

# COVID-19 și Siguranța Alimentelor: Ghid pentru Industria Alimentară

*(tradus și adaptat după ghidul provizoriu FAO/OMS :“COVID-19 și Siguranța Alimentelor: Ghid pentru Industria Alimentară”, publicat în 7 aprilie 2020)*

## Introducere

Lumea se confruntă cu o amenințare fără precedent datorită pandemiei COVID-19 cauzată de virusul SARS-CoV-2 (denumit virus COVID-19). Multe țări urmează sfaturile Organizației Mondiale a Sănătății (OMS) cu privire la introducerea de măsuri de distanțare fizică, ca unul dintre modurile prin care se poate reduce transmiterea bolii. Aplicarea acestor măsuri a condus la închiderea multor afaceri, școli și instituții de învățământ și la restricții privind călătoriile și adunările sociale. Pentru unii oameni, munca de la domiciliu, munca la distanță, și on-line sau discuțiile și întâlnirile prin internet, reprezintă acum practici normale. În domeniul industriei alimentare, personalul angajat nu are posibilitatea să lucreze de acasă și este obligat să continue să lucreze la locul de muncă obișnuit. Menținerea în condiții de siguranță a tuturor lucrătorilor în domeniul produselor alimentare și de aprovizionare, este esențială, pentru a face față pandemiei. Menținerea circulației alimentelor de-a lungul lanțului alimentar este o funcție esențială la care trebuie să contribuie toate părțile interesate. Acest lucru este, de asemenea, necesar pentru a menține încrederea consumatorilor în siguranța alimentelor și în faptul că acestea sunt disponibile.

Industria alimentară trebuie să dispună de sisteme de management al siguranței alimentare (FSMS) bazate pe principiile de analiză a pericolului și punctele de control critic (HACCP) pentru a gestiona riscurile de siguranță alimentelor și a preveni contaminarea acestora. Sistemele de management al siguranței alimentelor din industria alimentară sunt bazate pe programe prealabile care includ bune practici de igienă, curățare și sanitație, zonarea spațiilor de prelucrare, controlul furnizorilor, depozitarea, distribuția și transportul, igiena personalului și evaluarea capacității de lucru - toate

condițiile de bază și activitățile necesare pentru a menține un mediu igienic pentru de procesarea alimentelor. Principiile generale Codex de igienă a alimentelor stabilesc o bază solidă pentru punerea în aplicare a controalelor privind igiena pentru fiecare etapă a lanțurilor de procesare, prelucrare și distribuție a produselor alimentare, pentru prevenirea contaminării acestora.

În cazul în care un operator din industria alimentară are un FSMS și / sau echipa HACCP stabilită, membrii acestor grupuri/echipe trebuie să fie incluși în toate discuțiile pentru a asigura că noile intervenții sunt revizuite punând pe primul plan siguranța alimentelor. În cazul în care o unitate nu are un FSMS și / sau o echipă HACCP stabilită, atunci aceasta trebuie să desemneze o persoană responsabilă pentru a determina dacă urmare a aplicării măsurilor suplimentare pot rezulta riscuri pentru siguranța alimentelor. Această persoană desemnată trebuie să mențină legătura cu autoritățile pentru siguranța alimentelor pentru instrucțiuni. În momentul de față este aplicabilă o cerință urgentă pentru industrie în vederea asigurării conformității cu măsurile de protecție a lucrătorilor din domeniu împotriva contactării COVID-19, pentru a preveni expunerea sau transmiterea virusului, și pentru a consolida practicile de igienă a alimentelor și sanitație.

Scopul prezentului Ghid este de a evidenția aceste măsuri suplimentare, astfel încât să fie menținută integritatea lanțului alimentar și să fie asigurată disponibilitatea de alimente sigure pentru consumatori.

### **Transmiterea potențială a COVID-19 prin alimente**

Este foarte puțin probabil ca oamenii să poată contacta COVID-19 din alimente sau de pe ambalajele acestora. COVID-19 este o boală respiratorie, iar calea principală de transmitere este prin contact de la persoană la persoană și prin contactul direct cu picăturile respiratorii generate atunci când o persoană infectată tușește sau strănută.

Până în prezent, nu există dovezi că virusii care determină bolile respiratorii se transmit prin alimente sau ambalaje alimentare. Coronavirurile nu se pot multiplica în alimente; au nevoie de un animal sau de o gazdă umană pentru a se multiplica.

Cea mai recenta opinie din partea OMS este că dovezile actuale indică faptul că virusul COVID-19 este transmis în timpul unui contact apropiat, prin picături respiratorii (formate urmare a tusei sau strănutului) și prin expirație. Virusul se poate răspândi direct de la persoană la persoană atunci când o persoană infectată cu COVID-19 tușește sau strănută, producând picături care ajung la nasul, gura sau ochii unei alte persoane. Alternativ, deoarece picăturile respiratorii sunt prea grele pentru a fi transportate în aer, acestea aterizează pe obiecte și suprafețe care înconjoară persoana infectată. Este posibil ca cineva să se poate infecta prin atingerea unei suprafețe contaminate, obiect, sau mâna unei persoane infectate și apoi să-și atingă gura, nasul sau ochii. Acest lucru se poate întâmpla, de exemplu, când atinge mânerul ușii sau strângerea de mână și apoi atingerea feței.

Cercetări recente au evaluat supraviețuirea virusului COVID-19 pe suprafețe diferite și au raportat că virusul poate rămâne viabil timp de până la 72 de ore pe plastic și oțel inoxidabil, până la 4 ore pe cupru, și până la 24 de ore pe carton. Aceste cercetări au fost realizate în condiții de laborator (umiditate și temperatură relativă controlate) și trebuie interpretate cu prudență într-un mediu de viață real.

Este obligatoriu ca industria alimentară să consolideze măsurile de igienă personală și să ofere o instruire actualizată cu privire la principiile de igienă a alimentelor pentru a elimina sau reduce riscul ca suprafețele alimentelor și materialele de ambalare a acestora să fie contaminate cu virusul de la lucrători alimentari. În cadrul industriei alimentare, echipamentul individual de protecție (PPE), cum ar fi măști și mănuși, poate fi eficient în reducerea răspândirii virusurilor și a bolii, doar în condițiile în care este folosit în mod corespunzător. În plus, industria alimentară este sfătuită cu tărie să introducă distanțarea fizică și măsuri stricte de igienă și sanitație și să promoveze spălarea frecventă și eficientă a mâinilor și sanitația, în fiecare etapă a procesării, prelucrării și comercializării alimentelor. Aceste măsuri vor proteja personalul de răspândirea COVID-19 printre lucrători, vor menține o forță de muncă sănătoasă și vor detecta și exclude de la locul de muncă lucrătorii care pot fi infectați și contactele lor imediate.

Deși materialul genetic (ARN) al COVID - 19 a fost izolat din mostre de fecale ale pacienților infectați, nu există rapoarte sau dovezi de transmitere orală din fecale. Spălarea mâinilor după utilizarea toaletei este întotdeauna o practică esențială mai ales atunci când se lucrează cu alimente.

### **Lucrătorii din domeniul alimentar: conștientizarea cu privire la simptomele COVID-19**

În scopul acestui Ghid, termenul *lucrătorii din domeniul alimentar* include manipulatori de alimente, persoane care ating direct alimentele neambalate ca parte a muncii lor. De asemenea, include personalul care poate atinge suprafețele de contact cu alimentele sau alte suprafețe din spațiile unde se manipulează alimente neambalate. Prin urmare, termenul se aplică managerilor, personalului de curățenie, contractorilor de întreținere, lucrătorilor din domeniul livrării și inspectorilor din domeniul alimentar.

Organizația Mondială a Sănătății (OMS) recomandă ca persoanele care nu se simt bine, să stea acasă. Personalul care lucrează în sectorul alimentar trebuie să fie conștient de simptomele COVID-19. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să elaboreze îndrumări scrise pentru personal, cu privire la raportarea acestor simptome și excluderea din spațiile de lucru. Problema cea mai importantă este ca personalul să poată recunoaște simptomele din timp, astfel încât să poată solicita îngrijiri și testări medicale adecvate și să reducă la minimum riscul de a infecta colegii.

Simptomele comune ale COVID-19 includ:

- febră (temperatură ridicată - 37,5 grade Celsius sau peste)
- o tuse - aceasta poate fi orice fel de tuse, nu doar uscată
- scurtarea respirației - dificultăți de respirație
- oboseală.

### **Lucrătorii din domeniul alimentar: prevenirea răspândirii COVID-19 la locul de muncă**

Personalului care lucrează în spațiile alimentare, trebuie să i se ofere instrucțiuni scrise și instruire cu privire la modul de prevenire a răspândirii COVID-19. Rutina normală pentru procedurile de muncă aplicate de industria alimentară în cadrul FSMS, trebuie să asigure faptul că lucrătorii infectați sunt excluși din spațiile alimentare. Personalul care nu se simte bine sau care prezintă simptome de COVID-19 nu trebuie să fie la locul de muncă și trebuie să fie informat cu privire la modul în care poate contacta personal medical. Acest lucru este imperativ, deoarece, dacă un lucrător infectat manipulează alimente, este posibil ca acesta să introducă virusul la produsele alimentare cu care lucrează sau pe suprafețele din unitatea respectivă, prin tuse și strănut, sau prin contactul cu mâna. În plus, în unele cazuri, persoanele infectate pot fi asimptomatice sau pre-simptomatice și pot să nu prezinte semne sau simptome ale bolii sau pot prezenta simptome ușoare care sunt ușor trecute cu vederea. Unele persoane infectate care încă nu prezintă simptome au fost dovedite a fi contagioase și capabile să răspândească virusul. Acest lucru subliniază necesitatea ca tot personalul care lucrează în industria alimentară, indiferent de starea lor de sănătate aparentă, să aplice igiena personală și să utilizeze în mod corespunzător PPE. Unitățile din industria alimentară trebuie să introducă un nivel ridicat de securitate și management al personalului pentru a menține un mediu de muncă sănătos/fără boli.

Programele preliminare trebuie să asigure faptul că lucrătorii infectați cu COVID-19 (persoane simptomatice și purtători asimptomatici) și persoanele cu care au intrat în contact (cei cu expunere la cazuri confirmate) sunt excluși din unitatea respectivă. În acest sens ar trebui stabilită o procedură care să permită personalului să raporteze bolile prin telefon (sau e-mail), astfel încât lucrătorii cu stadii incipiente ale COVID-19 să poată primi informații de încredere și să fie repede excluși din mediile de muncă.

Practicile de siguranța alimentelor în spațiile de lucru trebuie să fie în continuare aplicate la cele mai înalte standarde de igienă, în conformitate cu FSMS stabilite.

Bunele practici de igienă a personalului includ:

- igiena corespunzătoare a mâinilor - spălarea cu apă și săpun timp de cel puțin 20 de secunde (conform sfaturilor OMS);
- utilizarea frecventă a dezinfectanților pentru mâini pe bază de alcool;

- o igienă respiratorie bună (acoperirea gurii și a nasului în cazul tusei sau strănutului; aruncarea șervețelelor și spălarea mâinilor);
- curățarea / dezinfectare frecventă a suprafețelor de lucru și a punctelor de atingere, cum ar fi mânerele ușilor ;
- evitarea contactului apropiat cu cineva care prezintă simptome ale bolilor respiratorii, cum ar fi tuse și strănut.

### **Lucrătorii din domeniul alimentar: utilizarea mănușilor de unică folosință**

Mănușile pot fi utilizate de către lucrători alimentari, dar trebuie să fie schimbate frecvent și mâinile trebuie să fie spălate între utilizarea mănușilor, și atunci când mănușile sunt eliminate. Mănușile trebuie schimbate după desfășurarea activităților nealimentare, cum ar fi deschiderea / închiderea ușilor cu mâna și golirea coșurilor. Muncitorii alimentari ar trebui să fie conștienți de faptul că purtarea mănușilor poate permite acumularea bacteriilor pe suprafața mâinilor, și de aceea spălarea mâinilor este extrem de importantă atunci când mănușile sunt îndepărtate pentru a evita contaminarea ulterioară a alimentelor. Lucrătorii din domeniul alimentar trebuie să evite să-și atingă gura și ochii atunci când poartă mănuși.

Mănușile de unică folosință nu trebuie utilizate în mediul de lucru ca un substitut pentru spălarea mâinilor. Virusul COVID-19 poate contamina mănuși de unică folosință, în același mod în care ajunge pe mâinile lucrătorilor. Îndepărtarea mănușilor de unică folosință poate duce la contaminarea mâinilor. Purtarea mănușilor de unică folosință poate da un fals sentiment de securitate, și poate duce la situații în care spălarea mâinilor nu este efectuată atât de des pe cât este necesar.

Spălarea mâinilor este o barieră protectoare mai mare împotriva infecției decât purtarea mănușilor de unică folosință. Unitățile din domeniul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile facilități sanitare adecvate și să se asigure că lucrătorii se spală bine și frecvent pe mâini. Săpunul normal și apa caldă curentă sunt adecvate pentru spălarea mâinilor. Dezinfectoarele de mâini pot fi utilizate ca măsură suplimentară, dar nu trebuie să înlocuiască spălarea mâinilor.

## Lucrătorii din domeniul alimentar: distanțare fizică în mediul de muncă

Distanțarea fizică este foarte importantă pentru a ajuta la încetinirea răspândirii COVID-19. Acest lucru se realizează prin reducerea la minim a contactului între persoanele potențial infectate și persoanele sănătoase. Toate unitățile din industria alimentară trebuie să urmeze ghidurile privind distanțarea fizică, pe cât este posibil în mod rezonabil. Ghidurile OMS atrag atenția asupra faptului că trebuie menținută o distanță de cel puțin 1 metru între colegii lucrători. În cazul în care mediul de producție a alimentelor îngreunează acest lucru, angajatorii trebuie să ia în considerare măsuri ce trebuie puse în aplicare pentru a proteja angajații.

Exemple de măsuri practice de respectare a ghidurilor de distanțare fizică în mediul de procesare a alimentelor sunt:

- stațiile de lucru să fie poziționate de o parte și de alta a liniilor de procesare, astfel încât lucrătorii din domeniul alimentar să nu se întâlnească unul cu altul;
- asigurarea de echipamente de protecție, precum măști de față, plase de păr, mănuși de unică folosință, salopete curate și pantofi de lucru pentru reducerea alunecărilor pentru personal. Utilizarea acestor echipamente trebuie să fie o rutină în zonele cu risc ridicat din spațiile alimentare în care sunt produse alimente gata de consum și alimente gătite. Atunci când personalul poartă echipamentele de protecție, este posibilă reducerea distanței dintre lucrători;
- distanțarea stațiilor de lucru, care poate necesita reducerea vitezei liniilor de producție;
- limitarea numărului de personal prezent în același timp într-o zonă de preparare a alimentelor;
- organizarea personalului în grupuri de lucru sau echipe pentru a facilita interacțiunea redusă între grupuri.

## Lucrătorii din domeniul alimentar : boala COVID-19 la locul de muncă

Programele prealabile care stau la baza unor FSMS ale unităților din industria alimentară vor include ghiduri pentru gestionarea îmbolnăvirii personalului în spațiile alimentare. Aceste ghiduri vor conține instrucțiuni pentru raportarea bolilor personalului și politicile de personal la momentul revenirii la locul de muncă a personalului vindecat. Personalul trebuie să fie instruit în utilizarea și respectarea acestor ghiduri și să raporteze îmbolnăvirile cât mai devreme pentru a preveni transmiterea COVID-19 către colegi. Practicile de management al personalului (de exemplu, raportarea bolii și excluderea lucrătorilor bolnavi) vor reduce foarte mult probabilitatea ca un lucrător alimentar să se îmbolnăvească la locul de muncă cu simptome de COVID-19. Cu toate acestea, este necesar să se elaboreze un plan de acțiune pentru gestionarea unui astfel de eveniment. O întâmplare probabilă este aceea că un lucrător din domeniul alimentar va raporta boala prin telefon. Lucrătorii trebuie să fie conștienți de faptul că nu ar trebui să se prezinte la locul de muncă cu simptomele COVID-19, ci să anunțe telefonic această îmbolnăvire.

Personalul care nu se simte bine nu trebuie să se prezinte la locul de muncă și să solicite sfaturi medicale. Cu toate acestea, în cazul în care un lucrător prezintă la locul de muncă simptome tipice de COVID-19, acesta trebuie să fie separat într - o zonă departe de alte persoane. Dacă este posibil, trebuie stabilită o cameră sau o zonă în care persoana poate fi izolată în spatele unei uși închise, cum ar fi un birou al personalului. Pentru asigurarea ventilației, dacă este posibil, trebuie deschisă o fereastră. Trebuie stabilite acțiuni pentru ca lucrătorul care nu se simte bine să fie eliminat rapid din unitate.

Lucrătorul care nu se simte bine trebuie să urmeze ghidurile / instrucțiunile naționale pentru raportarea cazurilor / cazurilor suspecte de COVID-19. În timp ce așteaptă sfaturi medicale sau trimiterea acasă, lucrătorul trebuie să evite orice contact cu alți angajați. Trebuie evitată atingerea oamenilor, suprafețelor și obiectelor și persoana



respectivă trebuie sfătuită să-și acopere gura și nasul cu un șervețel de unică folosință atunci când tușește sau strănută, și apoi să pună șervețelul într-o pungă urmat de aruncarea acestuia într-un coș cu capac. În cazul în care sunt disponibile șervetele, persoanele trebuie să tușească sau strănute în îndoitura cotului. Dacă trebuie să meargă la baie în așteptarea asistenței medicale, trebuie să utilizeze o baie separată, dacă este disponibilă.

Toate suprafețele cu care angajatul infectat a intrat în contact trebuie curățate, inclusiv toate suprafețele și obiectele vizibil contaminate cu fluide corporale / secreții respiratorii și toate zonele cu contact ridicat potențial contaminate, cum ar fi toaletele, mânerele ușilor și telefoanele. Dezinfectanții pe bază de alcool trebuie folosiți în scopuri de curățare. În general, s-a dovedit că dezinfectanții pe bază de alcool (*etanol*, *propan-2-ol*, *propan-1-ol*) în concentrații de 70-80%, reduc semnificativ infecția virusurilor precum virusul COVID-19. Dezinfectanții obișnuiți cu ingrediente active pe bază de compuși cuaternari de amoniu și clor ar avea, de asemenea, proprietăți virucide. Tot personalul trebuie să-și spele bine mâinile timp de 20 de secunde cu apă și săpun după orice contact cu cineva care nu se simte bine cu simptome de infecție cu coronavirus .

În cazul în care un angajat este confirmat cu COVID-19 este necesar să se notifice toți contacții apropiați ai acestuia, astfel încât și aceștia să poată lua măsuri pentru a minimiza riscul de răspândire în continuare. Exemple de contacte din industria alimentară pot include orice angajat care a fost în față-în-față sau în contact fizic (de exemplu, atingere); orice angajat care a fost în perimetrul de 1 metru cu cazul confirmat; oricine care a curățat orice fluide corporale fără a purta echipamente adecvate (de exemplu, mănuși, salopete, îmbrăcăminte de protecție); angajați din aceeași echipă de lucru sau grup de lucru cu un caz confirmat, precum și orice angajat care trăiește în aceeași gospodărie cu un caz confirmat.

OMS recomandă ca persoanele (contactii) să fie în carantină timp de 14 zile de la ultimul punct de expunere la cazul confirmat. Cel puțin, pentru personalul care a avut un contact apropiat cu angajatul infectat, ar trebui să i se solicite să rămână acasă timp

de 14 zile de la ultima dată când a avut contactul cu cazul confirmat și să practice distanțarea fizică. În cazul în care aceștia (contactații) nu se simt bine în orice moment, în cadrul celor 14 zile din perioada de izolare și sunt testați pozitiv pentru COVID-19, vor deveni un caz confirmat și vor fi gestionați ca atare.

Personalul care nu a avut un contact strâns cu cazul confirmat inițial, trebuie să continue să ia măsurile de precauție obișnuite și să participe la muncă ca de obicei. Organizarea angajaților în echipe mici sau grupuri de lucru va contribui la reducerea perturbărilor forței de muncă în cazul în care un angajat raportează simptome de COVID-19. Nu este recomandată închiderea locului de muncă.

Trebuie să existe o politică pentru revenirea la lucru a personalului care a fost infectat cu COVID-19 și s-a însănătoșit. OMS recomandă ca un caz confirmat poate fi eliberat din izolare, odată ce simptomele nu se mai manifestă și rezultatele a două teste PCR efectuate la cel puțin 24 de ore distanță, sunt negative. Dacă testarea nu este posibilă, OMS recomandă ca un pacient confirmat să poată fi eliberat din izolare la 14 zile după încetarea simptomelor.

### **Lucrătorii din domeniul alimentar : transport și livrare de ingrediente alimentare și produse alimentare**

Principalul obiectiv al oricărei măsuri suplimentare de igienă și sanitație puse în aplicare de unitățile din industria alimentară este de a nu permite pătrunderea virusului COVID-19 în unitatea gestionată. Virusul poate pătrunde în unitatea respectivă doar atunci când pătrunde o persoană infectată, sau sunt aduse în incintă produse sau obiecte contaminate.

Conducătorii auto și alt personal care livrează către unități din domeniul alimentar nu trebuie să-și părăsească vehiculele în timpul livrării. Șoferii trebuie să aibă la dispoziție un dezinfectant de mâini pe bază de alcool, un dezinfectant și prosoape de hârtie. Șoferii trebuie să utilizeze dezinfectantul de mâini înainte de a înmâna documentele de livrare către personalul din unitatea respectivă. Pentru a evita necesitatea de curățare a oricaror returnuri ar trebui utilizate containere și ambalaje de unică folosință. În cazul

containerelor refolosibile, trebuie implementate protocoale corespunzătoare de igienă și sanitație.

Șoferii care livrează către unități din domeniul alimentar trebuie fie conștienți de potențialele riscuri pe care le implică transmiterea prin contact a COVID-19. Virusul poate fi luat dacă șoferii ating o suprafață contaminată sau strâng mâinile cu o persoană infectată. Suprafețele ce pot fi cel mai probabil contaminate cu virusul includ suprafețe de atingere frecvente, cum ar fi volanele, mânerul ușilor, dispozitivele mobile, etc. Acesta este motivul pentru care igiena mâinilor, împreună cu distanțarea fizică și igienizarea suprafeței de contact pentru a evita contaminarea încrucișată, sunt de o importanță crucială.

Șoferii trebuie să fie conștienți de distanțarea fizică la ridicarea livrărilor și la livrarea către clienți și de nevoia de a menține un grad ridicat de igienă personală și de a purta haine de protecție curate. Șoferii trebuie, de asemenea, să fie conștienți de necesitatea de a se asigura că toate containerele de transport sunt păstrate curate și sunt frecvent dezinfectate iar alimentele trebuie protejate de contaminare și trebuie separate de alte bunuri care pot provoca contaminarea.

### **Spații destinate vânzării cu amănuntul a produselor alimentare**

În timpul pandemiei de COVID-19, sectorul de vânzare a produselor alimentare cu amănuntul se confruntă cu cele mai mari provocări în menținerea celor mai înalte standarde de igienă, protejarea personalului împotriva riscului de infecție, menținerea distanțării fizice atunci când interacționează cu un număr mare de clienți, rămânând deschiși și asigurându-se că provizii adecvate de alimente sunt disponibile zilnic.

Pentru lucrătorii din unitățile de vânzare cu amănuntul este puțin probabil să contamineze alimentele, dacă respectă standardele, bunele practici de igienă personală care reduc riscul de transmitere a majorității bolilor transmise prin alimente. Măsurile precum spălarea frecventă a mâinilor, utilizarea de produse dezinfectante pentru mâini, utilizarea hainelor de protecție, o igienă respiratorie bună, vor reduce riscul de

răspândire a bolii. Angajatorii ar trebui să constientizeze importanța spălării mai frecvente a mâinilor și menținerea unor bune practici de igienă și a unei curățări și dezinfectări mai dese a suprafețelor care sunt atinse în mod regulat. Lucrătorii din sectorul alimentar trebuie să fie conștienți de simptomele COVID-19 și să informeze angajatorul și să solicite sfaturi medicale dacă consideră că prezintă simptome ale bolii.

Menținerea distanțării fizice în spațiile alimentare de vânzare cu amănuntul este esențială pentru reducerea riscului de transmitere a bolii. Măsurile practice care pot fi utilizate de comercianții cu amănuntul includ următoarele:

- Reglementarea numărului de clienți care intră în magazinul de vânzare cu amănuntul pentru a evita supraaglomerarea;
- Plasarea indicatoarelor în punctele de intrare pentru a solicita clienților să nu intre în magazin dacă nu se simt bine sau prezintă simptome de COVID-19;
- Gestionarea controlului cozii de așteptare în concordanță cu sfaturile de distanțare fizică atât în magazine cât și în afara magazinelor;
- Asigurarea cu dezinfectanți pentru mâini, dezinfectanți spray și prosoape de hârtie de unică folosință în punctele de intrare în magazin;
- Folosirea marcajelor pe podea în magazinul de vânzare cu amănuntul pentru a facilita respectarea distanțării fizice, în special în zonele cele mai aglomerate, cum ar fi teșghelele și casele;
- Prin anunțuri periodice sa reaminteasca clienților să respecte distanțarea fizică și să-și curețe regulat mâinile;
- Introducerea barierelor din plexiglas la teșghele și case ca un nivel suplimentar de protecție a personalului;
- Încurajarea utilizării plăților contactless (cu cardul);
- Deoarece consumatorii își aduc din ce în ce mai mult propriile plase de cumpărături, sfaturi pentru clienți să își curețe plasele de cumpărături înainte de fiecare utilizare trebuie să fie afișate în spațiile alimentare de vânzare cu amănuntul (magazine, outlet-uri, supermarketuri).

Minimizați riscul de transmitere a COVID-19 prin identificarea punctelor de atingere cu risc în spațiile de vânzare cu amănuntul și asigurându-vă că acestea sunt curățate și

dezinfectate în mod regulat. Exemple de puncte de atingere cu risc sunt cărucioarele de cumpărături, mânerul ușilor și cântarul utilizat de către clienți. Acțiunile ce trebuie luate includ:

- Furnizarea de șervețele (sau alte forme de igienizare) pentru clienți pentru a curăța mânerul cărucioarelor și a coșurilor; sau alocarea de personal pentru dezinfectarea mânerelor cărucioarelor de cumpărături după fiecare utilizare;
- Spălarea și igienizarea frecventă a obiectelor, cum ar fi polonice, clești și recipiente pentru condimente;
- Menținerea ușilor deschise acolo unde este posibil pentru a reduce contactul.

### **Vitrine alimentare deschise în spațiile de vânzare cu amănuntul**

Deși unii consumatori consideră că există riscul unei infecții COVID-19 care rezultă din vitrinele alimentare deschise, în prezent nu există dovezi științifice care să sugereze că alimentele sunt asociate cu transmiterea virusului COVID-19. Este important să mențineți bune practici de igienă în jurul vitrinelor alimentare deschise, precum barurile cu salată, vitrinele cu produse proaspete și produse de panificație. Consumatorii ar trebui să fie întotdeauna sfătuiți să spele fructele și legumele cu apă potabilă înainte de consum. Atât clienții cât și personalul ar trebui să respecte cu strictețe în permanență bunele practici de igienă personală în jurul zonelor alimentare deschise.

Pentru a gestiona în mod igienic vitrinele alimentare deschise și pentru a evita transmiterea COVID-19 prin suprafața de contact, comercianții cu amănuntul de produse alimentare ar trebui să:

- Mențină spălarea și igienizarea frecventă a tuturor suprafețelor de contact cu alimentele și a tacâmurilor;
- Solicite lucrătorilor din serviciile alimentare să se spele frecvent pe mâini și, dacă folosesc mănuși, acestea trebuie schimbate înainte și după pregătirea mâncării;
- Solicite lucrătorilor din serviciile alimentare să curețe și să igienizeze tejghelele, ustensilele cu care servesc și recipientele cu condimente;

- Pună la dispoziția consumatorilor produse de dezinfecție a mâinilor, la intrarea și ieșirea din spațiile alimentare;
- Ar trebui să ia în considerare să nu expună în mod deschis sau să vândă produse de panificație neambalate la standurile de autoservire. Produsele de panificație din vitrinele deschise, cu autoservire din magazinele de vânzare cu amănuntul trebuie să fie plasate în ambalaje din plastic / celofan sau hârtie. În cazul în care produsele de panificație la vrac sunt expuse în magazinele de vânzare cu amănuntul, acestea ar trebui să fie plasate în standuri din plexiglas și puse în pungi folosind cleștele atunci când clienții se servesc.

### **Lucrătorii din domeniul alimentar: cantinele personalului**

Cantinele de la locurile de muncă din serviciile esențiale din prima linie, cum ar fi procesarea produselor alimentare și vânzarea cu amănuntul a alimentelor, trebuie să rămână deschise, acolo unde nu există alternative practice pentru ca personalul să primească mâncare. Standardele ridicate ale măsurilor de sănătate publică pentru spălarea mâinilor și etichetă respiratorie trebuie să fie menținute în cantinele de la locurile de muncă. Standardele operaționale pentru cantinele personalului ar trebui să includă:

- Menținerea unei distanțe fizice de cel puțin 1 metru între un individ și ceilalți lucrători, inclusiv în amenajarea locurilor;
- Decalarea personalului lucrator și a timpului de pauză pentru a reduce numărul de personal din cantină în același timp;
- Restrângerea contactului fizic neesențial pe cât posibil;
- Anunțuri vizibile pentru personal care să promoveze igiena mâinilor și distanțarea fizică;
- Proceduri de curățare și dezinfectare pentru echipamente, spații, suprafețe de contact / puncte de atingere cu risc ridicat, de ex. blaturi / clește / tacâmurile folosite/ vitrine deschise de autoservire / mânerle ușilor.

OMS continuă să monitorizeze îndeaproape situația pentru eventuale modificări care ar putea afecta aceste ghiduri provizorii. În cazul în care anumite elemente se schimbă,

OMS va publica ulterior o actualizare. În caz contrar, acest ghid provizoriu va expira la 2 ani de la data publicării.