



Organizacija za hranu i poljoprivrednu Ujedinjenih naroda

10 STVARI

koje subjekti u poslovanju s hranom trebaju znati o sigurnosti hrane i COVID-19

FAO eksperti u oblasti sigurnosti hrane pojašnjavaju ono što je do sada poznato o **COVID-19 i hrani**, nudeći savjete subjektima u poslovanju s hranom u pogledu higijene

1 Moraju se održavati sigurnost i integritet lanca opskrbe hranom

Poslovi s hranom duž cijelog prehrambenog lanca moraju, više nego ikada prije, doprinositi održavanju sigurne i dostupne opskrbe hranom u koju potrošači mogu imati povjerenja, uz istovremeno osiguravanje zdravlja i sigurnosti svojih uposlenika.

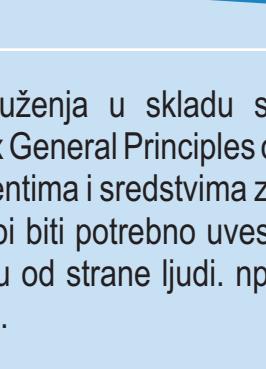


2 Uskladiti prakse po pitanju sigurnosti hrane sa mjerama koje se odnose na COVID-19

Nastaviti slijediti nacionalne propise o sigurnosti hrane kako bi zaštitili hranu i osoblje. Treba razmotriti promjene u pogledu toka operacija i obučiti osoblje u skladu s novim zahtjevima vezano za radne aktivnosti i primjenu distance.

3 Ojačati dobre higijenske prakse i standardne operativne procedure

Uvesti stroge mjere higijene i sanitacije i obnoviti obuku o higijeni i prenosivim bolestima. Čak i onda kada inspektorji za hranu nisu u mogućnosti obaviti posjetu prostorijama, subjekti u poslovanju s hranom moraju shvatiti da se od njih i dalje očekuje sigurna opskrba hranom.

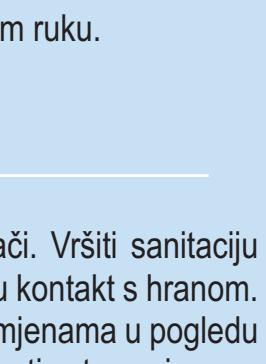


4 Održavati efektivnu sanitaciju

Očistiti, izvršiti sanitaciju i dezinfekciju radnog okruženja u skladu sa Generalnim principima higijene hrane CODEX-a (Codex General Principles of Food Hygiene). Virus se uništava standardnim deterdžentima i sredstvima za dezinfekciju. Ipak, kako bi se zaštitilo osoblje, moglo bi biti potrebno uvesti dodatno čišćenje površina koje su izložene dodirivanju od strane ljudi. npr. toaleta, šteka na vratima, kantinskog i prostora za pauze.

5 Stroga lična higijena je od presudne važnosti

Redovno podsjećati osoblje da ne dodiruju svoja lica, da obave higijenu ruku prije odlaska na pauzu ili objedovanja, te prilikom rukovanja vlastitom zaštitnom opremom. Zaštitnu odjeću treba prati svaki dan, sapunom i vodom.



6 Specifične mjere predostrožnosti za radnike u poslovanju s hranom

Zaštitna oprema, kao što su jednokratne rukavice i maske, mogu zaštititi radnike i spriječiti širenje virusa, ako se pravilno koriste. Korištenje rukavica i maski jedino je učinkovito ukoliko se primjenjuje u kombinaciji sa čestim pranjem ruku. Radnici moraju proći obuku o pravilnom korištenju zaštitne opreme.



7 Radnje u maloprodaji

Fizičku distancu trebaju primjenjivati i osoblje i potrošači. Vršiti sanitaciju površina koje se često dodiruju, te površina koje dolaze u kontakt s hranom. Subjekti u poslovanju s hranom trebaju se prilagoditi promjenama u pogledu zahtjeva potrošača, osigurati da hrana kratkog roka trajnosti ostane sigurna, te izbjegavati otpad od hrane.

8 Distribucija i E-trgovina

Slijediti postojeće CODEX smjernice za transport hrane u rasutom stanju i polu-upakovane hrane. Za hranu koja se naručuje online, dostavljач treba nositi rukavice i masku, mijenjati ih kada je to potrebno i zaštititi integritet pošiljke u pogledu higijene.



9 Restorani, hrana za ponijeti i hrana koja se prodaje na ulici

Održavati fizičku distancu. Gdje je to moguće uspostaviti zone gdje kupci mogu preuzeti hranu, te ponuditi mogućnost isporuke i plaćanje koje ne uključuju kontakt. I ponovo, dobra higijena i sanitacija su od ključnoga značaja.

10 Trenutačno ne postoje dokazi da se novi koronavirus prenosi hranom

Virus se primarno prenosi kontaktom, sa osobom na osobu. Rukovanje hranom, proizvodnja, prerada i prodaja hrane ne smatraju se opasnostima, u pogledu zaraze koronavirusom.

