



VŠEOBECNÉ ZÁSADY KRÍZOVÝ PLÁN PRE POTRAVINÁRSKE PREVÁDZKY

Z dôvodu vyhlásenia mimoriadnej situácie na území Slovenskej republiky vládou Slovenskej republiky uznesením vlády Slovenskej republiky č. 111 zo dňa 11.03.2020 na základe vyhlásenej pandémie ochorenia COVID-19 dňa 11.03.2020 generálnym riaditeľom Svetovej zdravotníckej organizácie a v nadväznosti na opatrenia vyplývajúce zo zasadnutia Ústredného krízového štábu na riešenie ochorenia COVID-19 spôsobeným koronavírusom SARS-CoV-2 na území Slovenskej republiky vypracoval Úrad verejného zdravotníctva všeobecné zásady krízového plánu pre potravinárske prevádzky.

I. ČO JE KORONAVÍRUS?

Akútny respiračný syndróm spôsobuje koronavírus SARS-CoV-2 z čeľade Coronaviridae, ktorý patrí medzi betakoronavírusy, kam sa zaraďujú aj koronavírusy SARS-CoV a MERSCoV, ale vykazuje od nich genetickú odlišnosť. Koronavírusy sú pleomorfné RNA vírusy (okrúhle, oválne až podlhovasté) so špirálovou symetriou, veľkosti 60 – 220 nm. Obal má charakteristické kyjakovité výbežky.

Ochorenie sa prejavuje najmä kašľom, dýchavičnosťou, telesnou teplotou nad 38 °C, zápalom pľúc a v prípade komplikácií môže skončiť úmrtím. Inkubačný čas je 2 až 14 dní. Koronavírus SARS CoV-2 sa prenáša z človeka na človeka, najmä kvapôčkovou nákazou.

Nový koronavírus SARS-CoV-2 spôsobuje ochorenie s názvom COVID-19 (z anglického názvu Corona Virus Disease 2019). Je príbuzný vírusom známym z nedávnej histórie, t. j. SARS-koronavírus (z roku 2002) a MERS-koronavírus (2012). Všetky tieto vírusy prekročili medzidruhovú bariéru, boli prenesené zo zvierat na človeka a následne sa šírili v ľudskej populácii.

Najväčšia hrozba nového SARS-CoV-2 spočíva v tom, že sa šíri vzdušnou cestou (kvapôčkovou nákazou) a že ho môžu prenášať aj také infikované osoby, ktoré nemajú žiadne alebo len veľmi mierne vonkajšie prejavy ochorenia. Nový koronavírus je respiračný vírus. Prenos nastáva predovšetkým kontaktom s infikovanou osobou, ktorá najmä pri rozprávaní, kašli a kýchnutí šíri infekčné kvapôčky do svojho okolia.

II. KORONAVÍRUS V POTRAVINÁCH

Podľa súčasných vedeckých stanovísk Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) a Svetovej zdravotníckej organizácie (WHO) nie sú vedecké dôkazy o prenose koronavírusu potravinami. Avšak bolo preukázané, že vírus môže na rôznych povrchoch materiálov (kovy, plasty, drevo atď.) ako aj na rukách osôb prežívať niekoľko hodín. Podľa aktuálnych poznatkov o opísaných dráhach prenosu koronavírusov a ich nízkej schopnosti prežívať vonku je nepravdepodobné, že sú potraviny zdrojom infekcie.

III. RIZIKO INFEKČIE Z POTRAVÍN

1. Aké je riziko infekcie COVID-19 (SARS-CoV-2) z potravín?

Napriek rozsahu pandémie doteraz nebola zaznamenaná žiadna správa o potvrdenom prenose koronavírusu prostredníctvom potravín. T.č. neexistuje žiadny dôkaz o tom, že by potraviny predstavovali riziko pre verejné zdravie v súvislosti s výskytom ochorenia COVID-19. Hlavný spôsob prenosu je z človeka na človeka.

2. Aké je riziko získať COVID-19 z balených potravín?

Podľa aktuálnych údajov koronavírus spôsobujúci ochorenie COVID-19 je schopný prežiť až 24 hodín na papierovom kartóne, v experimentálnych podmienkach (napr. kontrolovaná relatívna vlhkosť a teplota). Neexistuje však žiadny dôkaz o tom, že kontaminované obaly potravín, ktoré boli vystavené rôznym okolitým podmienkam a teplotám, prenášajú infekciu.

<https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

IV. POTRAVINÁRSKE PREVÁDZKY

Výroba potravín v EÚ sa riadi prísnyimi hygienickými predpismi, ktoré sa musia uplatňovať vo všetkých potravinárskych prevádzkach a na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie. Ich vykonávanie podlieha úradným kontrolám podľa nariadenia (ES) č. 2019/625. Tieto hygienické pravidlá sú navrhnuté tak, aby zabránili akejkoľvek kontaminácii potravín rôznymi mikroorganizmami, a teda aj kontaminácii potravín koronavírusom.

Vo všetkých fázach výroby potravín sú požadované správne a účinné hygienické postupy vrátane dodržiavania systému HACCP.

Osobitný význam majú čistenie a dezinfekcia zariadení a pomôcok vykonávaných medzi výrobou rôznych šarží potravín, predchádzanie krížovej kontaminácii medzi kategóriami potravín a potravín v rôznom štádiu spracovania (napr. surové a tepelne ošetrované).

Osobná hygiena, ako umývanie a dezinfekcia rúk, používanie ochranných pomôcok (napr. ochranný odev, pokrývka hlavy, prekrytie horných dýchacích ciest, ochranné jednorazové rukavice) sú bežne v potravinárskych prevádzkach požadované (napr. nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín).

Vykonávanie pravidelného školenia o všetkých spomenutých požiadavkách u zamestnancov pracujúcich v potravinárskych prevádzkach je takisto bežnou povinnosťou každého prevádzkovateľa potravinárskeho podniku.

Všetky potravinárske prevádzky musia dodržiavať požiadavky na prevádzkovú hygienu, ktoré sú uvedené v Kapitole I Prílohy II nariadenia (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín. V súvislosti s prebiehajúcou pandemiou COVID-19 je potrebné sprísniť hygienický režim, vo zvýšenej miere udržiavať čistotu celej prevádzky a pravidelnú dezinfekciu (najmä rukovätí nákupných vozíkov a košíkov, priestorov a plôch v blízkosti pokladne (najmä pás, na ktorý zákazníci vykladajú svoj zakúpený tovar).

Pre zabezpečenie bezpečného chodu prevádzky je potrebné, aby každá potravinárska prevádzka podľa jej charakteru mala vypracovaný krízový plán ako postupovať v prípade, že dôjde k výskytu ochorenia COVID – 19 u zamestnancov.

V. KRÍZOVÁ JEDNOTKA A KRÍZOVÝ PLÁN PRE POTRAVINY

Každá potravinárska prevádzka, musí mať zriadenú krízovú jednotku, ktorá je zodpovedná za vypracovanie krízového plánu a jeho pravidelné aktualizovanie s ohľadom na aktuálnu situáciu potravinárskej prevádzky .

Krízová jednotka potravinárskeho podniku môže rozhodnúť/požiadat, aby na jej zasadnutia bol prizvaný odborník zo súkromného alebo štátneho sektoru (napr. miestne príslušný regionálny hygienik). Krízová jednotka pri prijímaní rozhodnutí postupuje podľa aktuálnej situácie v podniku a využíva aktuálne opatrenia vydávané ÚVZ SR na ochranu zdravia.

V krízovom pláne potravinárskej prevádzky sa odporúča definovať:

- Údaje o vlastných materiálových podmienkach prevádzky (hnutelné a nehnuteľné)
- Údaje o zachovaní výroby, distribúcie, dodávaní potravín do potravinárskych prevádzok
- Údaje o energetických podmienkach (vrátane zachovania náhradných zdrojov)
- Údaje o zamestnancoch (počet, smennosť, náhrady v prípade výpadku zamestnancov – náhrady brigádnikmi)
- Údaje o hygienicko – sanitačnom režime prevádzky s ohľadom na prevenciu COVID-19
- Údaje o dodržiavaní systému HACCP v režime prevádzky
- Preventívne opatrenia pre zamestnancov a prevádzku, osobitne zamerané na ochranu pred COVID-19.

VI.

PREVENTÍVNE OPATRENIA

Základným krokom krízového plánu je určenie osôb, ktoré sú zodpovedné za riadenie a riešenie krízovej situácie. Medzi hlavné úlohy preventívnych opatrení patria:

1. VYKONÁVANIE PREVENTÍVNYCH HYGIENICKÝCH OPATRENÍ – identifikácia procesov a osôb, ktoré sú kritické.

1.1. Osobná hygiena zamestnancov – pravidelné školenia ohľadom správnej osobnej hygieny ako prevencie pred ochorením COVID – 19

- časté a dôkladné umývanie rúk,
http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4059:covid-19-dokladne-umyte-ruky-ochrania-zdravie&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153
- nosenie rúška – povinnosť mať prekryté horné dýchacie cesty,
http://www.uvzsr.sk/docs/letaky/Ruska_navod_letak.pdf
- zabezpečenie ochranných pracovných pomôcok (ochranný pracovný odev, pokrývka, hlavy, pracovné okuliare/štit, jednorazové rukavice, ochranná pracovná obuv atď . podľa druhu prevádzky)

1.2. Prevádzková hygiena potravinárskych podnikov - vyššia frekvencia čistenia a sanitácie strojov, zariadení, vybavenia, všetkých povrchov, pracovných plôch, náradia, košov so zaradením pravidelnej frekvencie dezinfekcie (napr. doplnenie požiadaviek do hygienicko – sanitačného režimu v rámci HACCP);

1.3. Sledovanie zdravotného stavu zamestnancov – kontrola telesnej teploty zamestnancov pri vstupe do prevádzky alebo aj počas pracovnej smeny , sledovanie príznakov respiračného ochorenia (napr. respiračné ochorenie, kašeľ, horúčka, sťažené dýchanie, bolesti svalov). http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4167:usmernenie-ako-postupova-pri-merani-telesnej-teploty-a-pri-odhaleni-zvyenej-telesnej-teploty-pri-

[vstupu-do-nemocnic-a-do-priemyselnych-podnikov&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153](https://www.uvzsr.sk/vstupu-do-nemocnic-a-do-priemyselnych-podnikov&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153)

1.4. Zavedenie osobitných technických a organizačných opatrení na ochranu zdravia zamestnancov

Osobitné opatrenia na ochranu zdravia zamestnancov, ktoré dopĺňajú zavedené hygienické postupy, by mali zahŕňať:

- zdržanie sa sociálneho kontaktu zamestnancov na pracovisku
- vytvorenie prekážky, napr. plexisklo ak to umožňuje daná činnosť, ak to nie je možné dodržiavať vzdialenosť zamestnancov viac ako 1 m
- rozmiestnenie zamestnancov pri pracovnej linke na oboch stranách, tak aby sa vylúčila možnosť postavenia zamestnancov oproti sebe
- zníženie rýchlosti pracovných liniek
- poskytovať viac dezinfekčných prostriedkov pre zamestnancov
- obmedziť počet zamestnancov
- zabezpečiť striedavú prácu zamestnancov, tak aby na pracovisku bolo len toľko zamestnancov ako je nevyhnutné
- ak je to možné zabezpečiť prácu z domu

1.5. Poučenie zamestnancov o sledovaní zdravotného stavu a príznakov ochorení (vedenie dokumentácie o poučení)

Pozn.: Príznaky ochorenia: telesná teplota nad 37,5°C, kašeľ, dýchavičnosť, únava, bolesti svalov, príznaky respiračného ochorenia

1.6. Pravidelné školenie zamestnancov o tom, ako správne používať osobné ochranné prostriedky, dôležitosti dodržiavať pokyny týkajúce sa osobnej hygieny a sociálneho odstupu počas prestávok v práci (vedenie dokumentácie)

1.7. Externé vstupujúce osoby – obmedziť styk zamestnancov s externe prichádzajúcimi osobami pri dodávke alebo odoberaní tovaru; externe prichádzajúcim osobám, ktoré dodávajú tovar povoliť vstup len na vyhradenom mieste, najlepšie vo vonkajšom prostredí prevádzky; zároveň je potrebné zabezpečiť kontrolu zdravotného stavu (meranie telesnej teploty); externé vstupujúce osoby musia mať ochranný pracovný odev, prekrytie horných ciest dýchacích, jednorazové rukavice.

2. OKAMŽITÉ REAGOVANIE NA VZNIKUTÚ KRÍZOVÚ SITUÁCIU - v súčasnej situácii musí byť každá osoba poučená (vedenie dokumentácie o poučení zamestnancov), že v prípade akýchkoľvek príznakov respiračného ochorenia naznačujúce ochorenie COVID-19 musí: okamžite kontaktovať všeobecného lekára (t.j. poskytovateľa zdravotnej starostlivosti v špecializačnom odbore všeobecné lekárstvo, s ktorým má uzavretú dohodu o poskytovaní zdravotnej starostlivosti), podrobiť sa 14 – dňovej izolácii v domácom prostredí a podrobiť sa vyšetreniu na COVID-19

http://www.uvzsr.sk/docs/info/covid19/Usmernenie_hlavneho_hygienika_SR_v_suvvislosti_s_oc_horenim_COVID-19_siesta_aktualizacia..pdf; pozn. aktualizácie pravidelne dostupné na: www.uvzsr.sk

V prípade, že bolo u zamestnanca v potravinárskej prevádzke potvrdené ochorenie COVID-19, zodpovedná – krízovým tímom prevádzky poverená osoba zabezpečí okamžite:

2.1. Kontaktovať miestne príslušný Regionálny úrad verejného zdravotníctva v SR a všeobecného lekára zamestnanca

Zoznam príslušných RÚVZ a kontaktov:

http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4085:covid-19posilujeme-infolinky&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153

2.2. Okamžite vyradiť z práce nakazeného zamestnanca - zabezpečiť jeho bezpečný transport do domácej izolácie v karanténe tak aby sa predišlo kontaktu s ďalšími osobami (zdravotná pomoc - linka 112 alebo postupovať podľa pokynov RÚVZ)

2.3. Identifikovať všetky osoby v kontakte podozrivé z nákazy – zabezpečiť v spolupráci s RÚVZ.

Za osobu v kontakte sa považuje osoba bez symptómov ochorenia, ktorá bola alebo mohla byť v kontakte s pravdepodobným alebo potvrdeným prípadom ochorenia COVID-19.

Miera rizika infekcie závisí od úrovne expozície,

- **osoba v úzkom kontakte - vysoké riziko expozície**
- **osoba v bežnom kontakte - nízke riziko expozície.**

Príklad: zamestnanec výroby (analýza rizika – najmä: vstup na pracovisko, vrátnik; smena – denná, nočná, medzi smenami, stretnutie s predchádzajúcou, resp. ďalšou smenou, šatňa, sociálne zariadenia, vstup do výroby, počet zamestnancov na smene, linka resp. zariadenie, kontakt s ostatnými úsekmi – zamestnanci výdajňa surovín, obalov, sklady, upratovací servis, údržba, odpočinková, denná miestnosť – presná identifikácia celkového počtu ohrozených zamestnancov.

2.4. Bezodkladne informovať všetkých dotknutých zamestnancov o povinnosti okamžitej 14-dňovej izolácii, vrátane ich rodinných príslušníkov. Všetci dotknutí zamestnanci kontaktujú svojho všeobecného lekára a príslušný RÚVZ a podrobia sa biologickému vyšetreniu na COVID-19

Príklad:

- *osoba v priamom (úzkom) kontakte s nakazenou osobou je povinná podriadiť sa nariadenej izolácii v karanténe po dobu 14 dní, podrobiť sa biologickému vyšetreniu na COVID 19; do zamestnania môže nastúpiť až po uplynutí 14-dňovej izolácii bez príznakov ochorenia a s negatívnymi testami vyšetrenia na COVID-19*
- *osoba v nepriamom (bežnom) kontakte s nakazenou osobou je povinná podrobiť sa biologickému vyšetreniu na COVID 19; v prípade negatívneho výsledku na COVID-19 môže nastúpiť na pracovisko s podmienkou, že jej bude zabezpečené monitorovanie telesnej teploty, osoba si bude sledovať svoj zdravotný stav po dobu 14 dní, v prípade nástupu príznaku ochorenia okamžite je vylúčená z pracovnej činnosti, musí kontaktovať svojho všeobecného lekára a príslušný RÚVZ.*

2.5. Zabezpečí účinné čistenie a častejšiu frekvenciu sanitácie celej potravinárskej prevádzky.

2.6. Rozhodne o následnom fungovaní prevádzky - či je výpadok zamestnancov kritický pre ďalšie pokračovanie alebo je možná kontinuálna výroba, ak nie je možné pokračovať vo výrobe, informovať o tom odberateľov.

Pre prípad možného vzniku výpadku zamestnancov, ktorý môže prejsť do kritickej situácie, je potrebné vytvoriť záložný tím zamestnancov na 1 alebo 2 úrovniach (napr. prijatím technologických a organizačných opatrení, znížením počtu zamestnancov v 1 smene, vytvorením záložného tímu z brigádnikov), tak aby bola prevádzka včas odborne a bezpečne pripravená pre náhradu výpadku zamestnancov, ktorí ochoreli alebo sú v 14-dňovej izolácii (pozn. ak ide o brigádnikov v takomto prípade, napr. podľa zákona č. 355/2007 Z. z. nie je potrebné preukázať odbornú spôsobilosť, je však potrebné preukázať zdravotnú spôsobilosť - potvrdenie o zdravotnom stave, ktoré vydáva všeobecný lekár; ak nie je možné zabezpečiť potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti všeobecným lekárom alebo lekárom pracovnej

zdravotnej služby, je potrebné aby zamestnanci pred prijatím do práce boli poučení o povinnostiach pri sledovaní svojho zdravotného stavu podľa Prílohy II, Kap. VIII nariadenia (ES) č. 852/2004 a osobitne vo vzťahu k nákaze COVID -19).

2.7. Zamestnanec s potvrdeným pozitívnym výsledkom sa môže vrátiť do práce až po preukázaní negatívnych výsledkov lekárskeho vyšetrenia na SARS-COV-2 na základe posúdenia všeobecného lekára; ostatní zamestnanci, ktorí boli určení ako kontakty až po ukončení 14 - dňovej izolácie v karanténe, za podmienky, že sú bez symptómov ochorenia COVID-19 .

Všetci rodinní príslušníci zamestnanca sa musia taktiež podriať 14 – dňovej izolácii.

Odporúčame sledovať internetovú stránku Úradu verejného zdravotníctva v súvislosti s vývojom epidemiologickej situácie na území Slovenskej republiky a uplatňovať aktuálne prijímané opatrenia.

Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.
hlavný hygienik Slovenskej republiky

Súvisiaci zdroj:

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf