



# ŠTÁTNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Botanická č. 17, 842 13 Bratislava

## **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 1m,
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 výrobnéj 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 ,
  - pri manipulácii so surovým mäsom, mliekom alebo živočíšnymi potravinami je potrebné dodržiavať:

---

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



- 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. - tzn. zabezpečiť, 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 nechťov ich dôkladné umývanie pri výkone čistých a nečistých pracovných činností a 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.

**PREVÁDZKOVATELIA POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV ZOHRAVÁJÚ DÔLEŽITÚ ÚLOHU PRI  
PREVENCIÍ CHORÔB SPÔSOBENÝCH POTRAVINAMI. MALI BY DODRŽIAVAŤ  
NASLEDOVNÉ POKYNY:**

**Prevencia –proaktívne kroky:**

- Dočasne zaviesť u všetkých pracovníkov meranie telesnej teploty bezdotykovým teplomerom pred vstupom do areálu potravinárskej prevádzkarne.
- Zákaz vstupu do potravinárskych prevádzkarní osobám s akýmikoľvek príznakmi chrípky, prípadne iných podobných ochorení a nepovolaným a cudzím osobám.
- Dodržiavať zásady hygieny a dezinfekcie na každom stupni potravinového reťazca
- Vstup do potravinárskych prevádzok cez hygienickú slučku v ochranných prostriedkoch a s rúškom
- 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 osobnej a prevádzkovej hygieny zabezpečiť podmienky pre ich uplatňovanie. (mytie a sušenie rúk, napr. dezinfekčné prostriedky).
- Zamestnanci s príznakmi ochorenie nesmú byť v prevádzke potravinárskeho podniku.
- Pri výrobe alebo manipulácii s tepelne neošetrovanými potravinami (napr. lahôdkárske, pekárske) používať ochranné pomôcky (jednorazové rukavice, plášte, prípadne rúšky).
- Pravidelne čistiť a dezinfikovať pracovné plochy, pracovné pomôcky prípadne rukoväte, nákupné 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



prevádzkové miesta a plochy, ktoré sú najčastejšie vystavené riziku možnej kontaminácie, na vstupné priestory a miestnosti ako i manipulačné priestory expedície produktov a tieto 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 pre hygienickú manipuláciu s tovarom ( sáčky, kliešte, jednorazové rukavice, apod.), upozorňovať zákazníka na povinnosť hygienického chovania formou vývesných upozornení, výstavných tabúľ. atd. -najlepšie pod stálym dohľadom obsluhy.

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

