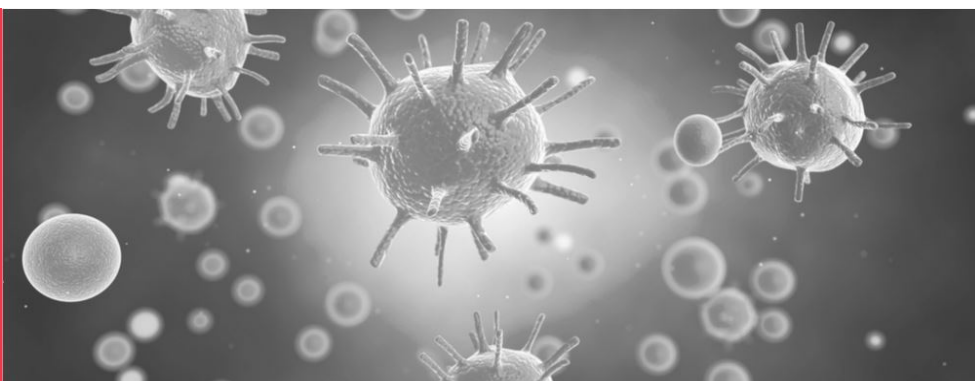


KORONAWIRUS ALERT

24/7



17 marca 2020 r.

Wsparcie biznesu 24/7 w dobie pandemii koronawirusa

Branża spożywcza: placówki gastronomiczne, sklepy spożywcze,
placówki handlowe, producenci żywności

Trwający stan epidemiczny związany z rosnącą liczbą zakażeń koronawirusem COVID-19 na terytorium Polski stanowi wyzwanie dla przedsiębiorców, w szczególności z branży spożywczej, gastronomicznej i detalicznej. Kluczowe jest szybkie i skuteczne reagowanie w celu zapewnienia bezpieczeństwa epidemicznego, a jednocześnie ciągłości dostaw żywności i innych niezbędnych dla społeczeństwa towarów.

Istotne jest, aby wszystkie zakłady produkujące żywność, gastronomiczne oraz detaliczne, przestrzegały ustanowionych ograniczeń w działalności gastronomicznej oraz sprzedaży towarów w placówkach wielkopowierzchniowych, a także zaleceń dotyczących wzmocnionego reżimu higienicznego. Szczególnie rekomendowane może być zwiększenie standardów higienicznych ustanowionych w procedurach HACCP, dodatkowe instrukcje dla pracowników mających kontakt z żywnością, a także potencjalnie zmodyfikowanie standardowych procedur w zakresie produkcji i dystrybucji żywności.

Placówki gastronomiczne

Z dniem 14 marca 2020 r. został wprowadzony na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stan zagrożenia epidemicznego na mocy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego (dalej: „rozporządzenie w sprawie stanu epidemicznego”).

Na mocy § 5 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia w sprawie stanu epidemicznego wprowadzone zostało czasowe ograniczenie prowadzenia przez przedsiębiorców oraz inne podmioty działalności m.in.:

- polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu z wyłączeniem realizacji usług polegających na przygotowywaniu i podawaniu żywności na wynos lub jej przygotowywaniu i dostarczaniu oraz działalności restauracyjnej lub barowej prowadzonej w środkach transportu, wykonywanej przez oddzielne jednostki (...);
- związanej z konsumpcją i podawaniem napojów;
- związanej z prowadzeniem obiektów noclegowych turystycznych i miejsc krótkotrwałego zakwaterowania.

Galerie handlowe i sklepy spożywcze

Na mocy § 5 ust. 2 rozporządzenia w sprawie stanu epidemicznego wprowadzone zostało czasowe ograniczenie prowadzenia przez przedsiębiorców w obiektach handlowych o powierzchni sprzedaży powyżej 2000 m²:

(i) handlu detalicznego najemcom powierzchni handlowej, których przeważająca działalność polega na handlu:

- a) wyrobami tekstylnymi,
- b) wyrobami odzieżowymi,
- c) obuwaniem i wyrobami skózanymi,
- d) meblami i sprzętem oświetleniowym,
- e) sprzętem radiowo-telewizyjnym lub sprzętem gospodarstwa domowego,
- f) artykułami piśmiennymi i księgarskimi;

(ii) prowadzenia działalności gastronomicznej i rozrywkowej.

Co istotne w odniesieniu do działalności gastronomicznej zlokalizowanej w centrach handlowych nie przewidziano wyjątku dotyczącego możliwości prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu żywności na wynos lub jej przygotowywaniu i dostarczaniu.

Specjalne wytyczne dla obiektów handlowych i usługowych wydało Ministerstwo Rozwoju. Wybrane, przykładowe, wytyczne to m.in.:

- zwracać klientom uwagę na konieczność zachowania bezpiecznej odległości w kolejkach i przy kasie (przynajmniej 1-1,5m);
- nie obawiać się zwracać uwagi współpracownikowi i klientowi, aby nie kaślał i nie kichał w naszym kierunku ani na produkty spożywcze;
- promować dokonywanie płatności bezgotówkowych;
- promować regularne i dokładne mycie rąk przez pracowników obiektów wodą z mydłem lub ich dezynfekcję środkiem na bazie alkoholu (min. 60%) (...);
- ograniczać, w miarę możliwości, ekspozycję w punktach handlowych żywności nieopakowanej, przeznaczonej do bezpośredniego spożycia szczególnie pieczywa, ciast, a tam gdzie żywność nieopakowana jest pakowana przez konsumenta- zwracać uwagę na właściwą higienę;
- ograniczać możliwość przebiegania i dotykania produktów, które są przeznaczone do spożycia bez mycia i obróbki termicznej (np. pieczywo, bułki, wyroby cukiernicze);
- zapewnić, aby pomieszczenia handlowe były czyste i higieniczne:
 - o powierzchnie dotykowe takie jak: kasy samoobsługowe, blaty, lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze i inne przedmioty (np. telefony, klawiatury, terminale płatnicze), a także wózki i koszyki muszą być regularnie wycierane środkiem dezynfekującym lub przecierane wodą z detergentem;
 - o wszystkie obszary często używane, takie jak toalety, pomieszczenia wspólne, powinny być regularnie i starannie sprzątane z użyciem wody z detergentem.

Z pełną treścią wytycznych można zapoznać się tutaj: <https://www.gov.pl/web/rozwoj/wytyczne-dla-placowek-handlowych-i-uslugowych-w-zwiazku-z-rozprzestrzenianiem-sie-koronawirusa>

Producenci żywności

Główny Inspektor Sanitarny wydał Q&A dotyczące żywności i koronawirusa adresowane w szczególności do przedsiębiorców i pracowników branży spożywczej. Inspekcja Sanitarna, w ślad za wytycznymi Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) zaleca, by osoby mające kontakt z żywnością przestrzegały dobrych praktyk higienicznych, w tym właściwego mycia rąk mają na celu zapobieganie zanieczyszczeniu żywności potencjalnie chorobotwórczymi mikroorganizmami, również SARS COV-2:

- właściwą higienę rąk;
- higienę kaśnięcia/kichania;
- zasady bezpieczeństwa żywności;

- ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel);
- osoby chore wykazujące ww. objawy nie mogą pracować w zakładach spożywczych.

Główny Inspektor Sanitarny podkreśla także, iż pracownicy branży spożywczej muszą myć ręce:

- przed rozpoczęciem pracy;
- przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
- po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
- po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- po skorzystaniu z toalety;
- po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
- po jedzeniu, picciu, lub paleniu;
- po kontakcie z pieniędzmi.

Wreszcie wśród kwestii, których GIS znaczenie podkreśla a jednocześnie takich, które mają szczególne zastosowanie do producentów żywności warto wskazać m.in.:

- analizę wewnętrznych procedur czyszczenia i dezynfekcji;
- weryfikację dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP dla wyeliminowania luk/ścieżek zanieczyszczeń;
- ograniczenie podróży służbowych do minimum oraz przestrzeganie zasad dostępu do zakładu produkcji przez osoby zewnętrzne;
- wzmożenie procedur mycia i czyszczenia toalet;
- opracowanie wewnętrznego planu zarządzania kryzysowego;
- inne dodatkowe działania instruktażowo-edukacyjne oraz nadzorcze.

Z pełną treścią Q&A GIS można zapoznać się tutaj: <https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>

Jesteśmy do Państwa dyspozycji



Michał Tracz

Senior Associate | Praktyka Life Sciences

E: michal.tracz@dzp.pl



Jowita Prokop

Associate | Praktyka Life Sciences

E: jowita.prokop@dzp.pl