

# COVID-19 a bezpečnost potravin: pokyny pro potravinářské podniky

Prozatímní pokyny ze dne  
7. dubna 2020



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

## Základní informace

Svět nyní čelí bezprecedentní hrozbě spojené s pandemií COVID-19 způsobenou virem SARS-CoV-2, který se označuje jako virus COVID-19. Mnoho zemí se řídí doporučeními Světové zdravotnické organizace (WHO) ohledně zavádění opatření týkajících se fyzické vzdálenosti jako jednoho ze způsobů, jak je šíření nemoci možné omezit.<sup>1</sup> Zavedení těchto opatření vedlo k uzavření řady podniků, škol a vzdělávacích institucí a omezení cestování a společenských setkání. Pro některé je nyní běžnou praxí práce z domova, práce na dálku a on-line nebo internetové diskuze a schůzky. Pracovníci v potravinářství však nemají možnost pracovat z domova a žádá se od nich, aby i nadále pracovali na svém běžném pracovišti. Aby bylo možné tuto pandemii přežít, je zásadní, aby všichni pracovníci v odvětví výroby a dodavatelského řetězce potravin byli zdraví a v bezpečí. Zachování pohybu potravin v rámci celého dodavatelského řetězce je klíčovým faktorem, k němuž všichni aktéři napříč dodavatelským řetězcem musí přispívat. To je rovněž nezbytné pro zachování důvěry spotřebitelů v bezpečnost a dostupnost potravin.

Potravinářství by se mělo řídit systémy řízení bezpečnosti potravin (FSMS) založenými na rozboru rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP), aby bylo možné řídit rizika spojená s bezpečností potravin a zabránit jejich kontaminaci. FSMS v potravinářském průmyslu jsou založeny na nezbytných programech zahrnujících správné hygienické postupy, čištění a sanitaci, rozdělení plochy zpracování na jednotlivé zóny, řízení dodavatelů, skladování, distribuci a přepravu, osobní hygienu a způsobilost k práci – všechny základní podmínky a činnosti nezbytné pro zachování hygienického prostředí pro zpracování potravin. Kodex obecných zásad hygieny potravin<sup>2</sup> stanoví pevný základ pro zavádění klíčových hygienických kontrolních opatření v každé fázi zpracování a výroby potravin a tržního řetězce, aby se zamezilo kontaminaci potravin.

Pokud má potravinářský podnik tým pro FSMS a/nebo HACCP, musí být členové těchto skupin zapojeni do všech diskuzí, aby byly veškeré nové intervence posouzeny z hlediska bezpečnosti potravin. Pokud podnik nemá tým pro FSMS a/nebo HACCP, je třeba jmenovat jednu osobu odpovědnou za posouzení, zda další opatření nebudou představovat rizika pro bezpečnost potravin. Tato určená osoba musí být v kontaktu s orgány bezpečnosti potravin a čerpat od nich doporučení. V tuto chvíli je nezbytné, aby odvětví zajistilo dodržování opatření a chránilo tak pracovníky v potravinářství před nákazou COVID-19, aby se

zabránilo kontaktu s virem nebo jeho přenosu a aby se posílila hygiena potravin a postupy v oblasti sanitace.

Cílem těchto pokynů je zdůraznit tato dodatečná opatření tak, aby byla zachována neporušenost potravinového řetězce a aby byly zákazníkům k dispozici dostatečné zásoby potravin.

## Potenciální přenos COVID-19 prostřednictvím potravin

Je vysoce nepravděpodobné, že by se někdo mohl nakazit COVID-19 z potravin nebo jejich balení. COVID-19 je respirační onemocnění a primární cestou jeho přenosu je osobní kontakt a přímý kontakt s kapénkami z dýchacích cest, které vzniknou, když nakažená osoba zakašle nebo kýchne.

Dosud neexistují důkazy potvrzující, že by viry způsobující respirační onemocnění byly přenášeny prostřednictvím potravin nebo jejich balení. Koronaviry se nemohou množit v potravinách; pro rozmnožování potřebují zvířecího nebo lidského hostitele.

Aktuální doporučení WHO<sup>3</sup> jsou založena na tom, že ze současných důkazů vyplývá, že virus COVID-19 se přenáší blízkým kontaktem s kapénkami z dýchacích cest (vzniklými při kašlání nebo kýchání) a kontaminovanými předměty.<sup>4-10</sup> Virus se může šířit přímo z člověka na člověka, když pacient s COVID-19 zakašle nebo kýchne, čímž vzniknou kapénky, které se dostanou do nosu, úst nebo očí jiného člověka. Případně, pokud jsou respirační kapénky příliš těžké na to, aby se přenášely vzduchem, přistanou na předmětech nebo površích v okolí nakažené osoby. Je možné, že se někdo nakazí tak, že se dotkne kontaminovaného povrchu, předmětu nebo ruky nakažené osoby a následně se dotkne svých úst, nosu nebo očí. To je možné například tehdy, pokud se někdo dotkne kliky nebo si s někým podá ruku a následně se dotkne obličeje.

Nedávný výzkum zkoumal přežití viru COVID-19 na různých površích a dospěl k závěru, že virus může přežít po dobu až 72 hodin na plastu a nerezové oceli, až 4 hodiny na mědi a až 24 hodin na kartonu.<sup>11</sup> Tento výzkum byl proveden v laboratorních podmínkách (kontrolovaná relativní vlhkost a teplota), a v reálném prostředí by měl být interpretován s opatrností.

Je nezbytné, aby potravinářský průmysl zesiloval hygienická opatření a organizoval opakovací školení o zásadách hygieny potravin,<sup>2</sup> aby se eliminovalo nebo snížilo riziko kontaminace povrchů potravin a balení potravin virem

prostřednictvím pracovníků v potravinářství. Osobní ochranné prostředky (OOP), jako jsou roušky a rukavice, mohou být účinné při omezování šíření virů a nemocí v rámci potravinářského průmyslu, ale pouze tehdy, jsou-li používány správně. Vedle toho se v potravinářském průmyslu důrazně doporučuje dodržovat fyzickou vzdálenost a přísná hygienická a dezinfekční opatření a podporovat časté a účinné mytí rukou a dezinfekci ve všech fázích zpracování a výroby potravin a jejich uvádění na trh. Tato opatření ochrání pracovníky před šířením COVID-19 mezi zaměstnanci, budou udržovat zdravou pracovní sílu a odhalí a vyloučí nakažené osoby manipulující s potravinami a jejich bezprostřední kontakty z pracoviště.

I když byl genetický materiál (RNA) COVID-19 izolován ze vzorků stolice nakažených pacientů,<sup>10</sup> nebyl zaznamenán fekálně-orální přenos, ani o něm neexistují důkazy. Mytí rukou po použití toalety je vždy zásadní, zejména při práci s potravinami.

## Pracovníci v potravinářství: povědomí o příznacích COVID-19

Pro účely těchto pokynů mezi pracovníky v potravinářství patří obchodníci s potravinami, lidé, kteří se v rámci své práce přímo dotýkají nekrytých potravin. Rovněž sem patří pracovníci, kteří se mohou dotýkat povrchů, které se dostávají do kontaktu s potravinami, nebo jiných povrchů v prostorech, kde se prodávají potraviny. Pojem se tak může vztahovat na vedoucí pracovníky, pracovníky úklidu, pracovníky údržby, dodavatele a inspektory potravin.

WHO doporučuje, aby lidé, kteří se necítí dobře, zůstávali doma.<sup>12</sup> Pracovníci v potravinářství by měli mít povědomí o příznacích COVID-19. Provozovatelé potravinářských podniků připraví písemné pokyny pro pracovníky týkající se hlášení těchto příznaků a zásad pro vyloučení z pracovního procesu. Nejdůležitější je, aby pracovníci dokázali příznaky rozpoznat včas, aby mohli vyhledat příslušnou lékařskou péči a nechat se otestovat a minimalizovali riziko nákazy dalších pracovníků.

Obvyklé příznaky COVID-19<sup>13</sup> jsou mimo jiné následující:

- horečka (zvýšená teplota – 37,5 °C a více)
- kašel – jakýkoliv kašel, nejen suchý
- dušnost
- dechové obtíže
- únava

## Pracovníci v potravinářství: prevence šíření COVID-19 na pracovišti

Pracovníkům v potravinářství by měly být poskytnuty písemné pokyny a školení ohledně toho, jak zabránit šíření COVID-19. Normální a běžné postupy stanovující způsobilost k práci v rámci potravinářských podniků a jejich FSMS by měly zajistit, že nakažení pracovníci budou vyloučeni z pracoviště. Pracovníci, kteří se necítí dobře nebo mají příznaky COVID-19, by neměli chodit do práce a měli by být informováni o tom, že je třeba kontaktovat lékaře. To je nezbytně nutné, protože pokud nakažený pracovník manipuluje s potravinami, je možné, že může virus zanést do potravin, s nimiž pracuje, nebo na povrchy v rámci

potravinářského podniku kašláním a kýcháním nebo dotykem rukou. Vedle toho mohou být nakažení lidé v některých případech bez příznaků nebo se u nich příznaky ještě neobjevily, nemusí vykazovat žádné známky nebo příznaky onemocnění nebo se u nich mohou projevovat mírné příznaky, které je snadné přehlédnout. Bylo prokázáno, že někteří lidé, u nichž se ještě neprojevují příznaky, byli nakažliví a mohli přenášet virus.<sup>14–19</sup> Vzhledem k této skutečnosti je třeba zdůraznit nezbytnost toho, aby veškerý personál pracující v potravinářství, bez ohledu na svůj zjevný zdravotní stav, dodržoval osobní hygienu a řádně používal OOP. Potravinářské podniky musí praktikovat vysokou úroveň bezpečnosti a řídit pracovníky tak, aby pracovní prostředí bylo prosté nemocí.

Nezbytné programy musí zajistit, aby pracovníci nakažení COVID-19 (jedinci s příznaky a potvrzení přenašeči, u nichž se neprojevují příznaky) a jejich kontakty (osoby v kontaktu s potvrzenými případy) byli vyloučeni z pracoviště. Pracovníci, kteří se necítí dobře nebo mají příznaky COVID-19, by neměli chodit do práce. Měl by být zaveden postup umožňující pracovníkům nahlásit nemoc telefonicky (nebo e-mailem) tak, aby pracovníci s COVID-19 v raném stádiu mohli dostávat spolehlivé informace a mohli být rychle vyloučeni z pracoviště.

Postupy dodržování bezpečnosti potravin v potravinářských podnicích by měly být soustavně praktikovány v souladu s nejpřísnějšími hygienickými standardy podle zavedených FSMS.

Mezi správné hygienické postupy pracovníků patří následující:

- správná hygiena rukou – mytí vodou a mýdlem po dobu alespoň 20 vteřin (v souladu s doporučeními WHO);<sup>20</sup>
- časté používání dezinfekčních gelů na bázi alkoholu;
- správná respirační hygiena (zakrývání úst a nosu při kašlání nebo kýchání; vyhazování kapesníků a mytí rukou);
- časté čištění/dezinfekce pracovních povrchů a míst, jichž se lidé dotýkají, jako jsou kliky;
- vyhýbání se blízkému kontaktu s kýmkoliv, kdo trpí příznaky respiračního onemocnění, jako je kašlání a kýchání.

## Pracovníci v potravinářství: používání jednorázových rukavic

Pracovníci v potravinářství mohou používat jednorázové rukavice, ale musí si je často měnit, přičemž mezi výměnou rukavic a po sejmutí rukavic je třeba mýt si ruce. Rukavice je třeba měnit po všech činnostech, které nesouvisí s jídlem, jako je otevírání/zavírání dveří rukou a vyprazdňování odpadních košů. Pracovníci v potravinářství by si měli být vědomi toho, že nošení rukavic může vést k tomu, že se na povrchu rukou nahromadí bakterie, takže mytí rukou po sejmutí rukavic je mimořádně důležité, aby se zamezilo následné kontaminaci potravin. Pracovníci v potravinářství by si neměli sahat na ústa a oči, pokud mají na sobě rukavice.

Jednorázové rukavice by v potravinářském prostředí neměly být používány jako náhrada mytí rukou. Virus COVID-19 může kontaminovat jednorázové rukavice stejně jako ruce.

Snímání jednorázových rukavic může vést ke kontaminaci rukou. Nošení jednorázových rukavic může vést k falešnému pocitu bezpečí a může vést k tomu, že si pracovníci nemyjí ruce tak často, jak je třeba.

Mytí rukou představuje větší ochrannou bariéru proti infekci než nošení jednorázových rukavic. Potravinářské podniky zajistí, aby byla k dispozici odpovídající sanitární zařízení a aby si pracovníci v potravinářství důkladně a často myli ruce. Pro mytí rukou stačí běžné mýdlo a teplá tekoucí voda. Jako doplňkové opatření je možné používat gely na ruce, které by však mytí rukou neměly nahradit.

## Pracovníci v potravinářství: dodržování fyzické vzdálenosti na pracovišti

Dodržování fyzické vzdálenosti je pro zpomalení šíření COVID-19 velmi důležité. Znamená minimalizaci kontaktu mezi potenciálně nakaženými a zdravými jedinci. Všechny potravinářské podniky by se měly řídit pokyny ohledně dodržování fyzické vzdálenosti v rozumně možné míře. Podle pokynů WHO<sup>13</sup> je třeba mezi dvěma pracovníky udržovat vzdálenost alespoň 1 metr (3 stopy). Pokud je to v prostředí potravinářské výroby obtížné, zaměstnavatelé musí zvážit, jaká opatření je třeba na ochranu zaměstnanců zavést.

Praktická opatření umožňující udržovat fyzickou vzdálenost v prostředí zpracování potravin jsou například následující:

- střídavě rozmístit pracovní místa na obou stranách zpracovací linky tak, aby pracovníci v potravinářství nebyli naproti sobě;
- poskytnout pracovníkům OOP, jako jsou roušky, síťky do vlasů, jednorázové rukavice, čisté overaly a nesmekavá pracovní obuv. Použití OOP je nezbytně nutné ve vysoce rizikových oblastech potravinářských podniků produkujících potraviny k přímé spotřebě a vařená jídla. Pokud jsou pracovníci oblečeni v OOP, je možné snížit vzdálenost mezi nimi;
- rozmístit pracovní místa dále od sebe, což může zpomalit výrobní linky;
- omezit počet pracovníků, kteří se najednou vyskytují v oblasti přípravy potravin;
- organizovat pracovníky do pracovních skupin nebo týmů, aby se snáze omezila interakce mezi jednotlivými skupinami.

## Pracovníci v potravinářství: onemocnění COVID-19 na pracovišti

V nezbytných programech, na nichž je založen FSMS potravinářského podniku, budou zahrnuty pokyny pro zvládání onemocnění pracovníků v podniku. Tyto pokyny budou obsahovat instrukce pro nahlášení onemocnění pracovníků a zásady pro návrat do práce, když se pracovníci z onemocnění zotaví. Pracovníci musí být proškoleni v souvislosti s užíváním a dodržováním těchto pokynů a nahlásit onemocnění při nejbližší příležitosti, aby se zamezilo přenosu COVID-19 na další pracovníky. Postupy řízení pracovníků (např. hlášení onemocnění a vyloučení nemocných pracovníků) zajistí, že bude nepravděpodobné, aby pracovník v potravinářství onemocněl příznaky COVID-19 na pracovišti. Pro případ, že k tomu dojde, je však třeba vytvořit akční plán. Pravděpodobnější je, že pracovník v potravinářství nahlásí

onemocnění telefonicky. Pracovníci by měli vědět, že by se neměli dostavit do práce s příznaky COVID-19, ale měli by onemocnění oznámit telefonicky.

Pracovníci, kteří se necítí dobře, by se neměli dostavit do práce a měli by vyhledat lékařskou pomoc. V případě, že se u pracovníka na pracovišti rozvinou typické příznaky COVID-19, měl by být tento pracovník izolován od ostatních. Pokud je to možné, najděte místnost nebo oblast, kde je možné pracovníka izolovat za zavřenými dveřmi, jako je místnost pro personál. Pokud je možné, otevřete okno a větrejte. Je třeba zařídit, aby byl pracovník, který se necítí dobře, urychleně odeslán z potravinářského podniku.

Zaměstnanec, který se necítí dobře, by se měl řídit vnitrostátními pokyny pro hlášení případů / podezření na případ COVID-19. Zatímco pracovník čeká na lékařskou pomoc nebo na odeslání domů, měl by se vyhýbat kontaktu s ostatními zaměstnanci. Neměl by se dotýkat dalších lidí, povrchů a předmětů a měl by být instruován, aby si při kašlání nebo kýchnutí zakrýval ústa a nos jednorázovým kapesníčkem, který uloží do sáčku nebo kapsy a následně vyhodí do koše s víkem. Pokud nejsou k dispozici kapesníčky, je třeba kašlat a kýchat do loketní jamky. Pokud pracovník při čekání na lékařskou pomoc potřebuje odejít na toaletu, měl by použít samostatné toalety, jsou-li k dispozici.

Všechny povrchy, s nimiž nakažený zaměstnanec přišel do kontaktu, musí být očištěny, včetně všech povrchů a předmětů viditelně znečištěných tělními tekutinami / sekrety dýchacích cest a všech potenciálně kontaminovaných vysoce kontaktních oblastí, jako jsou toalety, kliky a telefony. Na čištění by měly být použity gely na bázi alkoholu / povrchové dezinfekční přípravky. Obecně bylo prokázáno, že dezinfekční přípravky na bázi alkoholu (ethanol, propan-2-ol, propan-1-ol) výrazně snižují infekčnost obalených virů, jako je COVID-19, v koncentraci 70–80 %. Viry ničí rovněž běžné dezinfekční přípravky s účinnými látkami na bázi kvartérních amoniových sloučenin a chloru. Všichni pracovníci by si důkladně měli myt ruce po dobu 20 vteřin vodou a mýdlem po kontaktu s někým, kdo se necítí dobře a projevují se u něj příznaky odpovídající nákaze koronavirem.

Pokud se u zaměstnance potvrdí nákaza COVID-19, je třeba uvědomit všechny blízké kontakty nakažené osoby, aby mohli také zavést opatření pro minimalizaci rizika dalšího šíření. Definice kontaktu COVID-19 podle WHO jsou uvedeny zde.<sup>21</sup> Příklady kontaktů v potravinářském průmyslu mohou zahrnovat zaměstnance, kteří byli v blízkém nebo fyzickém kontaktu (tj. dotýkali se); zaměstnance, kteří se pohybovali ve vzdálenosti do 1 metru od potvrzeného případu; kohokoliv, kdo uklízel tělní tekutiny bez odpovídajících OOP (např. rukavice, overal, ochranný oděv); zaměstnance ve stejném pracovním týmu nebo skupině a zaměstnance žijící ve stejné domácnosti jako potvrzený případ.

WHO doporučuje, aby kontakty pobývaly v karanténě po dobu 14 dnů od posledního kontaktu s nakaženým případem.<sup>22</sup> Minimálně pracovníci, kteří byli v blízkém kontaktu s nakaženým zaměstnancem, by měli být vyzváni, aby zůstali doma po dobu 14 dnů od posledního kontaktu s potvrzeným případem a dodržovali bezpečnou fyzickou vzdálenost. Pokud v rámci 14denní izolace onemocní a mají pozitivní test na COVID-19, stane se z nich potvrzený případ a mělo by s nimi být v souladu s tím nakládáno.<sup>22</sup>

Pracovníci, kteří nebyli v blízkém kontaktu s původním potvrzeným případem, by měli i nadále aplikovat obvyklá

bezpečnostní opatření a chodit do práce jako obvykle. Rozdělení zaměstnanců do malých týmů nebo pracovních skupin pomůže minimalizovat dopad na pracovní sílu v případě, že se u některého pracovníka projeví příznaky COVID-19. Uzavření pracoviště se nedoporučuje.

Měly by být zavedeny zásady pro návrat pracovníků, kteří se nakazili COVID-19 a zotavili se, do práce. WHO doporučuje, aby byl potvrzený případ propuštěn z izolace, jakmile zmizí příznaky a výsledky dvou testů PCR provedených alespoň s 24hodinovým odstupem jsou negativní. Pokud testování není možné, WHO doporučuje, aby potvrzený pacient mohl být propuštěn z izolace 14 dnů poté, co příznaky zmizí.<sup>23</sup>

## Pracovníci v potravinářství: přeprava a dodávání složek potravin a potravinářských výrobků

Primárním cílem jakýchkoliv dalších hygienických a sanitačních opatření, která potravinářský podnik zavede, je udržení viru COVID-19 mimo pracoviště. Virus se do podniku dostane pouze tehdy, když do něj vstoupí nakažená osoba nebo když jsou do něj vneseny kontaminované výrobky nebo předměty.

Řidiči a další pracovníci přivážející materiál do potravinářského podniku by během dodávky neměli opouštět vůz. Řidiči by měli být vybaveni gelem na ruce na bázi alkoholu, dezinfekčním přípravkem a papírovými ručníky. Řidiči by měli použít gel na ruce předtím, než předají dodací list pracovníkovi potravinářského podniku. Aby nebylo třeba čistit případné vratky, je třeba používat jednorázové nádoby a balení. V případě opakovaně použitelných nádob je třeba zavést příslušné hygienické a sanitační postupy.

Řidiči dovážející materiál do potravinářských podniků by si měli být vědomi potenciálních rizik spojených s kontaktním přenosem COVID-19. Virem je možné se nakazit, pokud se řidiči dotknou kontaminovaného povrchu nebo si podají ruku s nakaženou osobou s kontaminovanými rukama. Mezi povrchy, které jsou s největší pravděpodobností kontaminované virem, patří povrchy, jichž se lidé často dotýkají, jako jsou volanty, kliky, mobilní zařízení apod. Proto je hygiena rukou spolu s dodržováním fyzické vzdálenosti mimořádně důležitá a proto je také zásadní sanitace kontaktních povrchů, aby nedošlo ke křížové kontaminaci.

Řidiči musí dodržovat fyzickou vzdálenost při vyzvedávání dodávek a předávání dodávek zákazníkům a dodržovat vysoký standard osobní hygieny a mít na sobě čistý ochranný oděv. Řidiči si rovněž musí být vědomi toho, že je třeba udržovat čisté a často dezinfikovat veškeré přepravní nádoby, chránit potraviny před kontaminací a oddělit je od jiných výrobků, které mohou způsobit kontaminaci.

## Maloobchodní prodej potravin

Během pandemie COVID-19 odvětví maloobchodního prodeje potravin čelí největším výzvám, pokud jde o dodržování nejvyššího možného hygienického standardu, ochranu pracovníků před rizikem nákazy, dodržování fyzické vzdálenosti při kontaktu s velkým počtem zákazníků, zachování otevřených prodejen a zajištění odpovídajících zásob potravin na denní bázi.

Není pravděpodobné, že by pracovníci v potravinářství v maloobchodu kontaminovali potraviny, pokud dodržují standardní, správné postupy osobní hygieny, které snižují riziko přenosu většiny nemocí přenosných potravinami. Opatření, jako je časté mytí rukou, užívání gelů na ruce, užívání ochranných oděvů a správná respirační hygiena sniží riziko šíření nemoci. Zaměstnavatelé by měli zdůrazňovat význam častějšího mytí rukou a dodržování správných hygienických postupů a častějšího čištění a dezinfikování povrchů, kterých se lidé často dotýkají. Pracovníci v potravinářství musí mít povědomí o příznacích COVID-19 a informovat zaměstnavatele a vyhledat lékařskou pomoc, pokud se domnívají, že trpí příznaky onemocnění.

Dodržování fyzické vzdálenost v maloobchodním prodeji potravin je zásadní pro snížení rizika přenosu onemocnění. Praktická opatření, která mohou maloobchodní prodejci zavést, jsou mimo jiné následující:

- Regulování počtu zákazníků, kteří vstupují do prodejny, aby se zamezilo jejímu přeplnění;
- Umístění cedulí u vstupu upozorňujících zákazníky, aby nevstupovali do prodejny, pokud se necítí dobře nebo trpí příznaky COVID-19;
- Řízení front tak, aby odpovídaly doporučení ohledně dodržování fyzické vzdálenosti jak uvnitř prodejny, tak mimo ni;
- Poskytování gelů na ruce, dezinfekčních sprejů a jednorázových papírových ručníků u vstupu do prodejny;
- Používání podlahového značení uvnitř prodejny pro usnadnění dodržování fyzické vzdálenosti, zejména v nejlépe zaplněných zónách, jako jsou obslužné pulty a pokladny;
- Pravidelná oznámení upozorňující zákazníky, aby dodržovali fyzickou vzdálenost a pravidelně si čistili ruce;
- Zavedení bariér z plexiskla u pokladen a pultů jako další úroveň ochrany pracovníků;
- Podporování používání bezkontaktních plateb;
- V rámci maloobchodu (obchody, outlety, supermarkety) by měly být umístěny výzvy pro zákazníky, kteří si stále častěji přinášejí vlastní nákupní sáčky, aby je čistili před každým použitím.

Minimalizujte riziko přenosu COVID-19 tak, že identifikujete místa, jichž se lidé v rámci maloobchodu často dotýkají, a zajistíte, aby byla pravidelně čištěna a dezinfikována. Příkladem těchto míst jsou nákupní vozíky, kliky a váhy pro zákaznické použití. Kroky, které je třeba podniknout, zahrnují následující:

- Poskytnutí ubrousků (nebo jiné formy sanitace) zákazníkům, aby si mohli očistit rukojeti nákupních vozíků a košíků; nebo přidělení pracovníků pro čištění rukojeti nákupních vozíků po každém použití;
- Mytí a častá sanitace předmětů, jako jsou naběračky, kleště a nádoby s dochucovadly;
- Nechávaní otevřených dveří, kdekoli je to možné, aby se minimalizoval kontakt.

## Otevřené vystavování potravin v maloobchodních prodejnách

I když někteří zákazníci mají pocit, že může dojít k nákaze

COVID-19 v důsledku otevřeného vystavování potravin, v tuto chvíli neexistují vědecké důkazy, které by potvrdily, že přenos viru COVID-19 může probíhat přes potraviny. Je důležité dodržovat správné hygienické postupy v okolí otevřeně vystavovaných potravin, jako jsou salátové bary, vystavené čerstvé výrobky a pečivo. Zákazníky je vždy třeba upozornit, aby před ovoce a zeleninu před konzumací omyli pitnou vodou. Jak zákazníci, tak pracovníci by měli vždy striktně dodržovat zásady správné hygieny v okolí otevřeně vystavovaných potravin.

Aby bylo možné dodržovat hygienu otevřeně vystavovaných potravin a zabránit přenosu COVID-19 prostřednictvím kontaktu s povrchem, měli by maloobchodní prodejci potravin:

- Provádět časté mytí a sanitaci všech povrchů a pomůcek, které jsou v kontaktu s potravinami;
- Požadovat, aby si zaměstnanci pracující s potravinami často myli ruce a pokud používají rukavice, musí je měnit před přípravou jídla a po ní;
- Požadovat, aby zaměstnanci pracující s potravinami často čistili a dezinfikovali pulty, servírovací potřeby a nádoby s dochucovadly;
- Dát zákazníkům k dispozici gel na ruce při vstupu a při odchodu z míst, kde se manipuluje s potravinami;
- Zvážit, zda je nutné otevřeně vystavovat potraviny nebo prodávat nebalené pečivo v samoobslužných pultech. Pekařské výrobky vystavované otevřeně a určené k samoobsluze v maloobchodních prodejnách by měly být umístěny do plastového/celofánového nebo papírového balení. Pokud jsou v maloobchodních prodejnách vystavovány volně ložené pekařské výrobky, měly by být umístěny ve skříňkách za plexisklem a vkládány kleštěmi do sáčků.

## Pracovníci v potravinářství: kantýny pro personál

Kantýny na pracovišti v zásadních přímých službách, jako je zpracování potravin a maloobchod s potravinami, musí zůstat otevřené tam, kde pro personál neexistuje jiná alternativa, jak si obstarat jídlo. V kantýnách na pracovišti je třeba dodržovat vysoký standard opatření v oblasti veřejného zdraví, pokud jde o mytí rukou a respirační hygienu. Provozní standardy pro zaměstnanecké kantýny by měly zahrnovat následující:

- Dodržování fyzické vzdálenosti alespoň 1 metr mezi jedincem a dalšími pracovníky, včetně prostorů pro sezení;
- Rozfázování práce a pauz zaměstnanců tak, aby se v kantýně vyskytovalo co nejméně lidí najednou;
- Co největší omezení fyzického kontaktu, který není nezbytný;
- Viditelná upozornění pro personál zdůrazňující nutnost hygieny rukou a dodržování fyzické vzdálenosti;
- Čištění a dezinfekce vybavení, prostor, kontaktních ploch / míst častého dotyku, např. pultů / kleští / servírovacích potřeb / otevřených míst pro samoobsluhu / klik.

WHO bude situaci i nadále pečlivě sledovat a zaznamenávat jakékoliv změny, které by mohly mít vliv na tyto prozatímní pokyny. Pokud se jakékoliv faktory změní, vydá WHO další

aktualizaci. V opačném případě skončí platnost tohoto dokumentu s prozatímními pokyny po uplynutí 2 let od data jeho vydání.

## Reference

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 66 [https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2)
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, 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. *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. *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. *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 — 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) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <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. *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. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <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. *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 *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. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi JP, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *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 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR*, 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 — King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13);377-381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [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 <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 [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)

© Světová zdravotnická organizace a Organizace pro výživu a zemědělství při OSN, 2020. Některá práva vyhrazena. Tento dokument je k dispozici v Creative Commons s označením Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO licence (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

Referenční číslo WHO: WHO/2019-nCoV/Food\_Safety/2020.1