



ŠTÁTNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Botanická č. 17, 842 13 Bratislava

Váš list číslo/zo dňa

Naše číslo
2601/2020

Vybavuje/linka
Ing. Fischerová/429

Bratislava
19.03.2020

Vec: Odporúčania ŠVPS SR na zabránenie šírenia nového koronavírusu spôsobujúceho ochorenie COVID-19 pri predaji potravín

V nadväznosti na aktuálnu epidemiologickú situáciu v Slovenskej republike spôsobenú šírením ochorenia COVID-19, Štátna veterinárna a potravinová správa SR odporúča pri predaji potravín, prijať a dodržiavať nasledovné opatrenia:

- 1.obmedziť predaj nebalených potravín, t. č. nepoužívať predaj do vlastných obalov prinesených zákazníkom,
- 2.nebalené potraviny, pokrmy a nápoje baliť len do nových, čistých, nepoužitých obalov, ktoré sú vhodné a určené na styk s potravinami,
- 3.obsluhujúci personál potravinárskych prevádzok (predaj potravín, musí v tomto období dodržiavať vysokú úroveň osobnej a prevádzkovej hygieny, to znamená najmä:
- 4.pravidelné a dôkladné umývanie rúk tečúcou teplou vodou a mydlom aspoň po dobu 20 sekúnd, príp. následne omytie vhodným dezinfekčným prostriedkom a osušenie papierovou jednorazovou utierkou; umývať si ruky vždy po fúkaní nosa, kašľaní alebo kýchaní alebo po použití toalety
- 5.čistý pracovný odev, používanie vhodných ochranných pomôcok (jednorazové rukavice, pokrývka hlavy, rúška na zakrytie úst a nosa),
- 6.úplne vylúčiť priamy kontakt nebalených potravín a pokrmov s nechránenými rukami (požívať pracovné náradie pri porciovaní, ochranné rukavice),
- 7.sledovanie svojho zdravotného stavu, úplné vylúčenie personálu, ktorý vykazuje príznaky respiračného ochorenia (ako sú napr. kašeľ, kýchanie, zvýšená teplota); t. j. osoby, ktoré sú choré, nesmú manipulovať s potravinami alebo pokrmami a nesmú vstupovať do priestorov, kde sa manipuluje s potravinami)
- 8.vyhýbanie sa priamemu kontaktu s osobami vykazujúcimi príznaky respiračného ochorenia, v prípade nevyhnutného styku dodržiavanie minimálnej vzdialenosti aspoň 1 m,
- 9.udržiavanie dôkladnej čistoty pracovného prostredia, pracovných plôch a pracovných pomôcok (odporúčame zvýšiť frekvenciu čistenia a dezinfekcie)
- 10.pri manipulácii s potravinami živočíšneho pôvodu je potrebné dodržiavať zaužívané hygienické pravidlá v rámci správnej výrobnjej praxe a HACCP. K takýmto pravidlám patria napríklad:
-zabrániť vstupu zvierat do výrobných, manipulačných a skladovacích častí ,
-chrániť prevádzku pred hmyzom a hlodavcami (vykonávať pravidelne zavedené kontroly a opatrenia na zabránenie vniknutiu do prevádzky ,

Tento dokument bol podpísaný elektronicky, kvalifikovaným mandátnym certifikátom štatutára ŠVPS SR



Telefón
+421/2 60257 4

E-mail
@svps.sk

IČO
00156426

-pri manipulácii so surovým mäsom, mliekom alebo živočíšnymi potravinami je potrebné dodržiavať:

-zásady prevádzkovej hygieny, pravidelné a dôkladné čistenie pracovných plôch, náradia, náčinia, riadu a priestorov, kde sa manipuluje s potravinami,

-zabrániť krížovej kontaminácii pracovných plôch, náradia, riadu a pod. - t. zn. zabrániť, aby sa tepelne spracované potraviny, pokrmy pripravovali oddelene od tepelne nespracovaných potravín živočíšneho pôvodu (mäso),

-dodržiavať teplotné požiadavky počas prípravy pokrmov (zásady HACCP),

-dodržiavať osobnú hygienu (čistota pracovného odevu, čistota rúk – dôkladné umývanie rúk počas celého procesu prípravy pokrmov, pri prechode práce zo živočíšnymi surovinami na prácu s potravinami tepelne opracovanými; dodržiavať čistotu rúk a ich dôkladné umývanie po použití toalety a vykonávaní toaletných úprav),

-dodržiavať zásady manipulácie s odpadom (zvyšky pokrmov, potravín), odpad uskladňovať v uzavretých nádobách na vyhradenom mieste, pravidelne odstraňovať z prevádzky a zabezpečiť pravidelný odvoz oprávnenou osobou na zneškodňovanie odpadu.

Nariadenie (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín príloha II, kap. VIII – hovorí:

Žiadna osoba, ktorá trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstupovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Každá takto postihnutá osoba, ktorá je zamestnaná v potravinárskom podniku, a ktorá by mohla prísť do styku s potravinami, musí ochorenie alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčinu, okamžite hlásiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zohrávajú dôležitú úlohu pri prevencii chorôb spôsobených potravinami. Mali by dodržiavať nasledovné pokyny:

Prevencia –proaktívne kroky:

- Dodržiavať zásady hygieny a dezinfekcie na každom stupni potravinového reťazca
- Vstup do potravinárskych prevádzok cez hygienickú slučku v ochranných prostriedkoch a s rúžkom
- Zákaz vstupu nepovolánym osobám a osobám s akýmikoľvek príznakmi chrípky , prípadne iných podobných ochorení
- Dočasne zaviesť meranie telesnej teploty u zamestnancov pri vstupe do prevádzky
- Vyžadovať u zamestnancov anamnestickú históriu, napr. návšteva zahraničia alebo členov rodiny, koronavírusová infekcia v rodine alebo v blízkom okolí, atď
- Pri preprave potravín do potravinárskej prevádzky vodič nevystupuje z vozidla a celú manipuláciu s potravinami zabezpečuje prevádzkovateľ (hlavne zahraniční prepravcovia)
- Personál opakovane preškoliť v zásadách osobní a prevádzkovej hygieny a zabezpečiť podmienky pre ich uplatňovanie. (mytie a sušenie rúk, napr. dezinfekčné prostriedky).
- Zamestnanci s príznakmi ochorenia nesmú byť v prevádzke potravinárskeho podniku.

Tento dokument bol podpísaný elektronicky, kvalifikovaným mandátnym certifikátom štatutára ŠVPS SR



Telefón
+421/2 60257 4

E-mail
@svps.sk

IČO
00156426

- Pri výrobe alebo manipulácii s tepelne neošetrovanými potravinami (napr. lahôdkarské, pekárske) používať ochranné pomôcky (jednorazové rukavice, plášte, prípadne rúšky).
- Pravidelne čistiť a dezinfikovať pracovné plochy, pracovné pomôcky prípadne rukoväte, košíky, vozíky, zariadenia, ďalšie miesta, ktorých sa zamestnanci najčastejšie dotýkajú, súčasne aj sociálne zariadenia a to dezinfekčnými prostriedkami s plne virocidným účinkom.
- Nad rámec bežného poriadku a čistenia odberových priestorov sa zamerať na miesta a plochy najčastejšieho dotyku zákazníka a ty čo najčastejšie utierať a dezinfikovať vhodným prostriedkom s plne virocidným účinkom (napr. jednorazové dezinfekčné utierky).
- Poučiť obsluhujúci personál, aby minimalizoval úzky kontakt s hocikým, kto vykazuje príznaky respiračného ochorenia, ako je kašeľ a kýchanie.
- V predajniach uprednostňovať predaj baleného tovaru.
- V predajniach s predajom nebalených, ďalej tepelne neošetrovaných potravín zabezpečiť dostatok pomôcok pro hygienickú manipuláciu s tovarom (sáčky, kliešte, jednorazové rukavice, apod.), upozorňovať zákazníka na povinnosť hygienického chovania formou vývesných upozornení, výstavných tabúlí. atd. -najlepšie pod stálym dohľadom obsluhy.

Prípady potvrdenia koronavírusovej infekcie u zamestnanca na potravinárskej prevádzke:

- Riešenie situácie je závislé od typu potravinárskej prevádzky
- V prípade malej potravinárskej prevádzky alebo prevádzky, u ktorej sa nedá vylúčiť priamy alebo nepriamy kontakt zamestnancov s nakazenou osobou, činnosť prevádzky sa zatvára, vykoná sa hĺbková hygienická očista a následná mnohonásobná dezinfekcia priestorov a zariadení. Všetci zamestnanci a rodinní príslušníci idú do domácej karantény. Zamestnávateľ ihneď kontaktuje príslušný RÚVZ a ošetrojúceho lekára. Zamestnanci sa vracajú do zamestnania až po negatívnom výsledku lekárskeho vyšetrení na SARS-COV-2.
- Potraviny vyrobené na prevádzke, kde bol diagnostikovaný prípad COVID-19 sa posudzujú z hľadiska možnej kontaminácie koronavírusom. Až nie je možné vylúčiť kontamináciu s COVID-19 a potraviny sú určené na konzumáciu bez tepelného ošetrenia, napr. pekárskych výrobky, zelenina, šaláty, zákusky, atď., sa konfiškujú. Pri balených potravinách určených na tepelné ošetrenie (pre devitalizáciu vírusu je potrebná minimálna teplota 60 C pri dĺžke pôsobenia 20.min.) sa môžu uvoľniť na ľudský konzum s tým, že obalový materiál prešiel dezinfekčným procesom alebo sterilizáciou.
- V prípade prevádzky s vyššou kapacitou je dôležité garantovať, resp. vylúčiť u chorej, resp. podozrivej osoby kontakt s ostatnými zamestnancami. Pokiaľ sa dokáže vylúčiť kontakt s ostatnými zamestnancami potravinárskeho závodu a kontaminovať infekciou sa mohli len pracovníci na vymedzenej prevádzke, potom sa postupuje ako v prípade malej prevádzky. Pokiaľ však sa nedá vylúčiť prenos infekcie na všetkých zamestnancov, v tom prípade sa uzatvára celá prevádzka a opatrenia sa aplikujú ako v predchádzajúcom prípade.

Tento dokument bol podpísaný elektronicky, kvalifikovaným mandátnym certifikátom štatutára ŠVPS SR



Telefón
+421/2 60257 4

E-mail
@svps.sk

IČO
00156426

PREDAJ NEBALENÉHO PEČIVA V SÚČASNOM OBDOBÍ

- *Vzhľadom k tomu, že sa neustále opakujú nepravdivé informácie o nákupe nebalených potravín, ŠVPS SR považuje za nutné opätovne zdôrazniť, že neexistuje dôkazy o tom, že by potraviny boli zdrojom či cestou prenosu koronavírusu spôsobeného ochorením COVID-19. Samozrejme je potreba pri manipulácii s nebalenými potravinami dodržiavať doporučené hygienické opatrenia. Predaj nebalených potravín je i naďalej možný, ale s obmedzenými hygienickými opatreniami,“ napríklad zákazníci musia mať k dispozícii pomôcky ako kliešte, jednorazové rukavice, šáčky.“*
- *Taktiež sa odporúča, aby zákazníci aj pracovníci obchodov dbali na zvýšenú hygienu a pre zabezpečenie maximálneho zníženia prenosu pri predaji nebalených výrobkov (pečiva) v predajni potravín, mali ZÁKAZNÍCI ZAKRYTÝ NOS A ÚSTA RÚŠKOM, ŠÁLOM, ŠATKOU A NA RUKÁCH MALI JEDNORÁZOVÉ RUKAVICE.*

Všeobecné informácie:

Nový koronavírus 2019-nCoV (nový koronavírus) sa bežne prenáša: (zdroj FSA):

-Priamo, prostredníctvom kontaktu s telesnými tekutinami infikovaného človeka (napríklad kvapky z kašľa alebo kýchania)

-Nepriamo, kontaktom s povrchmi, na ktoré nakazená osoba kašle alebo kýcha.

Pôvodca ochorenia (koronavírus) môže zostať na povrchu rúk a povrchu predmetov niekoľko hodín životaschopný. Každý by mal dbať na správnu hygienu a iné opatrenia na ochranu proti infekciám.

Svetová zdravotnícka organizácia(WHO) ľuďom radí:

Každý by mal dbať na správnu hygienu a iné opatrenia na ochranu proti infekciám.

- pravidelne si umývajte ruky
- pri kašľaní a kýchaní zakryte ústa a nos
- mäso a vajcia dôkladne uvarite
- zabráňte úzkemu kontaktu s kýmkoľvek, kto má príznaky respiračného ochorenia, ako je kašeľ a kýchanie

Dobrá hygiena a sanitácia sú dôležité, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii medzi surovými alebo nedostatočne tepelne spracovanými potravinami a varenými alebo pripravenými potravinami v kuchyni. Ruky a náradie by ste mali vyčistiť pred a po príprave jedla. Vírus nie je odolný proti teplu a jedlo by sa malo dôkladne uvariť na teplotu jadra najmenej 75 ° C. Varené a surové potraviny by sa mali pripravovať a skladovať osobitne, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii.

V potravinárskych prevádzkach, kde sa pohybujú zákazníci (predajne, a pod.):

- V predajniach s predajom nebalených, ďalej tepelne neošetrovaných potravín zaistiť dostatok pomôcok pre hygienickú manipuláciu s tovarom (kliešte, jedno rázové rukavice, apod.), upozorňovať zákazníkov na povinnosť hygienického chovania formou vyvesených upozornení, alebo najlepšie formou stáleho dohľadu obsluhy.
- V predajniach uprednostňovať predaj baleného tovaru.

Tento dokument bol podpísaný elektronicky, kvalifikovaným mandátnym certifikátom štatutára ŠVPS SR



Telefón
+421/2 60257 4

E-mail
@svps.sk

IČO
00156426

- Nad rámec bežného čistenia odbytových priestorov sa zamerať na miesta a plochy najčastejšieho dotyku zákazníkom a tie čo najčastejšie utierať a dezinfikovať vhodným prostriedkom (napr. jedno rázové dezinfekčné utierky...).

Potenciálny prenos infekcie zo zvierat na ľudí- opatrenia

- zákaz importu zvierat (cicavce, vtáky, vodné živočích, špeciálne exotické živočích) z postihnutých oblastí Číny a ostatných postihnutých tretích krajín koronavírusom
- neodporúčajú sa presuny zvierat z oblastí z krajín EÚ, kde bol diagnostikovaný koronavírus (napr. Taliansko, Chorvátsko, Nemecko, Rumunsko, atď.,)
- v prípade akýchkoľvek príznakov podobných chrípke u domácich zvierat chovaných v domácnosti (pes , mačka, okrasné vtáctvo) kontaktovať veterinárneho lekára

Je potrebné zopakovať, že neexistuje dôkaz o tom, že potravina je zdrojom alebo cestou prenosu koronavírusu spôsobujúceho covid-19. Samozrejme, pri manipulácii s nebalenými potravinami je potrebné dodržiavať Odporúčané hygienické opatrenia.

Podľa stanoviska Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín (EFSA) z minulého týždňa skúsenosti z predchádzajúcich ohnísk spôsobených koronavírusom, ako sú SARS alebo Mers, ukazujú, že vírus sa neprenáša potravou. Podľa aktuálnych poznatkov o opísaných dráh prenosu koronavírusu a ich nízkej schopnosti prežiť vonku, dovážaný tovar, ako je jedlo a podobne, je nepravdepodobné, že by sa zdrojom infekcie. Všeobecne platí, že ľudské koronavírusy neprežijú na suchom povrchu.

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.

ŠVPS SR apeluje na všetkých, aby striktné dodržovali všetky opatrenia a boli k sebe ohľaduplní.

Je potrebné sledovať aktuálne informácie na stránke Úradu verejného zdravotníctva SR:

http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4117:opatrenie-uradu-verejneho-zdravotnictva-sr-pri-ohrozeni-verejneho-zdravia-karantenne-opatrenia-uinnos-od-19032020&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153

S pozdravom

prof. MVDr. Jozef Bíreš, DrSc.
ústredný riaditeľ ŠVPS SR

Tento dokument bol podpísaný elektronicky, kvalifikovaným mandátnym certifikátom štatutára ŠVPS SR



Telefón
+421/2 60257 4

E-mail
@svps.sk

IČO
00156426