекте у пословању са храном током епидемије „COVID- 19”

Најчешћа питања и одговори
Проф. др. Гордана Ристић



Republika Srbija
Ministarstvo poljoprivrede,
šumarstva i vodoprivrede



USAID
OD AMERIČKOG NARODA

УВОДНЕ НАПОМЕНЕ

Од проглашења епидемије Коронавируса (COVID-19) у Србији, посебна пажња је усмерена на обезбеђивање довољне количине хране у свим деловима земље. Стабилно снабдевање храном у условима епидемије COVID-19 је могуће само ако субјекти у пословању са храном приступе ревизији појединих оперативних поступака, у складу са новонасталом ситуацијом, као и ако обезбеде потребне услове за спровођење овако измењених процедура у циљу заштите запослених. Следећи битан корак је обавештавање запослених о измењеним процедурама и практична обука за њихову примену.

Према мишљењу Светске здравствене организације (СЗО) и Европске Агенције за безбедност хране (ЕФСА), безбедност хране није угрожена од вируса COVID-19, ако се примене добре хигијенске и произвођачке праксе. Ипак, неке од санитарних оперативних процедура (СОП) захтевају разматрање, како би се спровеле превентивне мере које су усмерене на заштиту запослених, добављача и потрошача у објектима за производњу и промет хране.

Имајући у виду препоруке СЗО и ЕФСА, као и примере како су поједине земље ЕУ, Велика Британија, Сједињене Америчке Државе и Канада издале своја упутства за ревизију санитарних оперативних процедура у објектима који се баве производњом и прометом хране, припремили смо информатор који може помоћи субјектима у пословању са храном да боље разумеју мере које је потребно спровести у објектима.

Информатор се састоји од:

- одговора на тренутно најчешће дилеме везане за COVID-19 и како поступати да се запослени, добављачи и потрошачи заштите од међусобног заражавања,
- упутства за социјално дистанцирање,
- листе најчешће додириваних површина које треба учестало прати и дезинфиковати или само дезинфиковати, како би се спречило преношење COVID-19 са површина на запослене, добављаче или потрошаче,
- мере које је потребно предузети у односу на запослене, када се један или више запослених тестира на вирус, односно када је један или више радника позитиван на COVID-19 ,
- листу за самопроцену коју субјекти у пословању са храном могу користити у циљу разумевања својих капацитета за спречавање преноса COVID-19 у оквиру објекта.

А. Постојаност COVID-19 у ваздуху и на различитим површинама

Може ли COVID-19 да преживи на картонском паковању?

Коронавирус (SARS- Cov-2) познат је под и именом COVID-19 и изазивач је епидемије.¹ Знамо да вирус може да преживи на различитим површинама дуже време, али краће на картону у поређењу са нерђајућим челиком и пластиком. Овај корона вирус се најчешће преноси капљичним путем, а ређе индиректно, преко површина на које је доспео када издахнута водена пара из дисајног система падне на површине. За сада нису познати случајеви преношења вируса преко картона и не постоје препоруке за посебне мере које би се односиле на материјал за паковање од картона. Неопходно је нагласити да је за време ове епидемије потребно стриктно придржавање општих хигијенских мера, попут честог прања руку, правилне хигијене дисајних путева, не додиривања лица приликом рада са картоном и другим врстама материјала који долазе у контакт са храном.

Колико дуго COVID-19 може да се одржи на различитим површинама?

Најдуже опстаје на пластици (72 сата) и нерђајућем челику (48 сати). Вирус је много мање стабилан на картону (24 сата) и баку (4 сата). Овај корона вирус је такође тестиран у аеросолима где је након 3 сата још увек био активан. На основу ових резултата од пресудног је значаја да се следе сва правила хигијене руку и дисајних путева, као и социјално дистанцирање, а да се планови прања и чишћења објекта ажурирају и повећа учесталост прања и дезинфекције оних површина које се често додирују рукама.

Преживљавање коронавируса на различитим површинама					
					
Аеросол	Бакар	Картон	Нерђајући челик	Пластика	Стакло
ДО 4 сата	ДО 4 сата	ДО 24 сата	ДО 72 сата	ДО 72 сата	ДО 96 сати

Извор: "New England Journal of Medicine – Journal of Hospital Infection".

¹Нови коронавирус SARS-CoV-2 („Severe Acute Respiratory Syndrom – Coronavirus 2“) изазивач је коронавирус болести COVID-19 („Coronavirus disease 2019“, скраћено COVID-19).

Може ли се COVID-19 преносити кроз храну коју производимо?

Према подацима СЗО, ЕФСА, Немачког Института за процену ризика, тренутно нема доказа који упућују на то да се овај вирус преноси преко конзумирања контаминираних хране или преко контакта са контаминираним производима. Искуство са другим врстама корона вируса указује да ови вируси слабо преживљавају на површинама, тако да постоји врло низак ризик од ширења преко прехранбених производа или амбалаже хране, независно на којој температури се храна држи.

Да ли пастеризација убија COVID-19?

Научне студије указују да је стандардна пастеризација на 63°C у трајању од 30 минута довољна за инактивацију SARS-CoV и MERS-CoV, оба вируса су коронавируси и слични су вирусу изазивачу COVID-19.

Да ли замрзавање уништава COVID-19?

Замрзавање највероватније није делотворно против COVID-19. За сада нема доказа о инфекцији овим вирусом кроз конзумирање смрзнуте хране. Међутим, претходни коронавируси (SARS и MERS) су отпорни на хладноћу и могу остати заразни на -20°C чак до 2 године у смрзнутом стању. То указује на потребу придржавања мера добре хигијенске и произвођачке праксе у производњи хране, чиме се овај ризик смањује на минимум.

Да ли је ултравиолетно зрачење (УВ) ефикасно против COVID-19?

Научне студије указују да неке дозе и таласне дужине УВ могу бити ефикасне против SARS-CoV и MERS-CoV, сличних вирусу изазивачу COVID-19, међутим исте студије извештавају да су друге таласне дужине УВ и мање дозе потпуно без ефекта. УВ зрачење, у било ком облику, не може се користити као једина метода и не може да замени основне мере потребне да се спречи ширење COVID-19, укључујући прање руку, чишћење, дезинфекцију, пастеризацију, изолацију заражених радника и социјално дистанцирање.

Да ли конвенционалне методе пречишћавања воде за пиће обезбеђују заштиту од COVID-19?

Конвенционалне методе обраде воде које користе филтрацију и дезинфекцију, попут оних у већини комуналних система за пијаћу воду, требало би да буду довољне да се вирус COVID-19 одстрани или инактивише. Даљи третман са, рецимо, УВ зрацима комуналне воде за пиће не доноси никакве даље предности.

Може ли роба увезена из региона у којима се болест проширила да буде извор инфекције код људи?

На основу до сада познатих начина преношења и релативно ниске стабилности корона вируса у околини, мало је вероватно да увезена роба попут увозне хране или робе широке потрошње (играчака, алата, рачунара, одеће или обуће) може бити извор заразе за COVID-19.

Б. Правила за запослене

Запослени у прехрамбеној индустрији живи са чланом домаћинства који је здравствени радник и лечи пацијенте позитивне на COVID-19. Може ли запослени у прехрамбеној индустрији још увек ићи на посао?

У овом случају постоји потреба да се остали запослени заштите од могућег излагања инфекцији. Предложени начин деловања је:

1. Разговарајте са запосленим који у домаћинству има таквог члана и утврдите да ли су код куће већ применили поступке за смањење ризика од преношења вируса које препоручује јавна здравствена служба.
2. Тражите од запосленог да самостално надгледа симптоме (кашаљ, температура већа од 38 C, кратак дах). Ако почне да показује симптоме, запослени треба да остане код куће и да се јави надлежној здравственој служби.
3. Ако је члан домаћинства запосленог након тестирања позитиван на нови корона вирус, запослени треба да остане код куће.
4. Одредите меру рада од куће за оне запослене који тако могу да обављају свој посао.

Како да се спроведе социјално дистанцирање ако запослени раде сваки дан заједно и добро се познају?

Излагање COVID-19 може се умањити социјалним дистанцирањем (одржавање 2 метра или веће удаљености). Социјално дистанцирање може представљати проблем међу запосленима који се на послу свакодневно виђају и добро се познају, јер углавном долази до тога да они забораве и/или игноришу препоручене мере за избегавање блиског контакта. Да би се то избегло, треба организовати тренинг за све запослене како би се развила свест о неопходности социјалног дистанцирања и образложила корист од тога.

Реорганизујте производњу како би се смањила бука и избегло приближавање запослених један другом током разговора. Сваки субјекат треба да развије властите процедуре и упутства за социјално дистанцирање, прилагођене својим специфичним околностима и ризицима. У даљем тексту Информатора су дата упутства за социјално дистанцирање.




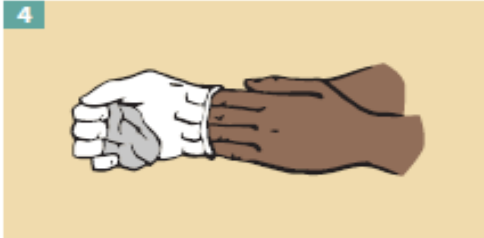



Да ли би запослени требало да користе рукавице или да само перу руке?

Запослени у погонима за прераду хране треба и даље да следе добру хигијенску праксу, као што је учестало прање руку и добра лична хигијена. Ако се рукавице за једнократну употребу носе у склопу рутинских поступака у објекту, пре навлачења рукавица запослени морају правилно опрати руке. Рукавице се морају мењати кад год се испрљају, што значи и кад год запослени рукавицама додирну лице, косу и било коју нечисту површину. Ако запослени не користе уобичајено рукавице при раду са храном, довољно је да правилно оперу руке сапуном и топлом водом пре и после рада са храном у трајању од 20 секунди, као и сваки пут када се руке испрљају (након додиривања запрљаних површина, промене врсте рада, као и након додиривања лица, косе). Важно је знати да рукавице не спречавају унакрсну контаминацију и самим тим не спречавају ширење болести са једног запосленог на другог.

Упутство за прање руку



Упутство за скидање рукавица

 <p>1</p>	 <p>2</p>
<p>Ухватите за спољну страну рукавице код зглоба. Не додирујте голу кожу.</p>	<p>Вуците рукавице од себе свлачећи је наопачке.</p>
 <p>3</p>	 <p>4</p>
<p>Држите рукавицу коју сте скинули у другој руци на којој је још рукавица.</p>	<p>Скините другу рукавицу завлачећи прсте унутар рукавице на врху зглоба.</p>
 <p>5</p>	 <p>6</p>
<p>Свуците другу рукавицу наопако повлачећи је од себе и то тако да прва рукавица остане унутар друге.</p>	<p>Безбедно одложите рукавице и немојте их поново користити.</p>
 <p>7</p>	
<p>Оперите руке одмах након уклањања рукавица</p>	

Због природе свог посла у директном сам контакту са клијентима. Како се могу заштитити од инфекције Коронавирусом COVID -19?

COVID-19 се шири углавном са особе на особу и кроз аеросол које настаје када заражена особа кашље или кија. Најбољи начини за избегавање ширења инфекције је често прање руку, избегавање блиског контакта с другима (одржавање 2м удаљености, те чишћење и дезинфиковање често додираних површина).

Перите руке често сапуном и водом најмање 20 секунди, посебно након што сте били у јавном простору. Ако сапун и вода нису лако доступни, можете употребити средства за прање руку која садрже најмање 70% алкохола. Обавезно перите руке и избегавајте додиривање лица, поготово након што дотакнете често додириване површине, укључујући столове, кваке, прекидаче за светло, ручке, телефоне, тастатуре, славине итд. Треба размотрити и да се са собом понесете своје сопствено средство за чишћење и дезинфекцију када се крећете унутар и изван предузећа. На тај начин можете дезинфиковати често додириване површине са којима морате доћи у контакт.

Да ли је потребно проверавати температуру запослених као облик тестирања на COVID-19?

Ако запослени има видљиве симптоме или је известио да је ступио у контакт с неким ко је позитивно тестиран на коронавирус, не треба мерити његову температуру. Запосленог одмах раздвојите од осталих запослених, пошаљите га кући и затражите да се јави локалној епидемиолошкој служби/дому здравља на преглед.

SIMPTOMI KORONAVIRUSA

GLAVNI SIMPTOMI

- Povišena telesna temperatura
- Suvi kašalj
- Otežano disanje i gubitak daha

PRATEĆI SIMPTOMI

- Umor
- Bolovi u mišićima

Ministarstvo zdravlja 064 8945 235
Institut za javno zdravlje Dr Milan Jovanović Batut 064 8945 235

Ако запослени не показује симптоме, али је дошао у контакт с неким ко је тестиран на Коронавирус, али за сада није потврђено да је тај позитиван, било би пожељно да га пошаљете кући док се не сазнају резултати испитивања.

Ако је ваш запослени недавно (протеклих 14 дана) путовао у подручје високог ризика и не показује видљиве симптоме, обавестите локалну епидемиолошку службу/дом здравља која ће одредити да ли је потребно да буде изолован код куће.

Треба ли да запослени носе заштитне маске да би смањили ризик од ширења COVID-19?

Препоручије се ношење заштитних маски. Још боље је када се ова мера комбинује са социјалним дистанцирањем (распоред запослених на удаљености од минимум 2 метра).

Ц. Шта да учините када је запослени тестиран позитивно на COVID-19?

Шта треба учинити ако је запослени тестиран позитивно на COVID-19?

Ако запосленом лабораторија потврди да је позитиван на COVID-19 или ако је запослени развио све типичне симптоме, укључујући повишену температуру, кашаљ и/или кратак дах, одмах обавестите локалну епидемиолошку службу/дом здравља. Осигурајте да се све површине и површине с којима је позитиван појединац био у контакту одмах очисте и дезинфикују. Епидемиолошка служба ће се укључити у праћење запосленог, док има симптоме и он ће бити изолован док се не опорави.

Ако имате запосленог који је тестиран позитивно на COVID-19, требало би да идентификујете запослене који су били у блиском контакту с позитивном особом у периоду од 48 сати пре појаве симптома. Они треба да ступе у контакт са локалном епидемиолошком службом/домом здравља ради даљег поступка. Исто важи и за остале блиске контакте које је ваш запослени имао.

Блиским контактом сматра се:

1. Било који члан домаћинства
2. Интимни партнер
3. Појединци који пружају негу у домаћинству без употребе препоручених мера за контролу инфекције
4. Појединац у чијој се близини директно наклањала заражена особа
5. Појединац који је провео 15 минута или више унутар 2 метра или мање поред позитивне особе и који није носио заштитну маску.

Контакт са позитивном особом која је носила маску за лице (која ефикасно може блокирати респираторне секреције да не контаминира друге и околину) и кратке интеракције с позитивном особом која није носила маску за лице не сматрају се блиским контактом.

Да ли би сви запослени морали да напусте погон за обраду хране ако је један од запослених позитиван на COVID-19?

Једини пример у којем би сви запослени у једној просторији или на малом простору требало да напусте тај простор у објекту за прераду је када је COVID-19 позитиван запослени или запослени са свим типичним симптомима COVID-19 (укључујући кашаљ, повишену температуру и кратак дах) радио у тој просторији или у малом подручју дуже време.

Не зна се колико дуго ваздух у соби у којој борави особа с потврђеном COVID-19 остаје потенцијално заразан. Субјекти ће морати узети у обзир чиниоце попут величине просторије и њене вентилације приликом одлучивања на колико дуго треба затворити собу или подручје које је користила болесна особа пре почетка чишћења и дезинфекције.

Предузимање мера за побољшање вентилације у простору или соби, као и отварања прозора или врата (само ако се врата отварају према споља, не према другим просторијама), помоћи ће да се скрати време потребно за уклањање респираторних капљица из ваздуха.

Ако су запослени у производњи хране тестирани позитивно на COVID-19, морамо ли производе повући?

Не, јер нема доказа који упућују на то да се COVID-19 преноси путем конзумације хране.

Д. Процедуре у објекту за производњу и промет хране

Да ли потребно ажурирати План безбедности хране на основу процене ризика од COVID-19?

Примарни ризик је преношење инфекције са особе на особу. Стога проверите да ли имате стратегију за смањење ове врсте ризика за запослене, укључујући (а) санитарне оперативне процедуре (СОП) за чишћење и дезинфекцију површина које се често додирују и б) СОП за поступке које треба следити када је запослени упућен на тестирање и / или тестиран позитивно на COVID-19.

У прилогу овог документа наћи ћете:

- Листу за самопроцену у кризној ситуацији изазваној епидемијом COVID-19,
- Списак површина које се често додирују и начине чишћења и/или дезинфекције

- Процедуре које треба применити у случају да су запослени упућени на тестирање и/или потврђени на COVID-19.

Наш објект има преко 10.000м2 . Да ли би потврђени случај инфекције на COVID-19 захтевао потпуно чишћење објекта или само оних подручја са којима је запослени можда имао контакт?

Наставите са редовним поступцима чишћења вашег објекта према редовном плану. Ово је право време да прегледате и проверите да ли имате исправне процедуре чишћења и дезинфекције. Након што примите информацију да је ваш запослени позитиван на COVID-19, извршите додатно чишћење и дезинфекцију оних подручја са којима је запослени имао контакт.

Треба ли изменити начин на који вентилација и грејање раде и одржавају се у објекту како би се умањио ризик од ширења COVID-19?

Функционални систем грејања и вентилације који је већ успостављен као део ваших добрих произвођачких пракси, додатно смањује ризик од преношења капљицама из ваздуха. Нема потребе за изменом било ког дела вашег система грејања и вентилације, укључујући било какву промену у учесталости замене филтера и другог превентивног одржавања. Проверите да ли су правилно постављени и спровођени СОП-ови за одржавање система грејања и вентилације.

У случају да спољни пружаоци услуга чишћења и дезинфекције нису у стању да пруже своје услуге током трајања епидемије COVID-19, како поступити?

Неопходно је да успоставите процедуре за чишћење/дезинфекцију, припремите упутства за запослене, који ће то обављати, као и да обучите запослене како да правилно врше ове радње. Поред уобичајеног чишћења и дезинфекције, примените и поступке за чишћење и/или дезинфекцију површина које се често додирују. Размотрите повећање учесталости чишћења и/или дезинфекције свих простора. Проверавајте резултате чишћења уз помоћ АТР метода.

Применили само нови поступак за учесталу дезинфекцију често додириваних површина (нпр. кваке на вратима). Да ли је неопходно да сваки пут чистимо ове површине пре него што употребимо средство за дезинфекцију?

Површине које се често додирују, као што су кваке и прекидачи за светло, представљају потенцијалне преносне тачке контаминације. Стога је важно идентификовати ове потенцијалне преносне тачке у производном погону и развити и применити СОП-ове или протоколе како би се осигурало да се те тачке често чисте и дезинфикују.

Ако су површине глатке и непропусне, без видљивог накупљања нечистоће, може се применити дезинфекција без претходног чишћења. Међутим, од кључне је важности да се редовно рутинско чишћење и хигијена ових површина настави, према плану који сте и раније имали. Важно је да чишћење ових површина увек треба извршити када се обавља редовно чишћење, а учестала дезинфекција ових површина ће додатно смањити њихову контаминацију.

Могу ли се средства за чишћење и дезинфекцију користити и након истека рока трајања?

У већини случајева средства за чишћење и дезинфекцију се могу користити и након истека рока трајања, али то зависи од врсте хемикалије и времена њиховог истека. Увек се посаветујте са својим добављачем/произвођачем средства.

Колико је могуће одложити заказано превентивно одржавање апарата/ објекта, а да и даље објекат буде безбедан?

Препоручује се не одлагати планирано превентивно одржавање. Направите план како да одредите приоритет различитих делова превентивног одржавања на основу свог искуства и ризика и посаветујте се са стручњаком о свом коначном плану.

Може ли се COVID-19 пренети преко посуђа и прибора за јело у кантинама и другим местима где људи једу заједно?

Коронавируси углавном могу доћи до прибора за јело или јела преко заражене особе која их је употребила или која кија или кашље директно, те могу преживети на тим чврстим површинама неко време. Постоје информације да се инфекција може у тим случајевима пренети путем хране која се захвата оваквим прибором или додиром контаминираног прибора, а онда додиривањем уста, носа или очију.

Да ли се вирус одстрањује ручним прањем или употребом машине за прање посуђа?

Као и сви вируси у омотачу, у којима је генетски материјал обложен слојем масти (липидни слој), коронавируси осетљиво реагују на супстанце које растварају масти, попут алкохола или површински активних супстанци које се налазе у сапунима и детерџентима за прање посуђа. Иако још увек нису доступни конкретни подаци за COVID-19, велика је вероватноћа да ове супстанце оштећују површину вируса и чине га неактивним. Зато је посебно препоручено прање и сушење посуђа у машини за прање судова на температури вишој од 60°C.

Могу ли се коронавируси пренети преко хлеба, пецива или свежег воћа и поврћа?

Није познато да до инфекције са COVID-19 може доћи овим путем. Коронавируси углавном могу да доспеју на пекарске производе или воће и поврће преко инфициране особе која кија

или кашље директно на њих. Инфекција друге особе је могућа ако се вирус убрзо након тога пренесе рукама или храном на слузницу уста, грла или очију. Пекарски производи у малопродајним објектима би требало да буду заштићени од кијања и кашљања, као и додиривања од стране купаца. Приликом припремања воћа и поврћа треба се придржавати општих правила хигијене, која укључују темељно прање хране и често прање руку током њеног припремања.

Могу ли се коронавируси пренети млеком од крава храњених потенцијално контаминираном храном?

Пренос COVID-19 путем млека, као и осталих намирница, није вероватан. За сада нема доказа да је храна за животиње преносник Коронавируса.

Е. Тестирање

Да ли је узимање узорка са површина неопходно у ово доба кризе?

Патогени на површинама остају потенцијални ризик у преради хране. Патогени попут *Listeria monocytogenes* и *Salmonella* и даље представљају претњу за потрошача. Важније је него икад пре да ваш програм праћења патогена остане функционалан. Посаветујте се са својом лабораторијом да бисте сазнали који је њихов капацитет испитивања. Ако се смањи, прилагодите свој план узорковања да приоритетно контролишете подручја с већим ризиком унутар вашег плана.

Да ли треба узимати узорке са површина за тестирање на COVID-19?

Не препоручује се тестирање површина на COVID-19. Опште процедуре чишћења и дезинфекције довољне су за уклањање и инактивацију COVID-19. COVID-19 се шири углавном путем контакта између особа, укључујући и респираторне капљице настале када заражена особа кашље или кија. Међутим, сада је право време за преглед и по потреби ажурирање поступака провере чишћења и дезинфекције, укључујући АТР тестирање за проверу чишћења.

Ф. Ресертификација уведених стандарда

Мој погон има сертификат сертификат ISO 22000 (или неки други сертификат). Како ће се поступати са ревизијама у наредна 2 -3 месеца?

Препоручујемо да се обратите вашем сертификационом телу ради разговора о вашим могућностима, јер су у директној комуникацији с власницима програма сертификације.

Г. Пријем и испорука робе

Пријем и испорука робе су свакодневне активности у нашем објекту. Како да предузмете кораке да заштитите себе, своје запослене и своје радно место од потенцијалне инфекције COVID-19?

Главна бригаа овде је преношење вируса са особе на особу - ово укључује заштиту запослених од потенцијално заражене особе за доставу, као и заштиту особе која испоручује од потенцијално заражених запослених. Запослени који раде на пријему испоруке морају поштовати основна правила за смањење ризика од преношења COVID-19.

Социјална дистанца:

- Држите удаљеност 2 метра од свих људи који су укључени у доставу робе. Успоставите процедуру о пријему и проверите да ли се компанија која врши доставу тога придржава. Достављач треба да остане у свом возилу што је више могуће.
- Ако је особа за доставу одговорна за истовар доставног возила, проверите да ли је:
 - Истовар обавила помоћу властитих алата
 - Истовар се обавља помоћу алата која објекат који прима робу мора да омогући (колица, виљушкар и сл.). У овом случају процедура је следећа:
 - Алати којима се врши истовар морају бити издвојени, намењени само у ту сврху, јасно означени, ускладиштени на посебно место без контакта са осталим алатом и доступни особи која испоручује без потребе да ваши запослени у томе испомажу. Достављач не сме ући у објект, већ само истоварити материјал из транспортног возила. Након што истовари, достављач треба да настави својим путем или, ако треба, да остане у транспортном возилу. Запослени из вашег објекта треба да унесу материјал у објект користећи друге алате. Ако је могуће, потребно је уклонити спољашњи слој транспортне амбалаже, тј. заштитну фолију или картон, пре него што материјал унесете у објект. Након што сте скинули спољни заштитни слој амбалаже, нема даље потребе дезинфиковати било који део унутрашње амбалаже. Чак и уколико није могуће уклонити спољашњи слој, нема потребе дезинфиковати било који део транспортне или унутрашње амбалаже. Рукавице које је радник користио за скидање заштитног слоја амбалаже одбацити, или ако су за вишекратну употребу, онда их треба дезинфиковати средством које садржи 70% алкохол.
 - Ако су запослени у вашем објекту одговорни за истовар доставног возила, возач доставног возила најпре треба да отвори возило властитим алатом, тј. радним рукавицама. Након што се достављач врати у возило, ваш запослени треба да започне истовар властитим алатима. Пре уноса материјала у објект,

потребно је да уклони спољашњи слој транспортне амбалаже, тј. заштитну фолију или картон. Чак и уколико није могуће уклонити спољашњи слој, нема потребе дезинфиковати било који део транспортне или унутрашње амбалаже. Рукавице које је радник користио за скидање заштитног слоја амбалаже одбацити или, ако су за виšekратну употребу, онда их треба дезинфиковати средством које садржи 70% алкохол.

- Успоставите протокол који ће омогућити да се сви папири обраде електронским путем без потребе за блиским контактом.

Хигијена руку:

- Запослени треба да опере руке пре него што прими материјал, након уклањања спољашњег слоја транспортне амбалаже и након што је материјал постављен на одређено место. Ако сапун и вода нису доступни, запослени треба да употреби средство за прање руку с најмање 70% алкохола.
- Особа која испоручује треба да користи средство за дезинфекцију руку и да њиме очисти ручке било којег алата који употребљава. Особи која испоручује може се омогућити приступ дезинфекционом средству за руке, како би били сигурни да се ваше процедуре поштују. У овом случају јасно означите да је боца са дезинфицијенсом за руке намењена ИСКЉУЧИВО за достављаче и поставите је на видно место.

Да ли постоји опасност од COVID-19 приликом руковања враћеном амбалажом (стакло, пластика)?

Не постоји опасност. Тренутно нема доказа да су храна или амбалажа за храну повезане с преносом COVID-19. Као и други вируси, могуће је да вирус који узрокује COVID-19 може да преживи на површинама или објектима кратко време. Међутим, важно је да појачате поступке прања руку за запослене који рукују с враћеним боцама и гајбама; ови запослени треба да редовно перу руке, а посебно након што заврше свој посао.

Да ли животиње које производе храну или које се користе за храну могу бити заражене са COVID-19?

Не постоје докази да би у овом тренутку било које животиње, укључујући кућне љубимце, стоку или дивље животиње у Европи, могле бити извор заразе COVID-19.

ВОДИЧ ЗА СОЦИЈАЛНО ДИСТАНЦИРАЊЕ

Улази, ходници, заједничке просторије и кретање запослених у објекту

- Зависно од површине ходника или улаза, ограничите број особа које истовремено могу да их користе. Ово се односи на улазе и излазе из објекта, али и при преласку из просторије у просторију.
- Пронађите начине како да смањите уобичајене површине које запослени требају додирнути:
 - аутоматско отварање врата или гурање отворених врата куком или коришћењем стопала при дну врата,
 - год је то могуће држите врата отворена како бисте омогућили запосленима да се крећу без додиривања квака/ручки (тамо где то нема утицаја на сигурносно зонирање хране),
 - вратима кроз која се обавља велики промет је могуће додати куку која се може повлачити ногом и тако их отворати.
- На свим канцеларијама држите отворена врата како би се смањила употреба квака.
- Смањите разговоре и интеракције у ходницима.

Пракса уласка и изласка запослених

- Уведите извештавање путем телефона или електронске поште, где год је то могуће.
- Документацију коју је потребно доставити, запослени треба да остављају, на за то одређено место, без контакта са другим запосленим. .
- Програмирајте укључивање/искључивање апарата аутоматски, где год је то могуће.
- Обучите запослене да не прислањају картице за читавање радног времена на апарат, а ако то није могуће, уведите надзор камером, уместо потребе за физичким додиром апарата.

Свлачионице и улаз / излаз из производног погона

- Чиста и опрана одећа не сматра се вектором за COVID-19
- Пре облачења чисте радне одеће, запослени морају опрати руке.
- Запослени узимају прву радну униформу одозго (на првој доступној вешалици) и не додирују рукама остале.
- Након што су узели униформу са вешалице, исту одлажу на други чивилук (у корпусу) како остали запослени не би исту вешалицу додиривали.
- Прљаве униформе држите одвојене од чистих.
- Често и правилно прање руку и руковање чистим материјалима чистим рукама је најбоља мера предострожности.

Уобичајени алати

- Тастатуре треба често дезинфиковати.
- Увести дезинфекцију екрана.
- Уобичајени алати као што су метле, четке, стругалице или ручни алат требало би дезинфиковати након сваке употребе, посебно између два одвојена корисника.
- Идентификујте алате које запослени често размењују и или омогућите да свако има свој или уведите честу дезинфекцију током смене (оловке, ножеве, тестере, алат за хватање, мерне инструменте, слично).

Ризици током промена смене, пауза у току рада

- Ограничите број људи у смени, како би омогућили социјално дистанцирање.
- Ограничите број људи који одлази у једној групи на паузу.
- Проширите и повећајте паузе за групе запослених да бисте у сваком тренутку смањили број запослених у паузама или кантини.
- Повећајте број столова у кантини како би могли да раздвојите запослене.
- Идентификујте појединце који не смеју да улазе у тоалете у објекту које користе запослени.
- У случају да запослени користе исти апарат за храну, један запослени треба да је послужи свима, како би се избегло да сви запослени додирују исти фрижидер/апарат за кафу/апарат за продају грицкалица.
- Поставите једноручне батерије/ активирање ногом у чајним кухињама и тоалетима.
- Ручке и тастатуру за микроталасне пећнице треба очистити након сваке употребе 70% алкохолом.
- У кантини/кафетерији/чајној кухињи обезбедите средства за дезинфекцију руку и хигијенске марамнице за руке са алкохолом.

Инжењерске контроле

- Проверите ефикасност вентилације.
- Повећајте број вентилација.

Канцеларијски рад

- Одредите једну особу која ће копирати и скенирати документе.
- Најбоље је да једна особа ради у једној канцеларији или омогућите одржавање дистанце од минимум 2 метра између запослених.
- Омогућите рукавице и/или средства за дезинфекцију запосленима који иду у пошту или банку.

- Ако се предмети за рад морају испоручити у домове запослених који се налазе у изолацији пропишите да се документа остављају на кућни праг, стављање у нечији отворени пртљажник од аутомобила.

Чишћење одеће

За одећу која долази у контакт или може бити у контакту с вирусним честицама и болесним појединцима препоручује се употреба уобичајених детерџената на најтоплијим температурама.

- Оперите предмете према упутству произвођача
- Користите најтоплије режиме прања и сушења. Потпуно осушите тканине.
- **НАПОМЕНА:** Прљава одећа која је била у контакту са инфицираном особом може се опрати са предметима других људи. Вирус је нестабилан на високој температури (изнад 60 C).

За особе које се баве чишћењем

- Не трести прљаву одећу. На овај начин се смањује могућност ширења вируса у ваздуху.
- Очистите и дезинфикујте све што се користи за превоз одеће са уобичајеним производима за чишћење.
- Носите рукавице за једнократну употребу док рукујете прљавим предметима.
- Оперите руке одмах након скидања рукавица или након руковања прљавим предметима.

Активности праћења рада

- Размислите да ли је надгледање запослених могуће путем камера, а без директног контакта.
- Предност у контроли дајте активностима које су важне за безбедност хране, на супрот онима које су битне за квалитет хране.
- Поједноставите и умањите мерне активности и размену података о квалитету.
- Ако постоје провере које ће некога довести у блиски контакт са неким другим запосленим или постоје ограничења ресурса, размислите да ли је неке провере могуће ређе обављати, нпр. свака 4 сата уместо на 60 или 120 минута и да ли их је могуће даљински надзирати.

Комуникација и подршка запосленима, обука и ресурси у објекту

- Израдите конкретна упутства о променама у извештавању о болести у односу на COVID-19. Комуницирајте са запосленима када је неко од запослених позитиван на тест или када је достављач/купац позитиван на тест за COVID-19.

- Обезбедите да руководиоци смена надзиру прање руку запослених при доласку на посао, како би потцртали важност ове активности.
- Обезбедите тренинге преко електронских платформи за канцеларијско особље који прелази на рад на даљину.
- Менаџери би требало да дају подршку запосленима у овом стресном периоду.
- Обновите знања радника о добрим праксама у производњи, правилном прању руку, извештавању о болести радника итд. Упознајте запослене са свим другим процедурама које су специјално уведене због COVID-19.
- Обучите запослене како да препознају подручја или поступке који могу представљати ризик за ширење вируса.
- Повремено планирајте заустављање линије производње како би се смањио ниво буке и омогућила комуникација без блиског контакта.
- Поставите радника ближе месту где ради инспектор, чак и на раздаљину мању од 2 метра, али се тиме избегава кретање радника по производном погону.
- Упутите раднике да комуницирају само у ситуацијама које су неопходне, а све остале ситуације да избегну (кад год је могуће комуникацију обављати телефоном, преко електронске поште).
- Забрањите да запослени улазе у делове погона у којима није њихово радно место.
- Одредите место на коме се налазе документа која запослени размењују или користе током рада и најбоље је да се оно налази испред канцеларије на неком асталу.

Додатна разматрања

- Смањите интеракцију радника са личним предметима.
- Ограничите улаз посетиоцима у објекат, укључујући запослене који су обично стационарани на другој локацији.
- Ограничите промет између радних подручја и других зграда, а који није од пословне важности.
- Обучите све посетиоце о новим процедурама везаним за COVID-19.
- Одредите може ли се одгодити ревизија стандарда/сертификација.
- Обележите места на којима посетиоци или запослени могу стајати, како би се очувала дистанца од 2 метра.

ЛИСТА ПОВРШИНА КОЈЕ СЕ ЧЕСТО ДОДИРУЈУ СА ПОСТУПКОМ ЧИШЋЕЊА

Површине које треба прати и дезинфиковати- кофа, вода, дезинфекционо средство, четке, трулекс крпе	Површине које треба чистити крпом за једнократну употребу намоченом у дезинфекционо средство
Радне површине направљене од нерђајућег челика	Прекидачи на свој опреми
Кваке и ручке којима се отварају спољна и унутрашња врата	Прекидачи који служе за отварање врата
Кваке и ручке којима се отварају врата на производним просторијама, складишта у објекту и поклопци на складиштима и спремиштима	Врата кроз која се врши експедиција производа
Славине, кваке и ручке на улазу у објекат и спољна складишта	Кваке и прозорске ручке на канцеларијама
Куке за качење производа	Кваке на тоалетима
Куке за качење одеће	Спремишта за алат
Ручке за црево за воду	Ручке за отварање хладних комора
Рукохвати	Екрани компјутера , мишеви и тастатуре у контролним собама/лабораторијама и канцеларијама
Држачи за кесе за смеће	Све спољне површине мобилних телефона
Ручке колица за превоз робе	Мерну опрему (ваге, рН метре, лактодензиметре, ручне термометре и сл.)
Квака за отварање стражњих врата на камионима	Рукохвате на столицама
Поклопац канте за смеће	Хемијске оловке и остали прибор за писање
Тоалети	Пуњаче за телефоне и за осталу опрему
Ормарићи/места за складиштење личне и радне одеће	Маркери којима се пише по таблама
	Табле за које се каче папири
	Пиштољи за лепљиву траку
	Ручка за отварање врата на колима/камиону
	Волан аутомобила/камиона
	Кључеви од аутомобила/камиона
	Боце за средства за дезинфекцију (споља)

ПРОЦЕДУРА КАДА ЈЕ ЗАПОСЛЕНИ ЗАРАЖЕН ИЛИ СЕ ТЕСТИРА НА COVID-19

Након што је обавештено да се радник тестира на COVID-19

- Обавестити остале раднике да се очекује резултат теста.
- Идентификовати раднике који су били у блиском контакту с тестираном особом, одржавајући притом приватност идентитета тестираног појединца.
- Ако је изводљиво, раднике који су били у блиском контакту с тестираном особом пошаљите кући док резултати теста буду познати.
- Очистите и дезинфикујте све осетљиве површине и подручја с којима је појединац можда дошао у контакт; следите одговарајуће СОП-ове.
- Држите орман радника који се тестира закључан.
- Очистите и дезинфикујте и целу просторију у којој се налази ормар појединца који је тестиран.
- Одбаците сву личну храну која се може налазити у заједничком фрижидеру запослених. Оперите и дезинфикујте фрижидер.
- Припремите се за могућност да медицинска служба захтева тестирање других запослених. У том случају запослени ће бити изоловани код куће. Припремите се за могућност да реорганизујете остале запослене да замене оне који изостају са посла.

У случају да је резултат теста на COVID-19 негативан

- Обавестите остале запослене о негативном резултату теста.
- Обавестите запослене у кућној изолацији и разговарајте са њима када могу да се врате на посао.
- Нису потребне никакве друге акције.

У случају да резултат теста на COVID -19 позитиван

- Придржавајте се упутства која даје Министарство здравља и локална здравствена служба.
- Прибавите информације како ће се други запослени тестирати.
- Поново очистите и дезинфикујте све области и предмете са којима је појединац могао доћи у контакт, следећи СОП-е
- Обавестите запослене који су у изолацији да се морају обратити локалној здравственој служби и обавезите их да вам доставе информацију да ли ће остати у изолацији и колико дуго.
- Процените ризик за пословање на основу података добивених од локалне здравствене службе:
 1. Ако је број радника које треба тестирати мали, направите план њихове замене у смени са другим радницима.
 2. Ако је број радника које треба тестирати велики и може угрозити производњу, планирајте залихе (некада се на тест чека и неколико дана).
 3. Ако није могуће знати колико ће радника бити тестирано, понашајте се као да ће сви запослени бити тестирани.
- Запослени који је био позитиван на COVID-19 може се вратити на посао тек када одговарајућа здравствена служба то дозволи.

ЛИСТА ЗА САМОПРОЦЕНУ СИСТЕМА УПРАВЉАЊА У КРИЗНОЈ СИТУАЦИЈИ ИЗАЗВАНОЈ COVID-19 У ИНДУСТРИЈИ ХРАНЕ

У наставку је пример техничких и организационих мера у погледу персонала. Субјекти на основу ових препорука могу да израде систем управљања у кризној ситуацији изазваној COVID-19.

Техничке мере:

- Поставити диспензере са дензифицијенсима за руке, на улазу, излазу из објекта и на свим местима где се прелази из једне зоне у другу
- Проверити да дезинфицијенси за руке имају вироцидна својства (према декларацији произвођача)
- Проверите количину личне заштитне опреме, маске и рукавице (по потреби), редовно попуњавајте залихе
- Проверите количину средстава за чишћење и дезинфекцију, укључујући дезинфекциона средства за руке, подстичите њихову употребу, редовно попуњавајте залихе
- Истакните упутства за:
 - Прање руку
 - Употребу рукавица
 - Чишћење и дезинфекцију површина, алата, прибора
 - Симптоме COVID-19 и како спречити ширење инфекције
- Идентификујте површине које се често додирују, направите стандардне оперативне процедуре за чишћење и дезинфекцију ових површина и повећајте учесталост њиховог чишћења и дезинфекције.

Организационе мере

- Одредите особу која ће бити задужена за комуникацију и координацију током кризне ситуације узроковане COVID-19 до њеног смиривања
- Одржите иницијалне састанке и објасните стратегију коју је организација одабрала током COVID-19 кризне ситуације (објасните како да запослени одржавају социјалну дистанцу од 2 метра и то и демонстрирајте). Редовно обавештавајте запослене о свакој мери која се предузима.
 - Одобрите запосленима да узму одсуство у случају болести
 - Обезбедити да запослени могу да обавесте свог надређеног ако имају неки од симптома COVID-19.
- Забраните улаз спољним посетиоцима (укључујући добављаче и пружаоце услуга) ако то није неопходно
- Забраните контакт са возачима доставних возила и лимитирајте путеве којима се они крећу по дворишту објекта

- Идентификујте којих сировина, материјала за паковање, других супстанци које су неопходне у производњи, може да недостаје и обезбедите алтернативне снабдеваче
- Направите нову спецификацију производа и измењени HACCP план у делу који се односи на алтернативне сировине, супстанце и материјале за паковање.
- Развијте детаљну процедуру о поступању у случају када је један или више радника позитивно на COVID-19.

Мере у вези са запосленима

- Уведите меру редовне пријаве симптома који личе на COVID-19 и обезбедите да руководиоци редовно записују појаву симптома код запослених
- Обучите запослене да држе социјалну дистанцу од минимум 2 метра кад год је то могуће
- Обучите запослене да се не рукују, не љубе, не размењују личне предмете и слично
- Обновите обуку запослених о прању руку и употреби рукавица
- Обучите запослене да не додирују лице, косу, не користе мобилни телефон у производном погону
- Обучите запослене да када кијају/кашљу то чине у савијену надлактицу, да баце марамницу одмах након употребе и обавезно оперу руке након коришћења марамнице
- Инсистирајте да се врата и кваке отварају лактом, а не руком
- Реорганизујте кантине и места за одмор како би и у њима одржали социјалну дистанцу од 2 метра.