



**POLSKA FEDERACJA
PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI
Związek Pracodawców**

ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa
Tel.: (48 22) 830 70 55, tel./fax (48 22) 830 70 56
e-mail: biuro@pfpz.pl www.pfpz.pl

**Wytyczne dla producentów żywności w związku z rozprzestrzenianiem się
koronawirusa SARS COV-2 wywołującego chorobę COVID-19**

Marzec 2020

Wersja 1

Niniejsze wytyczne skierowane są do producentów żywności przetworzonej oraz na etapie produkcji pierwotnej.

Sekcje

I Czy koronawirus SARS COV-2 może być przenoszony przez żywność?.....	str. 1
II Jak powinni postępować pracownicy zakładów produkujących żywność?.....	str. 2
III Zapewnienie ciągłości produkcji.....	str. 4
IV Wyjazdy pracowników.....	str. 6
V Przykładowe działania firmy spożywczej.....	str. 7

*

* *

I. Czy koronawirus SARS COV-2 może być przenoszony przez żywność?

- **Brak doniesień o przypadkach przenoszenia wirusa przez żywność.**
- **Na zasadzie ostrożności należy zachować wzmożoną higienę przy postępowaniu z surowymi produktami pochodzenia zwierzęcego.**
- **Należy zwrócić uwagę na powierzchnie produktów spożywczych sprzedawanych bez opakowań oraz produktów w opakowaniach.**

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował informację, że obecnie nie ma dowodów na to, iż żywność jest prawdopodobnym źródłem lub drogą przenoszenia tego wirusa (żywność nie jest medium umożliwiającym namnażanie się wirusa). Doświadczenia z poprzednich ognisk pokrewnych koronawirusów pokazują, że nie występowało przeniesienie koronawirusów poprzez spożywaną żywność. W tej chwili nie ma dowodów sugerujących, że koronawirus SARS COV-2 różni się pod tym względem.

Jednak należy wziąć pod uwagę fakt, że podobnie jak na innych powierzchniach, wirus ten może przez pewien krótki czas pozostać aktywny na powierzchniach produktów lub opakowań, które zostały zanieczyszczone nim przez osoby chore.

Ponadto WHO wskazuje, że istnieje możliwość przetrwania tych wirusów przez pewien ograniczony czas na surowej żywności pochodzenia zwierzęcego. W związku z tym podczas przygotowywania produktów należy postępować ostrożnie z surowym mięsem, surowym mlekiem lub surowymi organami zwierząt, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.

Obecne dowody na obecność innych szczepów koronawirusa pokazują, że koronawirusy są dosyć stabilne w niskich i bardzo niskich temperaturach (chłodniczych i mrożenia), natomiast nieodporne na temperatury obróbki cieplnej (70 °C i wyższej).

II. Jak powinni postępować pracownicy zakładów produkujących żywność?

- **Kluczowe jest zachowanie zasad higieny.**
- **Postępowanie zgodnie z obowiązującymi procedurami.**
- **Wymagania względem pracowników i osób odwiedzających zakład spożywczy.**

Podczas produkcji żywności należy stosować obowiązujące w zakładzie procedury postępowania wynikające z wdrożonego i wymaganego obowiązującymi przepisami systemu HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i dobre praktyki produkcyjne.

W obszarach produkcyjnych i biurowych należy zapewnić:

- Regularnie mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcję powierzchni dotykowych, takich jak biurka, lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze, inne przedmioty często dotykane (np. telefony, klawiatury, komputerów), a także wyposażenia magazynów oraz urządzeń do przemieszczania wewnętrznego towarów.
- Regularne i staranne sprzątanie z użyciem wody z detergentem lub środków dezynfekujących wszystkich obszarów często używanych przez pracowników, takich jak toalety, pomieszczenia wspólne, szatnie, łazienki, stołówki, itp.
- Dodatkowe informowanie o obowiązujących w zakładzie zasadach higieny, w tym o obowiązku niezwłocznego zgłaszania przełożonemu lub wyznaczonej w zakładzie osobie wszelkich objawów chorobowych grypopodobnych takich jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.

Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady higieny i stan zdrowia, które odnoszą się do **wszystkich pracowników, kierowców dowożących i odbierających towar, a także osób odwiedzających przedsiębiorstwo spożywcze:**

- Częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem lub ich dezynfekcję środkiem na bazie alkoholu (min. 60%) <https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>
- Unikanie dotykania oczu, nosa i ust

- Przestrzeganie higieny kaszlu i oddychania - podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
- Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel).
- Zwracanie uwagi współpracownikom, aby nie kasłali i nie kichali w kierunku współpracowników i wytwarzanych wyrobów.
- Zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy - co najmniej 1-1,5 metra.
- Zrezygnowanie z podawania ręki

Należy zwiększyć częstotliwości mycia rąk przez pracowników zakładów spożywczych. Ręce należy każdorazowo myć w następujących sytuacjach:

- przed rozpoczęciem pracy
- przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia, ugotowaną, upieczoną, usmażoną
- po zakończeniu pracy lub każdorazowo po pracy z surową żywnością, nieprzetworzoną
- po postępowaniu z odpadami/śmieciami
- po wykonaniu sprzątnia/dezynfekcji
- po skorzystaniu z toalety
- po kichaniu, kaszlu, wydmuchaniu nosa
- po jedzeniu, picciu lub paleniu
- po dotykaniu pieniędzy

Stosowanie rękawic nie może zastępować dokładnego mycia rąk.

O ile miejscowa powiatowa stacja sanitarno-epidemiologiczna (SANEPID) na podstawie posiadanych danych epidemiologicznych nie zarządzi inaczej, nie ma potrzeby, aby pracownicy bez objawów zakażenia koronawirusem SARS COV-2 byli odsuwani od pracy lub izolowani od innych pracowników.

Osoby, które mają objawy ze strony układu oddechowego, takie jak nawet łagodny kaszel, kichanie albo gorączkę (37.3 °C lub więcej), nie mogą pracować w zakładach spożywczych i mieć kontakt z surowcem lub produktem oraz z innymi pracownikami. Dotyczy to również osób, które przyjmują leki zawierające substancje takie jak: paracetamol/acetaminophen, ibuprofen lub aspiryna, gdyż mogą one maskować objawy choroby.

Przedsiębiorcy powinni również upewnić się, że:

- Pracownicy są świadomi aktualnej sytuacji związanej z wystąpieniem koronawirusa SARS COV-2 oraz znają komunikaty na ten temat zamieszczane przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz podawane przez przedstawicieli rządu, a także z zasadami postępowania w przypadku podejrzenia u siebie zakażenia koronawirusem (należy bezzwłocznie, telefonicznie powiadomić stację sanitarno-epidemiologiczną i zgłosić się bezpośrednio do oddziału zakaźnego lub oddziału obserwacyjno-zakaźnego, gdzie określony zostanie dalszy tryb postępowania medycznego - **infolinia Narodowego Funduszu Zdrowia 800 190 590**, gdzie można uzyskać informacje dotyczące postępowania w sytuacji podejrzenia zakażenia koronawirusem).
- Pracownicy są odpowiednio przeszkoleni w zakresie higieny żywności oraz praktyk higienicznych.

- Pracownicy i kontrahenci zgłaszają wszelkie fizyczne objawy chorobowe przed rozpoczęciem pracy lub w miejscu pracy i nie są chorzy.
- Pracownicy i kontrahenci mają zapewnione odpowiednie udogodnienia, np. miejsca mycia rąk, toalety, aby umożliwić zachowanie dobrej higieny.
- W obszarach pracy/pobytu pracowników zapewniona jest prawidłowa wentylacja pomieszczeń.

Kierowcy dowożący towary i surowce do fabryk i budynków biurowych:

Zaleca się, aby kierowcy:

- Po wejściu do budynku obowiązkowo myli ręce, używając mydła i wody albo dezynfekowali ręce za pomocą preparatów odkażających.
- O ile to możliwe, nosili rękawiczki i maski dostarczając surowce do magazynów znajdujących się na terenie fabryki oraz podczas odbierania towaru z fabryki.
- W przypadku kierowców, którzy przywieźli towar do firmy, a zauważyli u siebie wystąpienie objawów grypopodobnych, powiadomili telefonicznie przedsiębiorcę nie wchodząc do biura lub na teren fabryki. Przedsiębiorca bezzwłocznie poinformuje powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną (SANEPID).
- Ścisłe przestrzegali zasad higieny podanych na początku niniejszej sekcji oraz wszelkich dodatkowych wymagań higienicznych obowiązujących w danym zakładzie spożywczym.

Osoby odwiedzające zakład produkcyjny:

Osoby te powinny być objęte procedurami postępowania wynikającymi z obowiązującego w firmie systemu HACCP i dobrych praktyk higienicznych, w tym obowiązkowo udzielić informacji o swoim stanie zdrowia oraz o ewentualnych wyjazdach zagranicznych (najlepiej w formie dedykowanego kwestionariusza, który podlega procedurom RODO obowiązującym z zakładzie).

Zalecane jest ograniczenie liczby osób odwiedzających zakład.

Przedsiębiorca może wprowadzić pomiary temperatury pracowników, kierowców oraz osób odwiedzających zakład.

III. Zapewnienie ciągłości produkcji

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Możliwe problemy z zaopatrzeniem w surowce do produkcji lub w opakowania • Konieczne zakładowe plany działań aby zapewnić ciągłość produkcji |
|---|

1) Zakłócenia dostaw surowców

Zakażenia koronawirusem SARS COV-2 pracowników przedsiębiorstw spożywczych działających na całym świecie mogą prowadzić do przestojów produkcyjnych i zakłócenia łańcucha dostaw. Efektem tego mogą być braki niektórych składników i opakowań w fabrykach działających w Polsce.

W takiej sytuacji przedsiębiorstwa spożywcze mogą być zmuszone **do rozważenia** niektórych z poniższych tymczasowych rozwiązań:

- pomijać lub zastępować brakujące składniki produktu i / lub

- zmieniać opakowanie wyrobu i / lub
- zmieniać proces produkcji

Należy jednak pamiętać o obowiązujących przepisach dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności oraz właściwego informowania konsumentów. Wszelkie zmiany w składzie produktów, zmiany opakowań lub sposobu produkcji wymagają pełnego przeglądu obowiązującego w zakładzie produkcyjnym systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (system HACCP oraz dobre praktyki higieniczne i produkcyjne). Tego typu zmiany mogą powodować m.in. wprowadzenie do produktu nowych alergenów, skrócenie okresu trwałości wyrobów, nowe zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne, chemiczne.

W przypadku konieczności zastosowania powyższych zmian produktów, wskazane jest wcześniejsze skonsultowanie się z powiatową stacją sanitarno-epidemiologiczną lub z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, pod których nadzorem znajduje się zakład produkcyjny.

O zmianach mogących mieć wpływ na wybór produktu przez nabywcę oraz na jakość i bezpieczeństwo żywności należy informować zarówno konsumentów, jak i biznesowych odbiorców wyrobów w łańcuchu spożywczym.

W przypadku zmiany składu i/lub opakowania - trzeba wziąć pod uwagę, że żywność musi być pakowana w materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością, a informacje na opakowaniu powinny uwzględniać zmiany w produkcie m.in. skład produktu, termin przydatności do spożycia/data minimalnej trwałości, w tym informacje o alergenach etc. wymagane rozporządzeniem PE i Rady nr 1169/2011 z uwzględnieniem horyzontalnej zasady - nie wprowadzania konsumenta w błąd.

2) Przygotowanie firmy na wypadek zakażenia pracowników koronawirusem SARS COV-2

Firma powinna opracować plan postępowania (plan zarządzania kryzysowego) na wypadek stwierdzenia przypadku zachorowania pracowników na chorobę wywołaną koronawirusem SARS COV-2.

Plan powinien określać, w jaki sposób utrzymać działalność firmy, nawet jeśli znaczna liczba pracowników, kontrahentów i dostawców zachoruje i w związku z tym nie podejmie pracy.

Należy poinformować pracowników o zaplanowanych rozwiązaniach.

Możliwe sytuacje, które należy uwzględnić w planie działania:

- Potwierdzony przypadek zakażenia pracownika(ów) koronawirusem SARS COV-2, który został zgłoszony przez SANEPID lub inną urzędową instytucję.
- Podejrzanie zakażenia pracownika(ów) - osoba, która ma objawy grypopodobne, jest badana i / lub oczekuje na wyniki badań. Oznaczałoby to konieczność dodatkowych środków i działań ze strony firmy, jeśli u osoby tej zostanie potwierdzone zakażenie koronawirusem, a osoba ta przebywała w pomieszczeniach / na terenie fabryki.
- Bliski kontakt z osobą zakażoną - pracownik(cy) firmy był(li) w bliskim kontakcie z osobą, u której zdiagnozowano zakażenie koronawirusem SARS COV-2 (członek rodziny, osoba współpracująca z zakażonym, bliskie interakcje społeczne).
- Wtórny kontakt - osoba, która jest w bliskim kontakcie z osobą na razie podejrzaną o zakażenie lub z osobą, która jest bliskim kontaktem osoby już zakażonej.

Bliski kontakt można zdefiniować jako:

- narażenie na kontakt z osobą chorą w odległości mniejszej niż 2 metry przez ponad 15 minut;
- prowadzenie rozmowy z osobą z objawami choroby twarzą w twarz;
- gdy osoba zakażona należy do grupy najbliższych przyjaciół lub kolegów;
- gdy osoba mieszka w tym samym gospodarstwie domowym, co osoba chora, lub w tym samym pokoju hotelowym.

Przedsiębiorstwo musi wziąć pod uwagę konieczność 14-dniowej kwarantanny pracowników, którzy mieli bliski kontakt z osobą zakażoną i wynikające z tego faktu niezbędne działania zapewniające funkcjonowanie firmy/kontynuację procesów produkcyjnych, w tym uwzględnić zalecenia powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej dotyczące ewentualnych działań dezynfekcyjnych na terenie zakładu.

IV. Wyjazdy pracowników

- **Konieczność przestrzegania zasad podróżowania**
- **Należy monitorować stan zdrowia podróżujących pracowników**

Należy przestrzegać wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczących podróżowania (www.gis.gov.pl), (<https://gis.gov.pl/aktualnosci/komunikat-dotyczacy-kontroli-sanitarnych-na-granicach/>) oraz nie wysyłać pracowników na obszary wskazywane w komunikatach GIS jako nie rekomendowane do wyjazdów. Główny Inspektorat Sanitarny zaleca ograniczenie podróży służbowych do minimum.

Przed podróżą

- Należy upewnić się, że firma i jej pracownicy posiadają najnowsze informacje na temat obszarów, w których rozprzestrzenia się koronawirus SARS COV-2. Informacje te znajdują się na stronie WHO <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports/>
- Na podstawie aktualnych informacji firma powinna ocenić ryzyko związane z wyjazdem pracownika. Należy unikać wysyłania pracowników, którzy mogą być bardziej zagrożeni chorobą (np. osób starszych, pracowników i osób z chorobami takimi jak cukrzyca, choroby serca i płuc) w miejsca, w których rozprzestrzenia się koronawirus SARS COV-2.
- Należy upewnić się, że wszystkie osoby podróżujące zapoznały się z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

Podczas podróży:

- Pracownicy powinni:
 - ściśle przestrzegać zasad higieny i zachowywać bezpieczną odległość (co najmniej 1 – 1,5 metra) od osób, które kaszlą lub kichają;
 - posiadać informacje jak postępować i z kim się skontaktować, jeśli poczują się źle podczas podróży;
 - przestrzegać instrukcji lokalnych władz kraju, do którego wyjeżdżają, np. dotyczących przemieszczania się na terenie kraju, ograniczeń, zgromadzeń;

Po powrocie z podróży:

- Pracownicy powinni przestrzegać zaleceń polskich służb sanitarnych na lotniskach oraz przy przekraczaniu granic drogą lądową lub morską, w tym obowiązujących przepisów z zakresu kwarantanny dla osób przekraczających granice Polski (aktualnie obowiązek odbycia kwarantanny nie dotyczy jedynie zawodowych kierowców transportu towarowego i osobowego wykonujących swoje obowiązki).
- W razie zaobserwowania u siebie objawów grypopodobnych (gorączka, kaszel, trudności z oddychaniem, bóle mięśni) pracownik powinien niezwłocznie powiadomić telefonicznie SANEPID lub zadzwonić na ogólnopolską infolinię (800 190 590) oraz powiadomić pracodawcę.

V. Przykładowe działania firmy spożywczej

Poniżej podano niewyczerpującą listę działań podejmowanych przez firmę produkującą środki spożywcze. W ramach tych działań powinny być uwzględnione zalecenia podane we wcześniejszych punktach niniejszych wytycznych.

Ujęcie ogólne:

- Bieżące monitorowanie przez przedsiębiorstwo (przez wyznaczone osoby) sytuacji w kraju i na świecie oraz wewnątrz własnej firmy związanej z występowaniem koronawirusa SARS COV-2.
- Przegląd i bieżąca aktualizacja pod kątem koronawirusa dotychczasowych procedur HACCP oraz dobrych praktyk higienicznych i dobrych praktyk produkcyjnych.
- Zapewnienie odpowiedniej ilości i jakości środków ochrony i preparatów do mycia / dezynfekcji.
- Wzmocnienie skuteczności procedur mycia i dezynfekcji.
- Ustanowienie odpowiednich kanałów komunikacji wewnętrznej dotyczących postępowania pracowników, uwzględniających zmieniającą się sytuację w zakładzie i w otoczeniu zakładu. Zapewnienie, że komunikacja dociera do wszystkich pracowników firmy.
- Wzmocnienie działań edukacyjnych pracowników z zakresu wiedzy o możliwości rozprzestrzeniania się koronawirusa oraz zasad prawidłowego postępowania zgodnego z procedurami obowiązującymi w zakładzie.
- Zapewnienie, że wszyscy pracownicy firmy postępują zgodnie z aktualnie obowiązującymi procedurami ustanowionymi w przedsiębiorstwie.

Ujęcie szczegółowe:

- Powołanie zespołów kryzysowych, tj. grupy osób odpowiedzialnych za koordynację i aktualizację działań, komunikację i gromadzenie danych dotyczących sytuacji związanej z działaniami w zakresie koronawirusa. Można ustanowić (zależnie od wielkości firmy) 2 poziomy zespoły:
 - zespół główny – obejmujący osoby decyzyjne w centrali, monitorujące bieżące informacje krajowe i zagraniczne
 - zespoły zakładowe – wybrane osoby w zakładach produkcyjnych
- Ustalenie sposobów komunikacji i przekazywania informacji na poszczególnych poziomach, tj.:

- zespołu głównego (osoby decyzyjne w centrali),
 - dyrektorów zakładów (osoby odpowiedzialne za przekazywanie informacji do poszczególnych jednostek w zakładzie produkcyjnym),
 - kierowników działów (osoby odpowiedzialne za przekazywanie informacji do wszystkich pracowników w danym dziale),
 - zespołu zagranicznego (osoby z jednostek biznesowych zagranicznych odpowiedzialne za przekazanie informacji do zakładów zagranicznych).
- Opracowanie wewnętrznego planu zarządzania kryzysowego.
 - Szerokie zastosowanie możliwości prowadzenia spotkań on-line i przekazywania informacji on-line oraz wykorzystywanie drogi mailowej.
 - Sporządzenie (aktualizacja) list kontaktowych do lokalnych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Udostępnienie tych list również wszystkim pracownikom przedsiębiorstwa.
 - Aktualizacja dokumentacji i instrukcji postępowania dla pracowników firmy w oparciu o najlepszą wiedzę, dane literaturowe oraz wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego.
 - Umieszczenie instrukcji Głównego Inspektoratu Sanitarnego „Jak skutecznie myć ręce” we wszystkich możliwych widocznych miejscach, w których pracownicy mogą umyć ręce, m.in. w toaletach, stołówkach. itd.
 - Rozszerzenie strefy użycia płynów dezynfekujących, tj. umieszczenie pojemników z płynem dezynfekującym m.in. we wszystkich portierniach, stołówkach, toaletach, itd.
 - Umieszczenie w widocznych miejscach - biurach, stołówkach, szatniach, tablicach ogłoszeń - informacji dotyczących zasad higieny osobistej, instrukcji na temat zapobiegania zakażeniu oraz danych kontaktowych na wypadek wystąpienia objawów choroby.
 - Przeprowadzenie dodatkowych szkoleń pracowników dotyczących zapobiegania rozprzestrzenianiu koronawirusa oraz obowiązujących w zakładzie zasad postępowania, z uwzględnieniem aktualnych procedur i instrukcji (z wykorzystaniem materiałów i informacji komunikowanych na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego).
 - Opracowanie informacji graficznych (np. plakatów) na temat ścieżki komunikacji i postępowania pracownika na wypadek zaobserwowania objawów grypopodobnych.
 - Wprowadzenie w przedsiębiorstwie polityki ograniczenia do minimum wyjazdów i spotkań biznesowych – ograniczenia zarówno wyjazdów międzyzakładowych, spotkań biznesowych z klientami zewnętrznymi oraz spotkań wewnętrznych. W przypadku konieczności przeprowadzenia spotkań w firmie, wyznaczenie pomieszczeń, w których mogą się odbyć takie spotkania, przy jednoczesnym spełnieniu wymagań wynikających z zagrożenia rozprzestrzeniania koronawirusa. Wprowadzenie konieczności wypełniania kwestionariusza przez osoby uczestniczące w spotkaniu. Dodatkowo wprowadzenie wymogu potwierdzania z zarządem firmy każdego wyjazdu zagranicznego pracownika.
 - Zaplanowanie i wdrożenie rozdzielania czasowego i miejscowego pracowników produkcji. Tam gdzie to możliwe, zapewnienie osobnych wejść, szatni, stołówek.
 - Ograniczenie do minimum prac wykonywanych przez firmy zewnętrzne oraz odwiedzin przez osoby odwiedzające. W przypadku konieczności ich obecności, wymaganie każdorazowo

wypełnienia formularza zdrowotnego. Określenie i ograniczenie miejsc, w których takie osoby mogą przebywać.

- Dostosowanie do obecnej sytuacji formularza zdrowotnego dla osób z zewnątrz (pracowników firm zewnętrznych, osób odwiedzających, dostawców, itp.) - uzupełnienie go o informacje dotyczące: pobytu danej osoby w krajach, których dotyczy zagrożenie koronawirusem oraz aktualnego stanu zdrowia.
Wprowadzenie dodatkowej ankiety skierowanej do kierowców wjeżdżających na teren zakładu.
Wprowadzenie obowiązku każdorazowego wypełniania kwestionariusza zdrowotnego przez klientów biznesowych przed spotkaniem.
- Zapewnienie środków do dezynfekcji rąk pracownikom działów handlowych, którzy mają bezpośredni kontakt z klientami.
- Wdrożenie specjalnych instrukcji postępowania we wszystkich zakładach produkcyjnych danej firmy, dostosowanych do specyfiki danego zakładu. Wprowadzenie możliwości pomiaru temperatury pracowników.
- Zapewnienie nieograniczonego dostępu do płynów i środków higieniczno-sanitarnych w toaletach, kuchniach oraz przy wejściach do budynków.
- Zwiększenie częstotliwości wykonywania mycia i dezynfekcji pomieszczeń w zakładach produkcyjnych.
- Wprowadzenie obowiązkowego pomiaru temperatury kierowców przed wjazdem na teren zakładu i przed opuszczeniem kabiny samochodu (w przypadku temperatury równej lub wyższej niż 37 °C kierowca otrzymuje maseczkę, rękawiczki i ma zakaz opuszczania kabiny; równej lub wyższej niż 38°C - kierowca nie jest wpuszczamy na teren zakładu i podejmowane są dalsze działania zgodnie z zaleceniami powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej). Przeszkolenie pracowników odnośnie zasad dotyczących odbioru dostaw.
- Wprowadzenie rozdzielenia miejscowego rozładunku samochodów przyjeżdżających z terenów wysokiego ryzyka. Opracowanie i udostępnienie ulotki informacyjnej dla kierowców w językach obcych.
- O ile to możliwe, wprowadzenie i zapewnienie pracownikom pracy zdalnej.
- Odwołanie wszystkich zaplanowanych szkoleń oraz innych zajęć dla pracowników. Czasowe ograniczenie ilości osób spożywających jednocześnie posiłki we wspólnych stołówkach.
- Zwiększenie nadzoru zdrowotnego nad pracownikami powracającymi z urlopów.

Dodatkowe informacje dla przedsiębiorców sektora spożywczego znajdują się na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Zdrowia i na stronie rządowej:

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>

<https://www.gov.pl/web/zdrowie/co-musisz-wiedziec-o-koronawirusie>

<https://www.gov.pl/web/koronawirus>

Najważniejsze dane kontaktowe:

- Infolinia Narodowego Funduszu Zdrowia: 800 190 590
- Powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne (PSSE): <https://gis.gov.pl/mapa/>
- Główny Inspektorat Sanitarny: inspektorat@gis.gov.pl, +48 22 536 13 00