

COVID-19 i sigurnost hrane:

Smjernice za kompanije u prehrambenom sektoru

Privremene instrukcije

7. april 2020. godine



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Dokument je preveden sa engleskog jezika, te ga ovim putem činimo javno dostupnim i preporučujemo pažnji zainteresiranih strana. Isti je dostupan i na službenoj internetskoj stranici Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine www.fsa.gov.ba.



Bosna i Hercegovina
Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine
Kneza Višeslava bb
Mostar

Mostar, april 2020. godine

COVID-19 i sigurnost hrane: Smjernice za kompanije u prehrambenom sektoru

Privremene instrukcije
7. april 2020. godine



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



Prevođenje organizovala
Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine

Osnovne informacije

Svjeta se suočava sa do sada neviđenom prijetnjom koju predstavlja pandemija COVID-19 uzrokovana virusom SARS-CoV-2 (koji se naziva i virus COVID-19). Mnoge zemlje vode se savjetima Svjetske zdravstvene organizacije (SZO) koji se odnose na uvođenje mjera fizičke distance kao jednog od načina na koji se može umanjiti prenošenje ove bolesti.¹ Primjena ovih mjera je rezultirala zatvaranjem mnogih kompanija, škola i obrazovnih institucija, te ograničavanjem putovanja i društvenih okupljanja. Za neke ljude su rad od kuće, rad putem telefona i *online* diskusije i sastanci sada standardna praksa. Međutim, osobe koje rade u prehrambenom sektoru nemaju mogućnost da rade od kuće i neophodno je da nastave raditi na uobičajenom radnom mjestu. Očuvati zdravlje i sigurnost svih osoba zaposlenih u proizvodnji hrane i lancima opskrbe ključni su za opstanak tokom trenutne pandemije. Neometano kretanje hrane duž prehrambenog lanca je osnovna funkcija kojoj moraju doprinijeti svi akteri u prehrambenom lancu. To je neophodno i kako bi se sačuvalo povjerenje i uvjerenost potrošača da je hrana sigurna i dostupna.

Prehrambena industrija bi trebala imati Sisteme upravljanja sigurnošću hrane (FSMS) zasnovane na principima Analize opasnosti i određivanja kritične kontrolne tačke (HACCP) kako bi se upravljalo rizicima vezanim za sigurnost hrane, te spriječila kontaminacija hrane. FSMS-i prehrambene industrije se temelje na obaveznim programima koji podrazumijevaju dobre higijenske prakse, čišćenje i dezinfekciju, zoniranje prostora za preradu, kontrolu dobavljača, skladištenje, distribuciju i transport, higijenu zaposlenika i njihovu radnu sposobnost – svih osnovnih uslova i aktivnosti neophodnih za održavanje higijene okruženja u kojem se vrši prerada hrane. CODEX-ova Opšta načela higijene hrane² propisuju čvrstu osnovu za provođenje ključnih kontrola higijene u svakoj fazi prerade i proizvodnje hrane, te marketinškom lancu, kako bi se spriječila kontaminacija hrane.

Ako poslovanje s hranom ima uspostavljen FSMS i/ili HACCP tim, članovi/ice ovih grupa moraju biti uključeni/e u sve diskusije kako bi se osiguralo da se sve nove intervencije provjeravaju imajući na umu sigurnost hrane. Ako poslovanje s hranom nema uspostavljen FSMS i/ili HACCP tim, onda je neophodno odrediti odgovornu osobu koja će razmatrati

da li rizik po sigurnost hrane može proizaći iz dodatnih mjera. Ta osoba se mora konsultovati sa tijelima/agencijama nadležnim za sigurnost hrane. Sada je neophodno da industrija osigura usaglašenost sa mjerama kako bi se radnici koji rade sa hranom zaštitili od infekcije virusom COVID-19, kako bi se spriječili izloženost ili prenošenje virusa, te kako bi se poboljšala praksa vezana za higijenu hrane i dezinfekciju. Svrha ovih smjernica je naglasiti dodatne mjere neophodne za očuvanje integriteta prehrambenog lanca, i osigurati da su odgovarajuće i sigurne zalihe hrane dostupne potrošačima.

Moguće prenošenje virusa COVID-19 putem hrane

Veoma je mala mogućnost da se osoba može zaraziti virusom COVID-19 putem hrane ili pakovanja hrane. COVID-19 je respiratorna bolest i primarni put prenošenja je direktni kontakt osoba ili kapljičnim putem kada se zaražena osoba nakašlje ili kihne.

Do danas nije pronađen nijedan dokaz da se virusi koji uzrokuju respiratorne bolesti prenose hranom ili preko pakovanja hrane. Korona virusi se ne mnogu multiplicirati u hrani; za to im je potreban životinjski ili ljudski domaćin.

Najnoviji savjet SZO³ je da postojeći dokazi ukazuju na to da se virus COVID-19 prenosi bliskim kontaktom kapljično (kapljice nastaju kašljanjem ili kihanjem) i putem kontaminiranih predmeta.⁴⁻¹⁰ Virus se može prenijeti direktno s čovjeka na čovjeka kada se osoba pozitivna na COVID-19 nakašlje ili kada kihne, čime proizvodi kapljice koje dođu do nosa, usta, ili očiju druge osobe. Druga mogućnost je da, s obzirom da su kapljice iz

dišnog sistema preteške da bi se mogle prenijeti vazduhom, one padaju na predmete i površine koje okružuju zaraženu osobu. Moguće je da se osoba zarazi tako što dodirne kontaminiranu površinu, predmet ili ruku zaražene osobe, te dotakne svoja usta, nos ili oči. To se može desiti, na primjer, kada dodirne šteknu na vratima ili kada se rukuje i onda dotakne svoje lice.

Najnovijim istraživanjem procijenjeno je koliko dugo virus COVID-19 može preživjeti na različitim površinama i rezultati su pokazali da virus može preživjeti do 72 sata na plastičnoj ili površini od nehrđajućeg čelika, do četiri sata na bakru i do 24 sata na kartonu.¹¹ Ovo istraživanje je sprovedeno u laboratorijskim uslovima (kontrolisana relativna vlaga i temperatura) i rezultati bi se trebali oprezno tumačiti u realnom okruženju.

Neophodno je da prehrambena industrija pojača mjere lične higijene i organizuje obuku kako bi se obnovili principi higijene hrane, kako bi se eliminisao ili umanjio rizik kontaminacije hrane ili pakiranja hrane virusom sa radnika. Lična zaštitna oprema (PPE) poput maski i rukavica, može biti učinkovita kada je u pitanju reduciranje širenja virusa i bolesti unutar prehrambene industrije, ali samo pod uslovom da se pravilno koriste. Pored toga, savjet prehrambenoj industriji je da uvede fizičku distancu i stroge mjere higijene i dezinfekcije, te da promovira često i učinkovito pranje ruku i dezinficiranje u svim fazama prerade i proizvodnje hrane i marketinga. Ove mjere će zaštititi osoblje od širenja virusa COVID-19 među zaposlenima, održati radnu snagu zdravom i otkriti i udaljiti iz radnog okruženja zaražene osobe koje rade s

hranom i osobe s kojima su one imale direktni kontakt.

Iako je genetski materijal (RNA) virusa COVID-19 izdvojen iz uzoraka stolice zaraženih pacijenata¹⁰, nema dokaza o prenosu virusa fekalno-oralnim putem. Pranje ruku nakon odlaska u toalet je uvijek osnovna praksa, naročito kada se radi sa hranom.

Radnici u prehrambenom sektoru: svijest o simptomima bolesti COVID-19

Za potrebe ovih smjernica, radnici u prehrambenom sektoru podrazumijevaju osobe koje rade s hranom, osobe koje kroz posao imaju direktan kontakt s otvorenom hranom. Isto tako podrazumijevaju osoblje koje može doći u kontakt sa površinama koje se direktno koriste za hranu ili drugim površinama u prostorijama u kojima se radi sa hranom bez ambalaže. Ovaj izraz se stoga može primijeniti i na menadžment, čistače/ice, izvođače radova održavanja, dostavu i inspektore/ice za hranu. SZO preporučuje da osobe koje se ne osjećaju dobro ostanu kod kuće.¹² Osoblje koje radi u prehrambenom sektoru mora znati koji su simptomi COVID-19. Prehrambene kompanije moraju pripremiti pisane smjernice za osoblje koje se odnose na način prijavljivanja tih simptoma i politike udaljavanja sa radnog mjesta. Najbitnije je to da osoblje može rano prepoznati simptome kako bi mogli zatražiti odgovarajuću liječničku pomoć i testiranje, te smanjiti rizik od inficiranja kolega.

Uobičajeni simptomi virusa COVID-19¹³ uključuju:

- groznicu (visoka temperatura – 37,5 °C ili veća)

- kašalj – može biti bilo koja vrsta kašlja, ne samo suhi kašalj
- zaduha
- otežano disanje
- zamor

Radnici u prehrambenom sektoru : sprječavanje širenja virusa COVID-19 u radnom okruženju

Osoblju koje radi u prostorijama s hranom je potrebno osigurati pisane instrukcije i obuku vezano za širenje virusa COVID-19. Standardne procedure prehrambenih kompanija kojima se procjenjuje radna sposobnost, a koje su dio njihovih FSMS-a, trebaju osigurati da se zaraženi zaposlenici izdvoje iz prostorija s hranom. Osoblje koje se ne osjeća dobro ili ima simptome bolesti COVID-19 ne treba dolaziti na posao i treba biti informisano kako kontaktirati medicinsko osoblje. To je neophodno, jer ako jedna zaražena osoba radi sa hranom moguće je da će virus prenijeti na hranu s kojom radi, na površine unutar prehrambene kompanije, kada se nakašlje ili kihne, ili kontaktom rukama. Pored toga, pojedine osobe mogu biti asimptomatične i može se desiti da nemaju simptome bolesti ili možda imaju samo blage simptome za koje se može desiti da se lako zanemare. Pokazalo se da su pojedine osobe koje još nemaju simptome bolesti zarazne i da mogu prenijeti virus.¹⁴⁻¹⁹ To naglašava potrebu da svo osoblje koje radi u prehrambenoj industriji, bez obzira na njihovo vidljivo zdravstveno stanje, vodi računa o ličnoj higijeni i da na odgovarajući način koristi PPE. Prehrambene kompanije moraju uvesti mjeru sigurnosti visokog nivoa i osposobiti menadžment da održava okruženje bez bolesti.

Neophodni programi moraju osigurati da zaposlenici/e zaraženi/e virusom COVID-19 (osobe koje imaju simptome i asimptomatične osobe za koje je potvrđeno da su prijenosnici) kao i njihovi kontakti (osobe koje su imale kontakt sa potvrđenim slučajevima) napuste radne prostorije. Osoblje koje se ne osjeća dobro ili pokazuje bilo koji od simptoma bolesti COVID-19 ne treba da radi. Potrebno je uspostaviti proceduru koja omogućava zaposlenima da prijave bolest telefonom (ili putem e-maila) kako bi zaposleni/ce koji/e su u ranoj fazi bolesti COVID-19 dobili/e pouzdane informacije i mogli se brzo udaljiti iz radnog okruženja.

Prakse koje se odnose na sigurnost hrane u prostorijama s hranom bi se trebale nastaviti u skladu sa najvišim higijenskim i postojećim FSMS-ima.

Dobre prakse koje se odnose na higijenu osoblja uključuju:

- dobru higijenu ruku – pranje ruku sapunom i vodom najmanje 20 sekundi (u skladu sa savjetom SZO)²⁰;
- čestu upotrebu dezinfekcijskog sredstva za ruke na bazi alkohola;
- dobru higijenu respiratornog sistema (pokriti usta i nos kada kašljemo ili kišemo; pravilno odložiti upotrijebljene maramice i prati ruke);
- često čišćenje/dezinfekcija radnih površina i dodirnih tačaka kao što su šteke;
- izbjegavanje bliskog kontakta sa bilo kojom osobom koja ima simptome respiratorne bolesti, poput kašlja i kihanja.

Radnici u prehrambenom sektoru: upotreba jednokratnih rukavica

Radnici/e u prehrambenom sektoru mogu koristiti rukavice, ali ih moraju često mijenjati, a ruke moraju prati pri mijenjanju rukavica, kao i kada se rukavice skinu. Rukavice se moraju mijenjati nakon aktivnosti koje nisu vezane za hranu - kada se vrata otvaraju/zatvaraju rukama, kada se prazne kante za smeće. Radnici/e u prehrambenom sektoru trebaju znati da nošenje rukavica može omogućiti da se bakterije nakupe na površini ruku, stoga je pranje ruku od ogromne važnosti kada se rukavice skinu kako bi se izbjegla naknadna kontaminacija hrane. Radnici/e u prehrambenom sektoru trebaju izbjegavati da diraju svoja usta i oči dok nose rukavice.

Jednokratne rukavice se ne trebaju koristiti u radu sa hranom kao zamjena za pranje ruku. Virus COVID-19 može kontaminirati jednokratne rukavice na isti način kao i ruke zaposlenika. Pri skidanju jednokratnih rukavica može doći do kontaminacije ruku. Nošenje jednokratnih rukavica može dati lažan osjećaj sigurnosti i može rezultirati tim da osoblje ne pere ruke onoliko često koliko je to potrebno.

Pranje ruku predstavlja mnogo bolju zaštitu od nošenja jednokratnih rukavica. Prehrambene kompanije moraju osigurati odgovarajuće sanitarije, kao i to da zaposlenici/e peru ruke često i temeljito. Obični sapun i topla tekuća voda su dovoljni za pranje ruku. Dezinfekcijska sredstva za ruke se mogu koristiti kao dodatna mjera, ali ne smiju zamijeniti pranje ruku.

Radnici u prehrambenom sektoru: fizička distanca u radnom okruženju

Fizička distanca je bitna za usporavanje širenja virusa COVID-19. Ona se postiže svođenjem kontakta između potencijalno zaraženih i zdravih osoba na minimum. Sve kompanije u prehrambenom sektoru trebaju pratiti smjernice za fizičko distanciranje koliko god je to realno moguće. Prema SZO smjernicama¹³ distanca treba biti najmanje 1 metar između radnika/ca. Ako je u proizvodnji hrane to teško izvesti, poslodavci moraju razmisliti o tome koje mjere mogu sprovesti kako bi zaštitili svoje zaposlenike.

Primjeri praktičnih mjera za poštivanje smjernica koje se odnose na fizičku distancu u okruženju u kojem se prerađuje hrana su:

- okrenuti radne stanice s obje strane proizvodne linije kako radnici/e koji rukuju s hranom ne bi bili direktno okrenuti jedni prema drugima;
- osoblju osigurati PPE kao što su maske za lice, mrežice za kosu, jednokratne rukavice, čista radna odijela i obuću koja sprječava klizanje. Upotreba PPE bi trebala biti rutinska u visokorizičnim dijelovima prostorija s hranom u kojima se pripremaju gotova i kuhana jela. Kada osoblje nosi PPE moguće je smanjiti razmak između zaposlenika;
- prostor van radnih stanica, što može zahtijevati da se uspori brzina proizvodne linije;
- ograničiti broj osoba koje mogu istovremeno biti u prostoru u kojem se priprema hrana;
- podijeliti osoblje u radne grupe ili timove kako bi se olakšala smanjena interakcija između grupa.

Radnici u prehrambenom sektoru: bolest COVID-19 na radnom mjestu

Obavezni programi koji su osnova za FSMS-e prehrambenih kompanija će uključivati smjernice za djelovanje u slučaju bolesti osoblja u prostorijama s hranom. Smjernice će uključivati i instrukcije za osoblje kako prijaviti bolest, kao i politike povratka osoblja na posao nakon oporavka od bolesti. Osoblje se mora obučiti da radi u skladu sa ovim smjernicama i da prijavi bolest što je ranije moguće, kako bi se izbjeglo prenošenje virusa COVID-19 na kolege/ice. Prakse upravljanja kadrovima (npr. prijavljivanje bolesti i udaljavanje bolesnih zaposlenika/ca) će osigurati da postoji vrlo mala vjerovatnoća da će se radnik/ca zaraziti virusom COVID-19 i razboljeti na radnom mjestu. Međutim, neophodno je izraditi plan djelovanja za upravljanje ovakvim situacijama. Veća je mogućnost da će zaposlenik/ca prijaviti bolest telefonskim putem. Osoblje treba biti svjesno da ne trebaju dolaziti na posao sa COVID-19 simptomima, već obavijestiti telefonskim putem o bolesti.

Osoblje koje se ne osjeća dobro ne treba dolaziti na posao i treba potražiti liječničku pomoć. Međutim, u slučaju da se radniku/ci simptomi tipični za COVID-19 pojave na radnom mjestu, osoba se mora smjestiti u posebnu prostoriju odvojeno od drugih ljudi. Ako je moguće, potrebno je naći prostoriju ili prostor gdje ta osoba može biti u izolaciji iza zatvorenih vrata, prostoriju poput kancelarije. Ako je moguće, potrebno je otvoriti prozor radi ventilacije. Potrebno je organizovati da se bolesni radnik/ca brzo izvede iz prostorija s hranom.

Zaposlenik/ca koji/a se ne osjeća dobro treba djelovati u skladu sa nacionalnim smjernicama za prijavljivanje slučajeva/sumnje na COVID-19. Dok čeka na medicinski savjet, ili da ga/ju odvedu kući, treba izbjegavati kontakt sa ostalim zaposlenima. Treba izbjegavati da dodiruje ljude, površine i predmete, te treba staviti papirnu maramicu (jednokratnu) preko usta i nosa kada kašlje ili kiše, tu maramicu baciti u kantu za smeće s poklopcem, a ako kante nema u blizini odložiti maramicu u kesu ili džep, te kada je u mogućnosti baciti je u kantu s poklopcem. Ako treba otići u toalet dok čeka na ljekarsku pomoć, ta osoba treba koristiti poseban toalet, ako za to ima mogućnosti.

Sve površine s kojima je zaraženi/a zaposlenik/ica imao/la kontakt moraju se očistiti, a to podrazumijeva i sve površine i predmete koji su vidno kontaminirani tjelesnom tečnošću/respiratornim izlučevinama, kao i površine koje se često dodiruju, kao što su WC šolje, šteke i telefoni. Za čišćenje je potrebno koristiti dezinfekciona sredstva za površine na bazi alkohola. Općenito, pokazalo se da dezinfekciona sredstva na bazi alkohola (etanol, propan-2-ol, propan-1-ol) značajno smanjuju zaraznost virusakoji imaju ovojnicu, među koje spada i COVID-19, kada su u koncentraciji od 70-80%. Standardna dezinfekcijska sredstva sa aktivnim sastojcima na bazi kvaternih amonijevih spojeva i hlora imaju i virucidna svojstva. Svo osoblje treba temeljito prati ruke 20 sekundi sapunom i vodom nakon svakog kontakta sa nekim ko se ne osjeća dobro i ima simptome koji odgovaraju infekciji koronavirusom.

Ako se za zaposlenika/cu utvrdi da ima COVID-19 svi njegovi/njeni bliski kontakti se moraju obavijestiti kako bi i oni/e mogli poduzeti mjere za smanjenje rizika od daljeg širenja. Definiciju kontakta COVID-19 slučaja koju je dala SZO možete naći ovdje.²¹ Primjer kontakta zaposlenika/ce može biti zaposlenik/ica koji/a je imao/la bliski ili fizički kontakt (npr. dodir); zaposlenik/ica koji/a je bio/la bliže od 1 metar potvrđenom slučaju; bilo ko, ko je čistio tjelesne tečnosti bez odgovarajuće PPE (npr. rukavice, radno odijelo, zaštitna odjeća); zaposlenici/e u istom radnom timu ili radnoj grupi u kojoj je i potvrđeni slučaj, kao i zaposlenik/ica koji/a živi u zajedničkom domaćinstvu sa potvrđenim slučajem.

SZO preporučuje da svi kontakti budu u karantini 14 dana od zadnjeg kontakta sa potvrđenim slučajem.²² Najmanje što se može poduzeti je sljedeće: osoblje koje je imalo direktni kontakt sa zaraženim/om zaposlenikom/icom se treba uputiti kući na 14 dana od trenutka zadnjeg kontakta sa zaraženom osobom i treba primjenjivati fizičko distanciranje. Ako se počnu osjećati loše unutar tih 14 dana i utvrdi se da su pozitivni na COVID-19, postaju potvrđeni slučajevi i s njima bi se trebalo i postupati u skladu s tim.²²

Osoblje koje nije imalo direktan kontakt sa prvobitnim potvrđenim slučajem treba nastaviti poduzimate standardne mjere zaštite, te nastaviti raditi kao i obično. Organizovanje zaposlenih u male timove ili radne grupe će pomoći da se smanji remećenje u pogledu radne snage u slučaju da neko od zaposlenih prijavi da ima simptome COVID-19. Zatvaranje radnog mjesta se ne preporučuje.

Mora postojati politika povratka na posao za osoblje koje je bilo zaraženo i oporavilo se od COVID-19. SZO preporučuje da se potvrđeni slučaj pusti iz izolacije kada nestanu simptomi i kada dva PCR testa, koja će se uraditi u razmaku od najmanje 24 sata, pokažu negativne rezultate. Ako nije moguće sprovesti testiranje, preporuka SZO je da se potvrđeni slučaj pusti iz izolacije 14 dana nakon što nestanu simptomi.²³

Radnici u prehrambenom sektoru: prevoz i dostava sastojaka i prehrambenih proizvoda

Primarni fokus dodatnih mjera higijene i dezinfekcije koje implementiraju prehrambene kompanije je ne dozvoliti virusu COVID-19 da uđe u kompaniju. Virus će ući u kompaniju samo kada zaražena osoba uđe ili se unesu kontaminirani proizvodi ili predmeti.

Vozači i ostalo osoblje koje vrši dostavu u prostorije u kojima se radi s hranom ne trebaju izlaziti iz vozila za vrijeme isporuke. Vozačima je potrebno osigurati dezinficijense za ruke na bazi alkohola, sredstva za dezinfekciju i papirne ubruse. Vozači trebaju dezinficijensom očistiti ruke prije nego predaju dokumente za pošiljku osoblju koje radi u prostoriji s hranom. Potrebno je koristiti jednokratne spremnike i pakovanja kako bi se izbjegla potreba za čišćenjem kada se ambalaža vrati. U slučaju da se koriste spremnici za višestruku upotrebu, moraju se primijeniti odgovarajući higijenski i sanitarni protokoli.

Vozači koji vrše dostavu u prostorije u kojima se radi s hranom trebaju biti svjesni potencijalnog rizika vezanog za prenošenje virusa COVID-19. Virus se može pokupiti ako

vozač dotakne kontaminiranu površinu ili se rukuje sa zaraženom osobom kojoj su ruke kontaminirane. Površine koje su najvjerojatnije kontaminirane su površine koje se najčešće dodiruju, kao što je volan, šteda, mobitel, i sl. Zbog toga je higijena ruku zajedno sa fizičkom distancom od presudne važnosti, zbog čega je dezinfekcija kontaktnih površina neophodna kako bi se izbjegla unakrsna kontaminacija.

Vozači moraju voditi računa o fizičkoj distanci kada kupe narudžbe i predaju ih kupcima, kao i toga da je neophodno da im je lična higijena/čistoća na visokom nivou i da nose zaštitnu opremu. Vozači isto tako moraju biti svjesni da trebaju osigurati da su svi spremnici čisti i da se često dezinfikuju, da se hrana mora zaštititi od kontaminacije i da se mora pakovati odvojeno od ostale robe koja može uzrokovati kontaminaciju.

Maloprodaja prehrambenih proizvoda

Za vrijeme pandemije COVID-19, sektor maloprodaje prehrambenih proizvoda se suočava sa najvećim izazovima kada je u pitanju održavanje najviših standarda higijene, zaštite osoblja od rizika od infekcije, održavanja fizičke distance kada se radi sa velikim brojem kupaca, nastavljanja s radom, te osiguravanja da su odgovarajuće količine hrane svakodnevno dostupne.

Male su šanse da će radnici/e koji rade s hranom u maloprodajnim objektima kontaminirati hranu ako djeluju u skladu sa standardnim dobrim praksama higijene koje umanjuju rizik od prenošenja većine bolesti koje se prenose putem hrane. Mjere poput čestog pranja ruku, korištenja zaštitne odjeće,

dobre higijene respiratornog sistema, će umanjiti rizik širenja bolesti. Poslodavci trebaju naglasiti važnost još češćeg pranja ruku i održavanja lične higijene, kao i češćeg čišćenja i dezinfikovanja površina koje se redovno dodiruju. Radnici/e trebaju biti svjesni simptoma bolesti COVID-19 i o tome informisati poslodavce, te potražiti ljekarsku pomoć ako misle da imaju simptome bolesti.

Održavanje fizičke distance u maloprodajnom objektu s hranom od presudne je važnosti za smanjenje rizika od prenošenja bolesti. Praktične mjere koje se mogu koristiti u maloprodajnim objektima uključuju:

- regulisanje broja kupaca koji ulaze u maloprodajni objekat kako bi se izbjegla gužva;
- postavljanje znakova na ulazu kojima se traži od kupaca da ne ulaze u objekat ako su bolesni ili imaju simptome bolesti COVID-19;
- kontrolisanje reda u skladu sa savjetom o fizičkoj distanci u i izvan radnje;
- osiguravanje dezinficijensa za ruke, dezinfekcijskih sredstava u spreju i papirnih ubrusa na ulazu u objekat;
- postavljanje oznaka na podu u objektu kako bi se olakšalo poštivanje fizičke distance, naročito u dijelovima gdje je najveća gužva, kao što su pultovi za posluživanje i kase;
- redovno informisanje kupaca da poštuju fizičku distancu i da redovno čiste ruke;
- postavljanje pregrada od pleksiglasa na kasama i pultovima kao dodatne zaštite za osoblje;
- poticanje korištenja bezkontaktnog plaćanja;

- s obzirom da kupci sve više unose svoje kese i cekere, savjeti kupcima da ih očiste prije svake upotrebe će biti postavljeni na istaknuta mjesta u maloprodajnim objektima (prodavnicama, outletima, supermarketima).

Smanjite rizik od prenošenja virusa COVID-19 na minimum tako što će se identifikovati površine koje se najčešće dodiruju u maloprodajnom objektu i osigurati da se one redovno čiste i dezinficiraju. Primjeri takvih površina su kolica za namirnice, šteke, vage koje koriste kupci. Aktivnosti koje se poduzimaju trebaju uključivati:

- obezbjeđivanje vlažnih maramica (ili nekog drugog sredstva za dezinfekciju) za kupce kako bi očistili ručke kolica za namirnice i korpi; ili određivanje nekog od osoblja da dezinfikuje kolica za namirnice nakon svake upotrebe;
- pranje i česta dezinfekcija predmeta kao što su kutlače, hvataljke i posude za začine;
- gdje god je moguće držati vrata otvorena radi smanjenja kontakta na minimum.

Otvoreni stalci za izlaganje hrane u maloprodajnom objektu

Iako pojedini kupci smatraju da postoji rizik od zaraze virusom COVID-19 zbog otvorenih pultova za izlaganje hrane, trenutno nema naučnih dokaza koji ukazuju da je hrana povezana sa prenošenjem virusa COVID-19. Bitno je održavati higijenu oko otvorenih stalaka za hranu, kao što su pultovi sa salatnom, stalci za izlaganje svježih i pekarskih

proizvoda. Kupce uvijek treba savjetovati da prije korištenja operu voće i povrće pitkom vodom. I kupci i osoblje moraju strogo voditi računa o ličnoj higijeni kada su u blizini otvorenih stalaka sa hranom.

Kako bi se održavala higijena otvorenih stalaka s hranom i kako bi se izbjeglo prenošenje virusa COVID-19 preko površina, prodavnice s hranom trebaju:

- često prati i dezinfikovati sve površine i pribor s kojima hrana ima dodira;
- zahtijevati od prehrambenih radnika/ca da često peru ruke i da rukavice, ako ih koriste, mijenjaju prije i poslije pripremanja hrane;
- zahtijevati od prehrambenih radnika/ca da često čiste i dezinfikuju pultove/stalke, pribor i posude sa začinima;
- osigurati dezinfekcijska sredstva za kupce na izlazu iz prodajnog objekta;
- razmotriti da se pekarski proizvodi bez ambalaže ne izlažu na otvorenim stalcima ili u dijelu za samouslugu. Pekarski proizvodi koji su na otvorenim stalcima za samouslugu u prodajnim objektima trebaju biti u plastičnom/celofan ili papirnom pakovanju. Ako su pekarski proizvodi izloženi bez ambalaže moraju se staviti u vitrinu od pleksiglasa, te hvataljkama staviti u kesu kada se služe kupci.

Radnici u prehrambenom sektoru: osoblje u kantinama

Kantine na radnom mjestu, gdje se u biti vrši direktno pružanje usluga prerade i prodaje hrane korisnicima, moraju ostati otvorene tamo gdje ne postoje praktične alternative za osoblje da nabavi hranu. U kantinama se moraju održavati visoki standardi mjera javne zdravstvene zaštite koje se odnose na pranje ruku i zaštitu respiratornog sistema. Operativni standardi za osoblje kantine trebaju uključivati:

- održavanje fizičke distance od najmanje 1 metar između korisnika i zaposlenika, čak i kada se sjedi;
- raspored posla i pauza takav da se smanji broj osoblja u kantini u svakom momentu;
- ograničenje fizičkog kontakta koji nije neophodan koliko je moguće;
- vidljive obavijesti za osoblje koje promoviraju higijenu i fizičku distancu;
- procedure za čišćenje i dezinfekciju opreme, prostorija, površina koje se dodiruju/tačke koje se najčešće dodiruju, npr. pultovi/hvataljke/pribor/ otvoreni stalci za hranu/šteke.

SZO nastavlja pažljivo pratiti situaciju kada su u pitanju promjene koje mogu uticati na ove smjernice. U slučaju da se bilo koji od faktora promijeni, SZO će izdati ažurirane smjernice. U suprotnom, ovaj dokument će prestati da važi 2 godine nakon datuma objavljivanja.

Bibliografija

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 (*Ključna spremnost i odgovor na COVID-19; Privremene smjernice, 19. mart 2020.*) <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts (*Codex Alimentarius. Higijena hrane: Osnovni tekstovi*) <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66 (*Bolest koronavirus 2019. – COVID-19*) https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?fvrsn=81b94e61_2
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (*Prenošenje unutar zajednice teškog akutnog respiratornog sindroma koronavirusa*), Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. (*Porodični klaster upale pluća povezane sa novim koronavirusom ukazuje na prenošenje s osobe na osobu: studija porodičnog klastera*) *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. (*Dinamika ranog prenošenja u Wuhanu, Kina, nove upale pluća uzrokovane zarazom koronavirusa*) *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. (*Klinička slika pacijenata zaraženih novim 2019. koronavirusom u Wuhanu, Kina*) *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 (*Aktivan nadzor osoba izloženim pacijentima kod kojih je potvrđen COVID-19*) — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi: 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) (*Svjetska zdravstvena organizacija. Izvještaj zajedničke misije SZO-Kine o koronavirusu*) 16–24 February 2020 [Internet]. Ženeva: Svjetska zdravstvena organizacija; 2020 Dostupno na: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. (*Kontaminacijavazduha, površine, okoline, i lične i zaštitne opreme teškim akutnim respiratornim sindromom koronavirusa 2*) *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. (*Aeorosol i površinska stabilnost SARS-CoV-2u poređenju sa SARS-CoV-1*) *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. (*Koronavirus (COVID-19) savjeti za javnost*) <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) (*Pitanja i odgovori o koronavirusu*) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. (*Porodični klaster infekcije povezan sa 2019. novim koronavirusom koji ukazuje mogući prenos sa čovjeka na čovjeka za vrijeme inkubacije*) *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China (*Porodični klaster infekcije SARS-CoV-2 vezan za 11 pacijenata u Nanjingu, Kina*) *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. (*Asimptomatični slučajevi u porodičnom klasteru sa SARS-CoV-2 infekcijom*) *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) (*Nadzor nad infekcije ljudi koronavirusom*) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. (*Potencijalno pre-simptomatsko prenošenje virusa SARS-CoV-2*) *Emerg Infect Dis*. 2020 doi: 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 (*Predsimptomatsko prenošenje virusa SARS-CoV-2, Singapur*) Singapore, January 23–March 16, 2020. *MWR*, 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility (*Asimptomatske i pre-simptomatske infekcije virusom SARS-CoV-2 stanovnika ustanove za dugoročnu njegu*) — King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13); 377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands (*Prevenција infekcije i kontrola SPAŠAVAJU ŽIVOTE: Čistite ruke*) <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) (*Globalni nadzor infekcije ljudi koronavirusom*) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 (*Razmatranja pri istraživanju slučajeva i klastera COVID-19*) <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-lusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts (*Kućna njega pacijenata koji imaju blage simptome bolesti COVID-19 i upravljanje njihovim kontaktima*) [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-oronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-oronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

Referentni broj SZO: WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1