Zagrożenie COVID-19 – informacja dla rolników, plantatorów

Targowiska i bazary:

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 25.03.2020 r dla targowisk i bazarów, na których sprzedawana jest żywność, w celu zapobiegania zagrożeniu jakim jest ryzyko zakażenia COVID-19, zarządzający powinni:

* zwrócić szczególną uwagę na stosowanie właściwej higieny rąk (mycie i dezynfekcję) przez prowadzących sprzedaż, ale również obsługę targowiska  i dostawców;
* zadbać o czystość i higienę całego targowiska, w tym zwrócić uwagę na odpowiednie zarządzanie odpadami,  wywóz śmieci, regularne sprzątanie, zintensyfikować mycie i dezynfekcję toalet, ustalić harmonogramy dezynfekcji obiektów;
* stosować zasady bezpieczeństwa żywności i zapewnić aby zachowana została bezpieczna odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca;
* ograniczyć ilość punktów sprzedaży na targowisku, tak aby zapewnić odstępy między poszczególnymi stoiskami;
* ilość osób przebywających na terenie targowiska powinna być nie większa niż do trzech osób przy jednym stoisku;
* osoby, które mają objawy chorobowe, nie powinny być dopuszczone do pracy.

Podczas sprzedaży produktów na targowiskach i bazarach należy:

* stosować właściwą higienę rąk - osoby mające kontakt z żywnością, muszą często myć ręce (przed rozpoczęciem pracy, przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną, po zajmowaniu się odpadami/śmieciami, po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji; po skorzystaniu z toalety, po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa, po jedzeniu, piciu, lub paleniu, po kontakcie z pieniędzmi);
* stosować właściwą higienę kaszlu i oddychania;
* ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego;
* zachować bezpieczną odległości klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 2-metry);
* w miarę możliwości korzystać głównie z płatności bezgotówkowych;
* należy stosować zasady bezpieczeństwa żywności restrykcyjnie i z pełną świadomością:
* przestrzegać obowiązku odsunięcia od pracy z żywnością w przypadku złego staniu zdrowia – nie tylko objawów koronawirusa, ale również wszelkich innych objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych;
* zapewnić właściwe warunki przechowywania produktów (przykłady: jaja nie powinny być przekładane do innych opakowań, niż te w których zostały dostarczone, po kontakcie dłonie-jaja należy umyć lub zdezynfekować ręce; nie wolno oferować (np. przy kasie, na ladzie), bez zapewnienia warunków chłodniczych produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia, które powinny być przechowywane w lodówce);
* nie należy kłaść produktów tj. ser, wędliny, mięso etc. bezpośrednio na wadze;
* należy zapobiegać styczności produktów surowych jak mięso, jaja z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. ser, wędliny);
* stosować rękawiczki jednorazowych w sposób higieniczny, niewłaściwe stosowanie może być nośnikiem groźnych bakterii – np. dotykanie mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzach zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk;
* produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł – to nielegalne i niebezpieczne! (poza wysokim ryzykiem dotyczącym potencjalnych negatywnych skutków zdrowotnych dla konsumenta istotne jest również ryzyko rozprzestrzeniania się ASF poprzez obrót nielegalną dziczyzną i produktami wieprzowym;
* należy zintensyfikować procesy mycia i dezynfekcji – podłóg, lad, sprzętu, używanego sprzętu sklepach, terminali płatniczych etc.;
* ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia tj. pieczywa, ciast np. przez przykrycie folią opakowań, przestawienie tych produktów w miejsce oddalone od konsumenta, tak aby nie leżała ona obok miejsca podawania produktów;
* Zaleca się podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
* Zaleca się dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi.

W związku ze stale zmieniającą się sytuacją epidemiczną należy na bieżąco śledzić przepisy prawa oraz wytyczne na stornie <https://www.gov.pl/web/koronawirus> oraz [www.gis.gov.pl](http://www.gis.gov.pl/)