

## **INFORMACJA**

W związku ze stanem epidemii przepisy prawa żywnościowego nakładają na przedsiębiorców wymagania higieniczne, których celem jest zapobieganie zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu żywności, dlatego też zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego przypominamy osobom handlującym na Targowisku Miejskim w Szydłowcu o obowiązkach jakich powinni przestrzegać w czasie epidemii.

Dlatego też przypominamy, że należy:

### **1. Stosować właściwą higienę rąk:**

Osoby mające kontakt z żywnością, muszą często myć ręce:

- Przed rozpoczęciem pracy;
- Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
- Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- Po kontakcie z pieniędzmi,
- Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- Po skorzystaniu z toalety;
- Po kaszlu, kichaniu,
- Po jedzeniu, picciu, lub paleniu;

Na stanowiskach handlowych gdzie dostęp do wody jest utrudniony należy ręce dezynfekować przy użyciu płynów dezynfekujących lub chusteczek nasączonych takim płynem. Należy zapewnić również płyn do dezynfekcji oraz rękawice jednorazowe osobom kupującym.

### **2. Stosować higienę kaszlu i oddychania:**

Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).

### **3. Stosować zasady bezpieczeństwa żywności – restrykcyjnie i z pełną świadomością:**

Osoby pracujące przy dostawie i sprzedaży żywności powinny zweryfikować wprowadzone dobre praktyki higieniczne, tak aby:

- zapewnić właściwe warunki przechowywania produktów – etykiety produktów zawierają wskazówki w jakiej temperaturze należy je przechowywać, co ma kluczowe znaczenie w przypadku żywności nietrwałej mikrobiologicznie jak np. produkty i wyroby mięsne, mleko, jogurty i inne produkty mleczne, sałatki, kiełki, soki jednodniowe etc.);
- weryfikować terminy przydatności do spożycia, ma to szczególne znaczenie w przypadku ww. produktów nietrwałych mikrobiologicznie. Nie wolno oferować (np. przy kasie, na ladzie), bez zapewnienia warunków chłodniczych produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia, które powinny być przechowywane w lodówce.
- zapobieganie zakażeniom krzyżowym i niewłaściwym praktykom np:
  - jaja nie powinny być przekładane do innych opakowań, niż te w których zostały dostarczone, po kontakcie dłoń-jaja należy umyć lub zdezynfekować ręce;
  - nie należy kłaść produktów tj. ser, wędliny, mięso etc. bezpośrednio na wadze,
  - surowe mięso i jaja są potencjalnym źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych, należy zapobiegać ich kontaktowi z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. ser, wędliny). Jest ona spożywana bezpośrednio, bez obróbki cieplnej, a więc zanieczyszczenie mikrobiologiczne może być realnym zagrożeniem dla konsumenta;
  - stosowanie rękawiczek jednorazowych w sposób higieniczny, gdyż stosowane niewłaściwe mogą być nośnikiem groźnych bakterii – np. dotykание mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzech zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk.
- Produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł – to nielegalne i niebezpieczne
- przestrzegać obowiązku odsunięcia od pracy z żywnością w przypadku złego stanu zdrowia – nie tylko objawów koronawirusa, ale również wszelkich innych objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych;

- zintensyfikować procesy mycia i dezynfekcji – podłóg, lad, używanego sprzętu, poręczy, uchwytów, terminali płatniczych etc.;
- ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia tj. pieczywa, ciast np. przez przykrycie folią opakowań, przedstawienie tych produktów w miejsce oddalone od konsumenta, tak aby nie leżała ona obok miejsca podawania produktów;
- Zaleca się ograniczanie możliwości samoobsługowego zakupu wyrobów piekarniczych, cukierniczych pieczywa – wskazane jest podawanie i pakowanie przez sprzedającego produkty tj. pieczywo, wyroby cukiernicze, bułki, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
- podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
- dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi.

#### **4. Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 2 metry):**

Dotyczy to osób na terenie całego targowiska, gdzie nie powinno się znajdować zbyt wiele osób.

Osoby, które oczekują na swoją kolej po zakupy również powinny zachować dystans 2m.

W przypadku gdy powyższe wymagania nie będą przestrzegane w trosce o dobro i bezpieczeństwo konsumentów targ zostanie ponownie zamknięty.