

Recomandări ANSVSA pentru operatorii din domeniul alimentației publice, la reluarea activităților*

❖ Recomandări privind circuitele funcționale

În cazul în care unitatea dumneavoastră a fost închisă pentru o perioadă de timp, este necesar să luați o serie de măsuri înainte de reluarea activității:

Sistemul de management al siguranței alimentelor

Asigurați-vă că ați identificat riscurile pentru siguranța alimentelor pe care activitatea dumneavoastră le presupune, precum și mecanismele prin care le puteți controla. Verificați dacă sistemul de management al siguranței alimentare implementat este actualizat și include schimbările impuse prin suspendarea/reluarea activității, precum și faptul că acesta este conform recomandărilor privind prevenirea și combaterea COVID-19.

Au existat schimbări în cadrul afacerii dumneavoastră față de momentul întreruperii activității? Ați modificat procedurile de lucru? Aveți cerințe preliminare noi, fluxuri de lucru sau activități specifice? Ați actualizat sistemul de management al siguranței alimentare pentru a vă asigura că riscurile asociate cu noile modificări sau activități sunt controlate?

Trebuie să vă asigurați că furnizorii dumneavoastră își desfășoară activitatea în mod normal și că vă pot furniza aceleași ingrediente/produse. *Aveți furnizori noi pentru anumite ingrediente/produse? Dacă da, acest lucru poate implica existența de alergeni noi sau a unor specificații noi ale produsului. Verificați că informațiile legate de potențialii alergeni sunt prezentate în mod corect consumatorilor, conform legislației în vigoare, existând posibilitatea efectuării de modificări legate de etichetarea produselor. De asemenea, lista furnizorilor ar trebui actualizată în aceste situații.*

Este necesar să includeți măsuri suplimentare în cadrul programului de curățenie și dezinfectie, așa cum este cazul dezinfectării cu o frecvență crescută a suprafețelor celor mai atinse? Este necesar să suplimentați echipamentele de spălare a mâinilor/sanitație pentru personalul angajat și clienți?

Este necesară o evaluare cu privire la momentul optim pentru reluarea activităților. Întocmirea unei liste cu măsuri ce trebuie luate înaintea reluării activității, vă poate ajuta în stabilirea acestui moment.

Atunci când evaluați sistemul de management al siguranței alimentelor, este necesar să puneți accentul pe următoarele aspecte critice înainte de reluarea activității:

Combaterea dăunătorilor

Având în vedere că activitatea a fost suspendată, trebuie să vă asigurați că nu există dăunători în perimetrul în care vă desfășurați activitățile. Trebuie să verificați toate zonele pentru eventuala prezență a excrementelor de rozătoare și a insectelor moarte. În cazul în care constatați existența acestora, problema trebuie remediată înainte de reluarea activității.

Verificarea stocurilor

Trebuie să verificați stocurile aflate pe inventar, pentru a stabili că acestea nu au depășit perioadele de valabilitate și nu au suferit deteriorări în perioada suspendării activității. Orice produs alimentar care a depășit perioada de valabilitate sau a suferit urme vizibile de deteriorare trebuie eliminat, în conformitate cu legislația în vigoare. De asemenea, pentru stocurile existente, trebuie să verificați instrucțiunile/condițiile de folosire. Se recomandă folosirea în primă fază a stocurilor mai vechi, pentru evitarea apariției risipei alimentare.

Verificarea echipamentelor

Asigurați-vă că toate echipamentele (indiferent de scopul acestora - pentru gătit, refrigerare, încălzire, iluminare, ventilație, apă și deșeuri) sunt într-o stare bună de funcționare. Eventualele acțiuni de întreținere pentru aceste echipamente trebuie realizate înaintea momentului reluării activității.

Curățarea și dezinfectia

Este necesar să vă asigurați că aveți stocuri suficiente de substanțe chimice de curățare conforme și că acestea sunt în termen de valabilitate. Acest lucru se aplică și altor consumabile esențiale, cum ar fi mănușile de unică folosință.

Este necesar să dezinfectați toate suprafețele, ustensilele și echipamentele care intră în contact cu alimentele, luând în considerare timpul îndelungat în care acestea nu au fost utilizate. De asemenea, este necesar să curățați toate echipamentele, suprafețele, suprafețele de lucru, frigiderule, congelatoarele, echipamentele de gătit, ustensilele, inclusiv zonele pe care în mod normal le-ați fi dezinfectat cu o frecvență mai redusă, așa cum este cazul pereților. Toate punctele care sunt atinse des de către angajați și clienți (mânere, mese, scaune, balustrade, condimente, etc.) trebuie să facă obiectul unei dezinfecții sporite. Este extrem de important să folosiți inițial o substanță de curățare din

categoria detergenților, după care puteți folosi substanțe recomandate pentru dezinfectie, în conformitate cu instrucțiunile de folosire furnizate de producător.

Toaletele publice, chiuvetele și echipamentele sanitare puse la dispoziția angajaților și clienților trebuie atent curățate. Trebuie să aveți în vedere folosirea unui agent dezinfectat eficient împotriva virusurilor, cum este hipocloritul de sodiu 0,1% și să respectați cu strictețe modul de folosire specificat de producător.

Echipamente de protecție personală

Deși echipamentele personale de protecție pot ajuta la prevenirea expunerii, acestea nu trebuie să se substituie măsurilor de prevenție (cum este cazul spălării mâinilor sau adoptarea unui comportament sanitar adecvat). În afara anumitor echipamente de protecție impuse de cadrul legislativ, folosirea acestora trebuie stabilită în funcție de riscurile asociate activităților agro-alimentare. Angajații trebuie să urmeze instruirii pentru folosirea echipamentelor personale de protecție, precum și să fie informați cu privire la eliminarea corectă a acestora. În general, mănușile nu sunt necesare pentru prevenția și controlul infecțiilor. Acolo unde acestea sunt necesare, ele nu trebuie considerate drept alternativă pentru o bună igienă a mâinilor. De asemenea, mănușile nu trebuie să reprezinte un pericol (spre exemplu scenariul agățării mănușilor în piese aflate în mișcare).

Limitările individuale pentru timpul de purtat al echipamentelor personale de protecție (spre exemplu, alergiile și problemele respiratorii) trebuie luate în considerare, atunci când sunt stabilite regulile pentru folosirea acestora.

Recomandări referitoare la distanțarea fizică

Trebuie să respectați instrucțiunile de distanțare fizică aplicabile pentru tipurile de activități desfășurate. Acestea sunt valabile pentru angajați, clienți, personalul responsabil cu livrarea și alți vizitatori.

Personalul angajat

Înainte de reluarea activității, este util să stabiliți o procedură specifică pentru angajații care se întorc la muncă, care să cuprindă responsabilitățile angajatorilor și ale angajaților, pentru a vă asigura că:

- Întreg personalul care se întoarce în activitate, indiferent dacă este nou recrutat sau temporar, este instruit cu privire la regulile de siguranță alimentară și igienă; este recomandat ca acesta să beneficieze de o nouă instruire înainte de reluarea activității;

- Personalul este instruit pentru noile proceduri implementate în relație cu COVID-19 (distanțarea fizică, verificarea sănătății la locul de muncă, portul echipamentelor de protecție, curățenie, etc.);
- Personalul și-a însușit procedura privind scenariul suspiciunii/confirmării unei îmbolnăviri COVID-19 la locul de muncă.

❖ **Recomandări privind prevenirea și combaterea răspândirii COVID-19 pentru întoarcerea la locul de muncă**

✓ **În contextul evoluției COVID-19, angajatorii ar trebui să ia în considerare:**

- Elaborarea unui plan al afacerii pentru răspuns la COVID-19;
- Actualizarea procedurilor de sănătate ocupațională și de siguranță alimentară;
- Prioritizarea riscurilor în funcție de specificul activităților, alături de stabilirea unor măsuri specifice pentru a le minimiza;
- Factorii de risc individuali ai angajaților (spre exemplu, persoanele în vârstă, prezența comorbidităților, etc.);
- Elaborarea unui plan de răspuns în cazul apariției unei suspiciuni de COVID-19;
- Menținerea înscrisurilor cu privire la prezența personalului la locul de muncă;
- Afișarea informațiilor legate de simptomatologia COVID-19;
- Informarea angajaților și clienților cu privire la cele mai recente informații transmise de către autoritățile competente în legătură cu COVID-19;
- Implementarea unei politici care să nu permită strângerea mâinilor, îmbrățișările sau alte forme similare de salut;
- Amenajarea spațiului de lucru (producție, servire, etc.) prin eliminarea tuturor echipamentelor/mobilierului care nu sunt esențiale, astfel încât să permită implementarea unei distanțe fizice în conformitate cu recomandările în vigoare;
- Organizarea lucrului în echipe cât mai mici, inclusiv stabilirea unor reguli pentru pauzele angajaților;
- Marcarea zonelor de distanțare fizică, acolo unde este posibil;
- Ședințele organizatorice trebuie realizate, pe cât posibil, folosind mijloace electronice; când aceste ședințe sunt obligatorii să fie realizate față în față, ele trebuie ținute cu respectarea obligatorie a distanțării fizice;

- Implementarea, acolo unde este posibil, a sistemelor electronice de înregistrarea prezenței la locul de muncă, precum și pentru alte obligații de natură administrativă;
- Stabilirea unor culoare de circulație unisens, acolo unde este posibil;
- Evitarea aglomerării personalului la începutul/sfârșitul orelor de muncă.

Acolo unde separarea angajaților/clientilor la o distanță de 2 metri nu este posibilă, se pot implementa alte măsuri alternative de protecție, cum este cazul instalării de separatoare fizice între angajați (spre exemplu panouri transparente, din material plastic).

✓ Personalul angajat

Angajații ar trebui să cunoască și să respecte cerințele emise de autoritățile implicate în protejarea sănătății publice, precum și eventualele proceduri specifice ale angajatorilor. Aceștia trebuie să își însușească bune practici de igienă, cum este cazul spălării mâinilor și evitarea atingerii feței și a ochilor cu mâinile.

În contextul evoluției COVID-19, este necesar ca angajații :

- Să ia la cunoștință simptomatologia COVID-19 și să își monitorizeze propria stare de sănătate;
- Să se auto-izoleze la domiciliu dacă manifestă astfel de simptome;
- Să raporteze angajatorului dacă manifestă astfel de simptome pe durata desfășurării activităților.

Se recomandă ca angajatorii să implementeze un sistem de tip chestionar al stării de sănătate pentru a fi completat de către angajați, înainte ca aceștia să se întoarcă la muncă; chestionarul poate include întrebări legate de eventuala prezență a simptomatologiei specifice COVID-19, contacti suspecti/confirmați și eventuale vizite la medic.

În cadrul măsurilor de gestionare a unei suspiciuni COVID-19, angajatorii ar trebui să aibă stabilit un plan de răspuns COVID-19, care să includă cel puțin următoarele:

- Desemnarea unei persoane responsabile care să gestioneze situația;
- Identificarea unei zone care să poată fi folosită pentru izolare; această zonă ar trebui să fie ușor accesibilă, la o distanță rezonabilă și folosibilă de către persoanele cu dizabilități; de asemenea, zona de izolare ar trebui să fie dotată cu o ușă funcțională (când acest lucru nu este posibil, zona trebuie să fie situată la o distanță cât mai mare posibilă față de restul angajaților);
- Posibilitatea infectării a mai mult de o persoană, astfel încât să identifice posibile zone de izolare suplimentare pentru astfel de scenarii;

- Dotarea spațiului cu un sistem adecvat de ventilație, elemente de protecție personală (măști, mănuși), elemente de igienă personală (săpun, dezinfectant, șervețele) și echipamente pentru eliminarea deșeurilor specifice.

❖ Târguri și piețe agro-alimentare

Organizatorii târgurilor și piețelor agro-alimentare precum și proprietarii standurilor ar trebui să elaboreze un plan incluzând:

- respectarea distanțării fizice;
- prelungirea programului de funcționare;
- măsuri de igienă și de curățenie;
- gestionarea situațiilor cu risc ridicat.

Vânzarea și pregătirea alimentelor trebuie să fie făcută strict în regim „livrare la pachet” (take-away). Clienții trebuie încurajați să practice regimul „cumpără și pleacă” (shop and go).

Nu trebuie permise:

- consumul de alimente la fața locului; toate mesele și scaunele trebuie înlăturate;
- atracțiile care pot încuraja un comportament în contradicție cu recomandările pentru combaterea COVID-19, cum este cazul muzicii, spectacolelor, etc.;
- degustările de alimente sau băuturi;
- reumplerea diferitelor recipiente; trebuie folosite exclusiv pahare reciclabile de unică folosință;
- recipientele proprii ale consumatorilor pentru alimente fără ambalaj.

În afară de facilitățile pentru spălătul mâinilor (obligatorii pentru standurile/tarabele alimentare) se recomandă amenajarea facilităților publice pentru spălătul mâinilor, în locații adecvate. Acestea trebuie să dispună atât de apă caldă și rece, săpun și mijloace de uscare a mâinilor, precum și de coșuri de gunoi pentru eliminarea prosoapelor din hârtie folosite pentru ștergerea mâinilor.

Soluțiile de igienizare a mâinilor trebuie să fie disponibile pentru a fi folosite de către angajați. Totuși, acestea nu trebuie să înlocuiască practica spălătului mâinilor. De asemenea, astfel de soluții și alte măsuri specifice de igienă trebuie să fie disponibile la intrarea în piață și/sau în alte locații cheie, pentru uzul clienților.

✓ **Responsabilități ale organizatorilor târgurilor și piețelor agro-alimentare**

Mesajele care vizează anunțurile legate de combaterea COVID-19 trebuie să fie afișate în poziții ușor observabile.

Trebuie luate în calcul următoarele măsuri:

- reducerea numărului de persoane cărora le este permis accesul și încurajarea cumpărăturilor în sistemul „cumpără și pleacă” (shop and go);
- evaluarea amplasamentului standurilor/tarabelor; trebuie analizată oportunitatea reducerii numărului acestora, astfel încât activitatea să se desfășoare în condiții de siguranță; de asemenea, trebuie identificate locurile unde se formează frecvent cozi, fiind necesare măsuri pentru a se evita acest lucru;
- aranjarea standurilor astfel încât să se asigure protejarea personalului ce lucrează la standuri;
- trasarea de linii de ghidare pentru asigurarea distanțării sociale dintre personal, personal și consumatori și dintre consumatori;
- revizuirea programului pentru gestionarea traficului preconizat al consumatorilor;
- acolo unde este posibil, trebuie optat pentru precomenzi, livrare la domiciliu sau la un alt punct stabilit; aceste măsuri pot fi facilitate prin amenajarea unui punct de ridicare a comenzilor în cadrul sau în afara pieței, sau chiar prin sistemul „comandă din mașină” (drive-through); comenzile achitate în avans reduc considerabil timpul petrecut în piață;
- gestionarea și controlul numărului de persoane din piață în orice moment. *Puteți controla accesul? Dacă da, trebuie să calculați numărul de clienți care pot fi în piață la un moment dat și să vă gândiți cum să controlați acest lucru. Poate că puteți folosi un contor, puteți utiliza un sistem de rezervări în avans; puteți limita accesul la un membru al familiei; puteți limita timpul petrecut pe piață. Dacă nu puteți controla accesul, adică târgul/piața are loc pe stradă, trebuie să vă gândiți cum poate fi controlată distanțarea socială? Puteți îmbunătăți/modifica intrarea și ieșirea din perimetrul pieței?*
- gestionarea cozilor pentru accesul în piață și a cozilor la standurile individuale; acestea trebuie marcate clar astfel încât să se asigure distanța de 2 m pe orice direcție;
- consumatorii doresc să viziteze toate standurile, să vadă toate opțiunile înainte de a cumpăra; acest lucru trebuie eficientizat sau limitat pentru a menține oamenii în mișcare și pentru a evita încrucișările și întoarcerile înapoi; un sistem unidirecțional poate fi o opțiune;

- recrutarea de personal suplimentar cu rolul de a orienta consumatorii și vânzătorii în respectarea distanțării fizice, precum și de a interveni atunci când aglomerarea este de natură să afecteze sănătatea publică;
 - asigurarea facilităților adecvate și accesibile de spălare a mâinilor pentru angajați; acestea trebuie menținute tot timpul curate și în condiții de igienă adecvată;
 - asigurarea regulată a curățeniei și dezinfecției zonelor aglomerate, cu atenție sporită pentru suprafețele cele mai atinse și eliminarea deșeurilor.
- ✓ **Responsabilități ale operatorilor de la standurile alimentare**

Produsele proaspete ar trebui să fie preambalate (acolo unde este posibil) sau protejate împotriva manipulării (ex. fructele și legumele, produsele de panificație). Același lucru este aplicabil și produselor pregătite la fața locului, preambalate în recipiente de tip „livrare la pachet” (take away).

Trebuie evitată autoservirea din partea clienților. Alimentele trebuie ambalate doar de către angajați, la solicitarea consumatorilor. De asemenea, trebuie făcută o analiză cu privire la oportunitatea limitării gamei de produse servite, cu precădere a celor care comportă riscuri ridicate.

Se recomandă implementarea unui sistem de comenzi în avans, alături de oferirea posibilității plății în avans. În cazul în care nu se poate implementa un sistem de plată electronică, se recomandă responsabilizarea unui singur angajat care să manipuleze banii cash.

Trebuie crescută frecvența dezinfecției pentru standul alimentar, suprafețe și echipamente, cu atenție deosebită pentru punctele și zonele cele mai atinse de personal și clienți. La standuri trebuie să se asigure, pentru angajați, soluție dezinfectantă pentru mâini. Se recomandă asigurarea de soluție dezinfectantă pentru mâini separat pentru angajați și consumatori.

* Textul a fost prelucrat după instrucțiunile furnizate de Autoritatea Irlandeză pentru Siguranța Alimentelor (FSAI) ”COVID-19 - Reluarea activităților alimentare”.