

COVID-19 и безбједност хране:

Смјернице за компаније у прехранбеном сектору

Привремене инструкције

7. април 2020. године



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Документ је преведен са енглеског језика, те га овим путем чинимо јавно доступним и препоручујемо пажњу заинтересованим странама. Исти је доступан и на службеној интернет страници Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине www.fsa.gov.ba.



Босне и Херцеговина
Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине
Кнеза Вишеслава бб
Мостар

Мостар, април 2020. године

COVID-19 и безбједност хране:

Смјернице за компаније у прехранбеном сектору

Привремене инструкције

7. април 2020. године



Превод организовала

Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине

Основне информације

Свијет се суочава са до сада невиђеном пријетњом коју представља пандемија COVID-19 узрокована вирусом SARS-CoV-2 (који се назива и вирус COVID-19). Многе земље воде се савјетима Свјетске здравствене организације (СЗО) који се односе на увођење мјера физичке дистанце као једног од начина на који се може умањити преношење ове болести.¹ Примјена ових имала је за резултат затварање многих компанија, школа и образовних институција, те ограничавањем путовања и друштвених окупљања. За неке људе су рад од куће, рад путем телефона и онлајн дискусије и састанци сада стандардна пракса. Међутим, особе које раде у прехранбеном сектору немају могућност да раде од куће и неопходно је да наставе радити на уобичајеном радном мјесту. Очувати здравље и безбједност свих особа запослених у производњи хране и ланцима снабдијевања кључни су за опстанак током тренутне пандемије. Несметано кретање хране дуж прехранбеног ланца је основна функција

којој морају допринијети сви актери у прехранбеном ланцу. То је неопходно и како би се сачувало повјерење и увјереност потрошача да је храна безбједна и доступна.

Прехранбена индустрија би требала имати Системе управљања безбједношћу хране (FSMS) засноване на принципима Анализе опасности и одређивања критичне контролне тачке (HACCP) како би се управљало ризицима везаним за безбједност хране, те спријечила контаминација хране. FSMS-и прехранбене индустрије су засноване на обавезним програмима који подразумевају добру хигијенску праксу, чишћење и дезинфекцију, зонирање простора за прераду, контролу добављача, складиштење, дистрибуцију и транспорт, хигијену запосленика и њихову радну способност – свих основних услова и активности неопходних за одржавање хигијене окружења у којем се врши прерада хране. CODEX-ова Општа начела хигијене хране² прописују чврсту основу за провођење кључних контрола хигијене у

свакој фази прераде и производње хране, те маркетиншком ланцу, како би се спријечила контаминација хране.

Ако пословање с храном има успостављен FSMS и/или HACCP тим, чланови/ице ових група морају бити укључени/е у све дискусије како би се обезбједило да се све нове интервенције провјеравају имајући на уму безбједност хране. Ако пословање с храном нема успостављен FSMS и/или HACCP тим, онда је неопходно одредити одговорну особу која ће разматрати да ли ризик по безбједност хране може произаћи из додатних мјера. Та особа се мора консултовати са тијелима/агенцијама надлежним за безбједност хране. Сада је неопходно да индустрија обезбиједи усаглашеност са мјерама како би се радници који раде са храном заштитили од инфекције вирусом COVID-19, како би се спријечили изложеност или преношење вируса, те како би се побољшала пракса везана за хигијену хране и дезинфекцију. Сврха ових смјерница је нагласити додатне мјере неопходне за очување интегритета прехрамбеног ланца, и обезбједити да су одговарајуће и безбједне залихе хране доступне потрошачима.

Могуће преношење вируса COVID-19 путем хране

Веома је мала могућност да се особа може заразити вирусом COVID-19 путем хране или паковања хране. COVID-19 је респираторна болест и примарни пут преношења је директни контакт особа или капљичним путем када се заражена особа накашље или кихне.

До данас није пронађен ниједан доказ да се вируси који узрокују респираторне болести преносе храном или преко паковања хране. Корона вируси се не многу мултипликовати у храни; за то им је потребан животињски или људски домаћин.

Најновији савјет СЗО³ је да постојећи докази указују на то да се вирус COVID-19 преноси блиским контактом капљично (капљице настају кашљањем или кихањем) и путем контаминираних предмета.⁴⁻¹⁰ Вирус се може пренијети директно с човјека на човјека када се особа позитивна на COVID-19 накашље или када кихне, чиме производи капљице које дођу до носа, уста, или очију друге особе. Друга могућност је да, с обзиром да су капљице из дишног система претешке да би се могле пренијети ваздухом, оне падају на предмете и површине које окружују заражену особу. Могуће је да се особа зарази тако што додирне контаминирану површину, предмет или руку заражене особе, те дотакне своја уста, нос или очи. То се може десити, на примјер, када додирне кваку на вратима или када се рукује и онда дотакне своје лице.

Најновијим истраживањем процијењено је колико дуго вирус COVID-19 може преживјети на различитим површинама и резултати су показали да вирус може преживјети до 72 часа на пластичној или површини од нехрђајучег челика, до четири часа на бакру и до 24 часа на картону.¹¹ Ово истраживање је спроведено у лабораторијским условима (контролисана релативна влага и температура) и резултати

би се требали опрезно тумачити у реалном окружењу.

Неопходно је да прехранбена индустрија појача мјере личне хигијене и организује обуку како би се обновили принципи хигијене хране, како би се елиминисао или умањио ризик контаминације хране или пакирања хране вирусом са радника. Лична заштитна опрема (ППЕ) попут маске и рукавица, може бити ефикасна када је у питању редуковање ширења вируса и болести у оквиру прехранбене индустрије, али само под условом да се правилно користе. Поред тога, савјет прехранбеној индустрији је да уведе физичку дистанцу и строге мјере хигијене и дезинфекције, те да промовише често и ефикасно прање руку и дезинфицирање у свим фазама прераде и производње хране и маркетинга. Ове мјере ће заштитити особље од ширења вируса COVID-19 између запослених, одржати радну снагу здравом и открити и удаљити из радног окружења заражене особе које раде с храном и особе с којима су оне имале директни контакт.

Иако је генетски материјал (РНА) вируса COVID-19 издвојен из узорака столице заражених пацијената¹⁰, нема доказа о преносу вируса фекално-оралним путем. Прање руку након одласка у тоалет је увијек основна пракса, нарочито када се ради са храном.

Радници у прехранбеном сектору: свијест о симптомима болести COVID-19

За потребе ових смјерница, радници у прехранбеном сектору подразумијевају особе које раде с храном, особе које кроз посао имају директан контакт с отвореном храном. Исто тако подразумијевају особље које може доћи у контакт са површинама које се директно користе за храну или другим површинама у просторијама у којима се ради са храном без амбалаже. Овај израз се због тога може примијенити и на менаџмент, чистаче/ице, извођаче радова одржавања, доставу и инспекторе/ице за храну.

СЗО препоручује да особе које се не осјећају добро остану код куће.¹² Особље које ради у прехранбеном сектору мора знати који су симптоми COVID-19. Прехранбене компаније морају припремити писане смјернице за особље које се односе на начин пријављивања тих симптома и политике удаљавања са радног мјеста. Најбитније је то да особље може рано препознати симптоме како би могли затражити одговарајућу лијечничку помоћ и тестирање, те смањити ризик од инфицирања колега.

Уобичајени симптоми вируса COVID-19¹³ икључују:

- грозницу (висока температура – 37,5 °C или већа)
- кашаљ – моће бити било која врста кашља, не само суви кашаљ
- задаха
- отежано дисање
- замор

Радници у прехрамбеном сектору: спречавање ширења вируса COVID-19 у радном окружењу

Особљу које ради у просторијама с храном је потребно обезбједити писане инструкције и обуку везано за ширење вируса COVID-19. Стандардне процедуре прехрамбених компанија којима се процјењује радна способност, а које су дио њихових FSMS-а, требају обезбједити да се заражени радници издвоје из просторија с храном. Особље које се не осјећа добро или има симптоме болести COVID-19 не треба долазити на посао и треба бити информисано како контактирати медицинско особље. То је неопходно, јер ако једна заражена особа ради са храном могуће је да ће вирус пренијети на храну с којом ради, на површине унутар прехрамбене компаније, када се накашље или кихне, или контактом рукама. Поред тога, поједине особе могу бити асимптоматичне и може се десити да немају симптоме болести или можда имају само благе симптоме за које се може десити да се лако занемаре. Показало се да су поједине особе које још немају симптоме болести заразне и да могу пренијети вирус.¹⁴⁻¹⁹ То наглашава потребу да сво особље које ради у прехрамбеној индустрији, без обзира на њихово видљиво здравствено стање, води рачуна о личној хигијени и да на одговарајући начин користи ППЕ. Прехрамбене компаније морају увести мјеру безбједности високог нивоа и оспособити менаџмент да одржава окружење без болести.

Неопходни програми морају обезбједити да запосленици/е заражени/е вирусом COVID-

19 (особе које имају симптоме и асимптоматичне особе за које је потврђено да су преносници) као и њихови контакти (особе које су имале контакт са потврђеним случајевима) напусте радне просторије. Особље које се не осјећа добро или показује било који од симптома болести COVID-19 не треба да ради. Потребно је успоставити процедуру која омогућава запосленима да пријаве болест телефоном (или путем имејла) како би запослени/це који/е су у раној фази болести COVID-19 добили/е поуздане информације и могли се брзо удаљити из радног окружења.

Праксе које се односе на безбједност хране у просторијама с храном би се требале наставити у складу са највишим хигијенским и постојећим FSMS-има.

Добре праксе које се односе на хигијену особља укључују:

- добру хигијену руку – прање руку сапуном и водом најмање 20 секунди (у складу са савјетом СЗО)²⁰;
- честу употребу дезинфекцијског средства за руке на бази алкохола;
- добру хигијену респираторног система (покрити устаи нос када кашљемо или кишемо; правилно одложити употријебљене марамнице и прати руке);
- често чишћење/дезинфекција радних површина и додирних тачака као што су кваке;
- избјегавање блиског контакта са било којом особом која има симптоме респираторне болести, попут кашља и кихања.

Радници у прехрамбеном сектору: употреба једнократних рукавица

Радници/е у прехрамбеном сектору могу користити рукавице, али их морају често мијењати, а руке морају прати при мијењању рукавица, као и када се рукавице скину. Рукавице се морају мијењати након активности које нису везане за храну - када се врата отварају/затварају рукама, када се празне канте за смеће. Радници/е у прехрамбеном сектору требају знати да ношење рукавица може омогућити да се бактерије накупе на површини руку, због тога је прање руку од огромне важности када се рукавице скину како би се избјегла накнадна контаминација хране. Радници/е у прехрамбеном сектору требају избјегавати да дирају своја уста и очи док носе рукавице.

Једнократне рукавице се не требају користити у раду са храном као замјена за прање руку. Вирус COVID-19 може контаминирати једнократне рукавице на исти начин као и руке запосленика. При скидању једнократних рукавица може доћи до контаминације руку. Ношење једнократних рукавица може дати лажан осјећај безбједности и може резултирати тим да особље не пере руке онолико често колико је то потребно.

Прање руку представља много бољу заштиту од ношења једнократних рукавица. Прехрамбене компаније морају осигурати одговарајуће санитариије, као и то да запосленици/е перу руке често и темељито. Обични сапун и топла текућа вода су довољни за прање руку. Дезинфекцијска

средства за руке се могу користити као додатна мјера, али не смију замијенити прање руку.

Радници у прехрамбеном сектору: физичка дистанца у радном окружењу

Физичка дистанца је битна за успоравање ширења вируса COVID-19. Она се постиже свођењем контакта између потенцијално заражених и здравих особа на минимум. Све компаније у прехрамбеном сектору требају пратити смјернице за физичко дистанцирање колико год је то реално могуће. Према СЗО смјерницама¹³ дистанца треба бити најмање 1 метар између радника/ца. Ако је у производњи хране то тешко извести, послодавци морају размислити о томе које мјере могу спровести како би заштитили своје запосленике.

Примјери практичних мјера за поштивање смјерница које се односе на физичку дистанцу у окружењу у којем се прерађује храна су:

- окренути радне станице с обје стране производне линије како радници/е који рукују с храном не би били директно окренути једни према другима;
- особљу осигурати ППЕ као што су маске за лице, мрежице за косу, једнократне рукавице, чиста радна одијела и обућу која спрјечава клизање. Употреба ППЕ би требала бити рутинска у високоризичним дијеловима просторија с храном у којима се припремају готова и кухана јела. Када особље носи ППЕ могуће је смањити размак између запосленика;

- простор ван радних станица, што може захтијевати да се успори брзина производне линије;
- ограничити број особа које могу истовремено бити у простору у којем се припрема храна;
- подијелити особље у радне групе или тимове како би се олакшала смањена интеракција између група.

Радници у прехрамбеном сектору: болест COVID-19 на радном мјесту

Обавезни програми који су основа за FSMS-е прехрамбених компанија ће укључивати смјернице за дјеловање у случају болести особља у просторијама с храном. Смјернице ће укључивати и инструкције за особље како пријавити болест, као и политике повратка особља на посао након опоравка од болести. Особље се мора обучити да ради у складу са овим смјерницама и да пријави болест што је раније могуће, како би се избјегло преношење вируса COVID-19 на колеге/ице. Праксе управљања кадровима (нпр. пријављивање болести и удаљавање болесних запосленика/ца) ће обезбједити да постоји врло мала вјероватноћа да ће се радник/ца заразити вирусом COVID-19 и разбољети на радном мјесту. Међутим, неопходно је израдити план дјеловања за управљање оваквим ситуацијама. Већа је могућност да ће запосленик/ца пријавити болест телефонским путем. Особље треба бити свјесно да не требају долазити на посао са COVID-19 симптомима, већ обавијестити телефонским путем о болести.

Особље које се не осјећа добро не треба долазити на посао и треба потражити љекарску помоћ. Међутим, у случају да се раднику/ци симптоми типични за COVID-19 појаве на радном мјесту, особа се мора смјестити у посебну просторију одвојено од других људи. Ако је могуће, потребно је наћи просторију или простор гдје та особа може бити у изолацији иза затворених врата, просторију попут канцеларије. Ако је могуће, потребно је отворити прозор ради вентилације. Потребно је организовати да се болесни радник/ца брзо изведе из просторија с храном.

Запосленик/ца који/а се не осјећа добро треба дјеловати у складу са националним смјерницама за пријављивање случајева/сумње на COVID-19. Док чека на медицински савјет, или да га/ју одведу кући, треба избјегавати контакт са осталим запосленима. Треба избјегавати да додирује људе, површине и предмете, те треба ставити папирну марамицу (једнократну) преко уста и носа када кашље или кише, ту марамицу бацити у канту за смеће с поклопцем, а ако канте нема у близини одложити марамицу у кесу или џеп, те када је у могућности бацити је у канту с поклопцем. Ако треба отићи у тоалет док чека на љекарску помоћ, та особа треба користити посебан тоалет, ако за то има могућности.

Све површине с којима је заражени/а запосленик/ица имао/ла контакт морају се очистити, а то подразумијева и све површине и предмете који су видно контаминирани тјелесном течностима/респираторним излучевинама,

као и површине које се често додирују, као што су WC шоље, кваке и телефони. За чишћење је потребно користити дезинфекциона средства за површине на бази алкохола.

Уопштено, показало се да дезинфекциона средства на бази алкохола (етанол, пропан-2-ол, пропан-1-ол) значајно смањују заразност вируса који имају овојницу, међу које спада и COVID-19, када су у концентрацији од 70-80%. Стандардна дезинфекцијска средства са активним састојцима на бази кватерних амонијевих спојева и хлора имају и вируцидна својства. Сво особље треба темељно прати руке 20 секунди сапуном и водом након сваког контакта са неким ко се не осјећа добро и има симптоме који одговарају инфекцији корона вирусом.

Ако се за запосленика/цу утврди да има COVID-19 сви његови/њени блиски контакти се морају обавијестити како би и они/е могли подузети мјере за смањење ризика од даљег ширења. Дефиницију контакта COVID-19 случаја коју је дала СЗО можете наћи овдје²¹ Примјер контакта запосленика/це може бити запосленик/ица који/а је имао/ла блиски или физички контакт (нпр. додир); запосленик/ица који/а је био/ла ближе од 1 метар потврђеном случају; било ко, ко је чистио тјелесне течности без одговарајуће ППЕ (нпр. рукавице, радно одијело, заштитна одјећа); запосленици/е у истом радном тиму или радној групи у којој је и потврђени случај, као и запосленик/ица који/а живи у заједничком домаћинству са потврђеним случајем.

СЗО препоручује да сви контакти буду у карантину 14 дана од задњег контакта са потврђеним случајем.²² Најмање што се може предузети је сљедеће: особље које је имало директни контакт са зараженим/ом запослеником/ицом се треба упутити кући на 14 дана од тренутка задњег контакта са зараженом особом и треба примјењивати физичко дистанцирање. Ако се почну осјећати лоше у оквиру тих 14 дана и утврди се да су позитивни на COVID-19, постају потврђени случајеви и с њима би се требало и поступати у складу с тим.²²

Особље које није имало директан контакт са првобитним потврђеним случајем треба наставити предузимате стандардне мјере заштите, те наставити радити као и обично. Организовање запослених у мале тимове или радне групе ће помоћи да се смањи ремећење у погледу радне снаге у случају да неко од запослених пријави да има симптоме COVID-19. Затварање радног мјеста се не препоручује. Мора постојати политика повратка на посао за особље које је било заражено и опоравило се од COVID-19. СЗО препоручује да се потврђени случај пусти из изолације када нестану симптоми и када два PCR теста, која ће се урадити у размаку од најмање 24 часа, покажу негативне резултате. Ако није могуће спровести тестирање, препорука СЗО је да се потврђени случај пусти из изолације 14 дана након што нестану симптоми.²³

Радници у прехрамбеном сектору: превоз и достава састојака и прехрамбених производа

Примарни фокус додатних мјера хигијене и дезинфекције које имплементирају

прехранбене компаније је не дозволити вирусу COVID-19 да уђе у компанију. Вирус ће ући у компанију само када заражена особа уђе или се унесу контаминирани производи или предмети.

Возачи и остало особље које врши доставу у просторије у којима се ради с храном не требају излазити из возила за вријеме испоруке. Возачима је потребно осигурати дезинфицијенсе за руке на бази алкохола, средства за дезинфекцију и папирне убрусе. Возачи требају дезинфицијенсом очистити руке прије него предају документе за пошиљку особљу које ради у просторији с храном. Потребно је користити једнократне спремнике и паковања како би се избјегла потреба за чишћењем када се амбалажа врати. У случају да се користе спремници за вишеструку употребу, морају се примијенити одговарајући хигијенски и санитарни протоколи.

Возачи који врше доставу у просторије у којима се ради с храном требају бити свјесни потенцијалног ризика везаног за преношење вируса COVID-19. Вирус се може покупити ако возач дотакне контаминирану површину или се рукује са зараженом особом којој су руке контаминиране. Површине које су највјероватније контаминиране су површине које се најчешће додирују, као што је волан, штека, мобител, и сл. Због тога је хигијена руку заједно са физичком дистанцом од пресудне важности, због чега је дезинфекција контактних површина неопходна како би се избјегла унакрсна контаминација.

Возачи морају водити рачуна о физичкој дистанци када купе наруџбе и предају их купцима, као и тога да је неопходно да им је лична хигијена/чистоћа на високом нивоу и да носе заштитну опрему. Возачи исто тако морају бити свјесни да требају обезбједити да су сви спремници чисти и да се често дезинфикују, да се храна мора заштитити од контаминације и да се мора паковати одвојено од остале робе која може узроковати контаминацију.

Малопродаја прехранбених производа

За вријеме пандемије COVID-19, сектор малопродаје прехранбених производа се суочава са највећим изазовима када је у питању одржавање највиших стандарда хигијене, заштите особља од ризика од инфекције, одржавања физичке дистанце када се ради са великим бројем купаца, настављања с радом, те обезбјеђивања да су одговарајуће количине хране свакодневно доступне.

Мале су шансе да ће радници/е који раде с храном у малопродајним објектима контаминирати храну ако дјелују у складу са стандардним добрим праксама хигијене које умањују ризик од преношења већине болести које се преносе путем хране. Мјере попут честог прања руку, коришћења заштитне одјеће, добре хигијене респираторног система, ће умањити ризик ширења болести. Послодавци требају нагласити важност још чешћег прања руку и одржавања личне хигијене, као и чешћег чишћења и дезинфиковања површина које се редовно додирују. Радници/е требају бити свјесни симптома болести COVID-19 и о томе информисати послодавце, те

потражити љекарску помоћ ако мисле да имају симптоме болести.

Одржавање физичке дистанце у малопродајном објекту с храном од пресудне је важности за смањење ризика од преношења болести. Практичне мјере које се могу користити у малопродајним објектима укључују:

- регулисање броја купаца који улазе у малопродајни објекат како би се избјегла гужва;
- постављање знакова на улазу којима се тражи од купаца да не улазе у објекат ако су болесни или имају симптоме болести COVID-19;
- контролисање реда у складу са савјетом о физичкој дистанци у и изван радње;
- обезбјеђивање дезинфицијенаса за руке, дезинфекцијских средстава у спреју и папирних убруса на улазу у објекат;
- постављање ознака на поду у објекту како би се олакшало поштивање физичке дистанце, нарочито у дијеловима гдје је највећа гужва, као што су пултovi за послуживање и касе;
- редовно информисање купаца да поштују физичку дистанцу и да редовно чисте руке;
- постављање преграда од плексигласа на касама и пултовима као додатне заштите за особље;
- потицање коришћења безконтактнoг плаћања;
- с обзиром да купци све више уносе своје кесе и цекере, савјети купцима

да их очисте прије сваке употребе ће бити постављени на истакнута мјеста у малопродајним објектима (продавницама, оутлетима, супермаркетима).

Смањите ризик од преношења вируса COVID-19 на минимум тако што ће се идентификовати површине које се најчешће додирују у малопродајном објекту и осигурати да се оне редовно чисте и дезинфицирају.

Примјери таквих површина су колица за намирнице, кваке, ваге које користе купци. Активности које се подузимају требају укључивати: обезбјеђивање влажних марамица (или неког другог средства за дезинфекцију) за купце како би очистили ручке колица за намирнице и корпи; или одређивање неког од особља да дезинфикује колица за намирнице након сваке употребе; прање и честа дезинфекција предмета као што су кутлаче, хваталке и посуде за зачине; гдје год је могуће држати врата отворена ради смањења контакта на минимум.

Отворени сталци за излагање хране у малопродајном објекту

Иако поједини купци сматрају да постоји ризик од заразе вирусом COVID-19 због отворених пултова за излагање хране, тренутно нема научних доказа који указују да је храна повезана са преношењем вируса COVID-19. Битно је одржавати хигијену око отворених сталака за храну, као што су пултovi са салатом, сталци за излагање свјежих и пекарских производа. Купце

увијек треба савјетовати да прије коришћења оперу воће и поврће питком водом. И купци и особље морају строго водити рачуна о личној хигијени када су у близини отворених сталака са храном.

Како би се одржавала хигијена отворених сталака с храном и како би се избјегло преношење вируса COVID-19 преко површина, продавнице с храном требају:

- често прати и дезинфиковати све површине и прибор с којима храна има додира;
- захтијевати од прехранбених радника/ца да често перу руке и да рукавице, ако их користе, мијењају прије и после припремања хране;
- захтијевати од прехранбених радника/ца да често чисте и дезинфикују пултове/сталке, прибор и посуде са зачинима;
- обезбједити дезинфекцијска средства за купце на излазу из продајног објекта;
- размотрити да се пекарски производи без амбалаже не излажу на отвореним сталцима или у дијелу за самоуслугу.
- Пекарски производи који су на отвореним сталцима за самоуслугу у продајним објектима требају бити у пласитчном/целофан или папирном паковању. Ако су пекарски производи изложени без амбалаже морају се ставити у витрину од плексигласа, те хватаљкама ставити у кесу када се служе купци.

Радници у прехранбеном сектору: особље у кантинама

Кантине на радном мјесту, гдје се у бити врши директно пружање услуга прераде и продаје хране корисницима, морају остати отворене тамо гдје не постоје практичне алтернативе за особље да набави храну. У кантинама се морају одржавати високи стандарди мјера јавне здравствене заштите које се односе на прање руку и заштиту респираторног система. Оперативни стандарди за особље кантине требају укључивати:

- одржавање физичке дистанце од најмање 1 метар између корисника и запосленика, чак и када се сједи;
- распоред посла и пауза такав да се смањи број особља у кантини у сваком моменту;
- ограничење физичког контакта који није неопходан колико је могуће;
- видљиве обавијести за особље које промовирају хигијену и физичку дистанцу;
- процедуре за чишћење и дезинфекцију опреме, просторија, површина које се додирују/тачке које се најчешће додирују, нпр. пултоси/хватаљке/прибор/отворени сталци за храну/кваци.

СЗО наставља пажљиво пратити ситуацију када су у питању промјене које могу утицати на ове смјернице. У случају да се било који од фактора промијени, СЗО ће издати ажуриране смјернице.

У супротном, овај документ ће престати да важи 2 године након датума објављивања.

Библиографија

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 (*Кључна спремност и одговор на COVID-19; Привремене смјернице, 19. март 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. Хигијена хране: Основни текстови*) <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66 (*Болест корона вирус 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 (Преношење унутар заједнице тешког акутног респираторног синдрома корона вируса), 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. (Породични кластер упале плућа повезане са новим корона вирусом указује на преношење с особе на особу: студија породичног кластера) *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. (*Динамика раног преношења у Вухану, Кина, нове упале плућа узроковане заразом корона вируса*) *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. (*Клиничка слика пацијената заражених новим 2019. корона вирусом у Вухану, Кина*) *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 (*Активан надзор особа изложених пацијентима код којих је потврђен 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) (*Свјетска здравствена организација. Извјештај заједничке мисије СЗО-Кине о корона вирусу*) 16-24 February 2020 [Internet]. Доступно на: <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. (*Контаминација ваздуха, површине, околине, и личне и заштитне опреме тешким акутним респираторним синдромом корона вируса 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. (Аеросол и површинска стабилност SARS-CoV-2 у поређењу са SARS-CoV-1) *N Engl J Med*. 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. (Корона вирус (COVID-19) савјети за јавност) <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) (Питања и одговори корона вирус) <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. (Породични кластер инфекције повезан са 2019. новим корона вирусом који указује могући пренос са човјека на човјека за вријеме инкубације) *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 (Породични кластер инфекције SARS-CoV-2 везан за 11 пацијената у Nanjingu, Кина) *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. (Асимптоматични случајеви у породичном кластеру са SARS-CoV-2 инфекцијом) *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) (Надзор над инфекције људи корона вирусом) [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. (Потенцијално предсимптомско преношење вируса 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 (Предсимптомско преношење вируса SARS-CoV-2, Сингапур) 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 (Асимптоматске и предсимптоматске инфекције вирусом SARS-CoV-2 становника установе за дугорочну његу)— King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13);377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands (Превенција инфекције и контрола СПИШАВАЈУ ЖИВОТЕ: Чистите руке) <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) (Глобални надзор инфекције људи корона вирусом) [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 (Разматрања при истраживању случајева и кластера COVID-19) <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>

23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts (*Кућна њега пацијената који имају благе симптоме болести ЦОВИД-19 и управљање њиховим контактима*) [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

Референтни број СЗО: *WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1*