



KRÍZOVÝ PLÁN PRE POTRAVINÁRSKE PREVÁDZKY (2. aktualizácia zo dňa 07.09.2020)

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.

A. ÚVOD

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 (okružle, 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.

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.

Riziko infekcie 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. Aktuálne 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>

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 o úradných kontrolách v platnom znení. 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 ošetrené).

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 v platnom znení).

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 platnom znení. V súvislosti s prebiehajúcou pandémiou 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.

B. KRÍZOVÁ JEDNOTKA A KRÍZOVÝ PLÁN PRE POTRAVINÁRSKE PREVÁDZKARNE

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

Krízová jednotka potravinárskeho podniku môže rozhodnúť/požiadať, 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 prevádzke a využíva aktuálne opatrenia vydávané ÚVZ SR a príslušného RÚVZ 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, zmenu, náhrady v prípade výpadku zamestnancov napr. 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.

1. Vykonávanie preventívnych hygienických opatrení

1.1 Sledovanie zdravotného stavu zamestnancov a kontrola telesnej teploty zamestnancov pri vstupe do prevádzky v rámci tzv. ranného filtra, sledovanie príznakov respiračného ochorenia (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-vstupe-do-nemocnic-a-do-priemyselnych-podnikov&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153

1.2 Zavedenie osobitných organizačných a technických opatrení

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

- zdržanie sa sociálneho kontaktu zamestnancov na pracovisku (vrátane prestávok),
- vytvorenie prekážky, napr. plexisklo ak to umožňuje daná činnosť, ak to nie je možné dodržiavať vzdialenosť zamestnancov viac ako 1 m,
- pokiaľ to prevádzkové a hygienické podmienky umožňujú, často a intenzívne vetrať,
- pravidelnú výmenu a údržbu filtrov zariadení vzduchotechniky,
- rozmiestnenie zamestnancov pri pracovnej linke na oboch stranách tak, aby sa vylúčila možnosť postavenia zamestnancov oproti sebe,
- poskytovať dostatok dezinfekčných prostriedkov pre zamestnancov,
- zabezpečiť striedavú prácu zamestnancov tak, aby na pracovisku bolo len toľko zamestnancov ako je nevyhnutné,
- ak je to možné, zabezpečiť prácu z domu.

1.3 Pravidelné školenia týkajúce sa osobnej hygieny ako prevencie pred ochorením COVID – 19

- časté a dôkladné umývanie rúk a ich dezinfekcia,
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 dostatočného množstva ochranných pracovných pomôcok a ich pravidelná, na základe analýzy rizika stanovená výmena (najmä jednorazové pracovné rukavice, pracovné okuliare/štit) a správne nosenie .

1.4 Prevádzková hygiena potravinárskych podnikov – vyššia pravidelná frekvencia čistenia a sanitácie zariadení, vybavenia, povrchov, pracovných a dotykových plôch, náradia, košov so zaradením pravidelnej frekvencie dezinfekcie s virucídnym účinkom (napr. doplnenie požiadaviek do hygienicko- sanitačného režimu v rámci HACCP).

1.5 Poučenie zamestnancov o sledovaní zdravotného stavu a príznakoch prenosných ochorení (vedenie dokumentácie o poučení)

Príznaky ochorenia pre COVID-19: telesná teplota nad 38°C, kašeľ, dýchavičnosť, únava, bolesti svalov, sťažené dýchanie.

1.6 Externe vstupujúce osoby – obmedziť styk zamestnancov s externe prichádzajúcimi osobami (napr. dodávky tovaru, zabezpečovanie servisu, služieb, údržby).

Pri dodávke alebo odoberaní tovaru povoliť vstup len na vyhradenom mieste, najlepšie vo vonkajšom prostredí prevádzky, zároveň je potrebné zabezpečiť kontrolu zdravotného stavu (meranie telesnej teploty). Externe vstupujúce osoby musia mať taktiež ochranný pracovný odev, prekrytie horných dýchacích ciest, jednorazové rukavice.

2. Postup pri podozrení a/alebo potvrdení ochorenia spôsobeného COVID-19 u zamestnanca

2.1 V prípade príznakov respiračného ochorenia naznačujúceho ochorenie COVID-19, musí zamestnanec bezodkladne **kontaktovať všeobecného lekára** (t.j. poskytovateľa zdravotnej starostlivosti v špecializačnom odbore všeobecné lekárstvo, s ktorým má uzavretú dohodu o poskytovaní zdravotnej starostlivosti) a **informovať svojho zamestnávateľa**.

2.2 Ak bolo u zamestnanca potravinárskej prevádzky potvrdené ochorenie COVID-19, krízovým tímom poverená osoba bezodkladne **kontaktuje miestne príslušný Regionálny úrad verejného zdravotníctva v SR (ďalej len „RÚVZ“)**.

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

2.3 Krízový tím v spolupráci s RÚVZ identifikuje všetky osoby v kontakte.

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 za posledných 14 dní.

Miera rizika infekcie závisí od úrovne expozície:

a) osoba v úzkom kontakte - vysoké riziko expozície, napr.

- osobný kontakt s prípadom COVID-19 do 2 m dlhšie ako 15 minút,
- fyzický kontakt s prípadom COVID-19,
- nechránený priamy kontakt s infekčnými výlučkami prípadu COVID-19 (napr. pri kašľaní),
- osoba, ktorá bola v uzavretom prostredí (napr. v domácnosti, triede, zasadacej miestnosti, nemocničnej čakárni atď.) s prípadom COVID-19 dlhšie ako 15 minút,
- osoba, ktorá sedela vedľa prípadu COVID-19 vo vzdialenosti do dvoch sedadiel v lietadle, cestujúci ako spolucestujúci, pasažieri sediaci v celej časti alebo všetci pasažieri v lietadle sa môžu považovať za blízke kontakty.

b) osoba v bežnom kontakte - nízke riziko expozície napr.

- osobný kontakt s prípadom COVID-19 do 2 m a kratšie ako 15 minút,
- osoba, ktorá bola v uzavretom prostredí s prípadom COVID-19 kratšie ako 15 minút,
- osoba, ktorá cestovala spolu s prípadom COVID 19 akýmkoľvek dopravným prostriedkom okrem prípadov uvedených vyššie.

Pri určení osôb v kontakte je nevyhnutné zvážiť všetky pohyby zamestnancov (napr. vstup na pracovisko a šatne, zmena – denná, nočná, medzi zmenami, hygienické zariadenia, spoločný vstup do výroby, zamestnanci pri linke, kontakt s ostatnými úsekmi – zamestnanci výdajne surovín, obalov, sklady, upratovací servis, údržba, odpočinková (denná miestnosť) atď.

2.4 Bezodkladne informovať všetkých zamestnancov o protiepidemických opatreniach:

Osoby v úzkom kontakte - vysoké riziko expozície:

Počas obdobia 10 dní od expozície prípadu COVID-19 osoba dodržiava:

- izoláciu v domácom prostredí, opatrenia zamerané na obmedzenie fyzického kontaktu a cestovania, vrátane neprijímania cudzej osoby v obydli,

- denné sledovanie vlastných príznakov ochorenia kompatibilných s COVID-19 vrátane horúčky akéhokoľvek stupňa, kašľa, únavy alebo problémov s dýchaním,
 - denné meranie a zaznamenávanie telesnej teploty,
 - prísnu hygienu rúk a respiračnú etiketu,
 - ak sa objavia príznaky respiračného ochorenia, okamžite sa izolovať a vyhľadať lekársku pomoc (kontaktovať všeobecného lekára) pokiaľ možno najprv telefonicky, podľa odporúčaní kontaktovať ÚVZ SR a miestne príslušný RÚVZ v SR, ktorí rozhodnú o ďalšom postupe (napr. vyšetrenie prítomnosti SARS-CoV2, izolácia do doby minimálne 10 dní).
- Všetci rodinní príslušníci zamestnanca dodržiavajú minimálne 10 dňovú izoláciu.

Postupy uvoľňovania osôb z domácej izolácie po prekonaní ochorenia COVID-19 alebo po kontakte s osobou chorou na COVID 19 sú stanovené v usmernení hlavného hygienika Slovenskej republiky v súvislosti s ochorením COVID-19 spôsobeným koronavírusom SARS-CoV-2 (ôsma aktualizácia).
http://www.uvzsr.sk/docs/info/covid19/Usmernenie_hh_sr_SARS_CoV_2_osma_aktualizacia.pdf

Osoby v bežnom kontakte - nízke riziko expozície:

Počas obdobia 10 dní od posledného kontaktu osoba dodržiava:

- denné sledovanie príznakov ochorenia kompatibilných s COVID-19 vrátane horúčky akéhokoľvek stupňa, kašľa, únavy alebo problémov s dýchaním,
- opatrenia zamerané na obmedzenie fyzického kontaktu a vyhýbať sa cestovaniu,
- prísnu hygienu rúk a opatrenia respiračnej etikety,
- ak sa vyskytnú príznaky respiračného ochorenia, okamžite sa izolujú, kontaktujú telefonicky všeobecného lekára, príslušný RÚVZ a zamestnávateľa, ktorí rozhodnú o ďalšom postupe.

2.5 Zabezpečiť účinné čistenie a sanitáciu celej potravinárskej prevádzky (vrátane vzduchotechniky, filtrov atď.).

2.6 Nastaviť organizáciu a prevádzku v podniku vzhľadom na výpadok zamestnancov.

Pre prípad výpadku zamestnancov, ktorý môže prejsť do kritickej situácie, je možné vytvoriť záložný tím zamestnancov na 1 alebo 2 úrovniach (napr. prijatím technologických a organizačných opatrení, znížením počtu zamestnancov v 1 zmene, vytvorením záložného tímu z brigádnikov pre možné činnosti) tak, aby bola prevádzka včas odborne a bezpečne pripravená pre náhradu výpadku zamestnancov, ktorí ochoreli alebo sú v 10 - dňovej izolácii.

O riziku uzatvorenia celej prevádzky je potrebné informovať svojich obchodných partnerov, odberateľov, dodávateľov a príslušný RÚVZ .

V čase krízovej situácie sa čestným vyhlásením nahrádza potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti fyzickej osoby na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov. Čestné vyhlásenie sa musí nahradiť potvrdením o zdravotnej spôsobilosti fyzickej osoby na vykonávanie epidemiologicky závažnej činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín a pokrmov najneskôr do 90 dní od skončenia krízovej situácie (zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o doplnení a zmene niektorých zákonov.) .

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

3. Návrat zamestnanca do práce po návšteve rizikových krajín

Prevádzkovateľ musí pri vstupe na pracovisko alebo do priestorov prevádzky od zamestnancov po návšteve rizikových krajín, ktorí sú v pracovnoprávnom pomere alebo inom obdobnom pomere (napr. SZČO) požadovať preukázanie splnenia povinnosti absolvovať izoláciu v domácom prostredí do doby obdržania negatívneho výsledku RT-PCR testu na ochorenie COVID-19, alebo v prípade bezpríznakového priebehu izolácie v domácom prostredí dovrieť jej 10. dňa. Laboratórnej

diagnostike na ochorenie COVID-19 je zamestnanec povinný sa podrobiť najskôr v piaty deň izolácie v domácom prostredí alebo potvrdením o prekročení štátnej hranice Slovenskej republiky starším ako 10 dní.

Uvedené sa vzťahuje na zamestnancov, ktorí vstúpia na územie Slovenskej republiky od 01. septembra 2020 od 7.00 a počas predchádzajúcich 14 dní navštívili krajinu Európskej únie neuvedenú v prílohe č. 1 opatrenia uvedeného nižšie a zároveň nenavštívili krajinu, ktorá nie je členom Európskej únie a nie je uvedená v prílohe č. 1 opatrenia.

Pokiaľ sa zamestnanec nie je schopný preukázať náležitosťami uvedenými v odseku 1, prevádzkovateľ je povinný oznámiť túto skutočnosť príslušnému regionálnemu úradu verejného zdravotníctva v jeho územnom obvode a odoprieť zamestnancovi vstup do všetkých priestorov pracoviska alebo prevádzky.

http://www.uvzsr.sk/docs/info/covid19/opatrenie_hranice_domaca_izolacia_rizikove_krajiny_01_09_2020.pdf

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

Súvisiace zdroje:

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

http://www.uvzsr.sk/docs/info/covid19/Pandemicky_plan_pre_pripad_pandemie_v_Slovenskej_republike.pdf