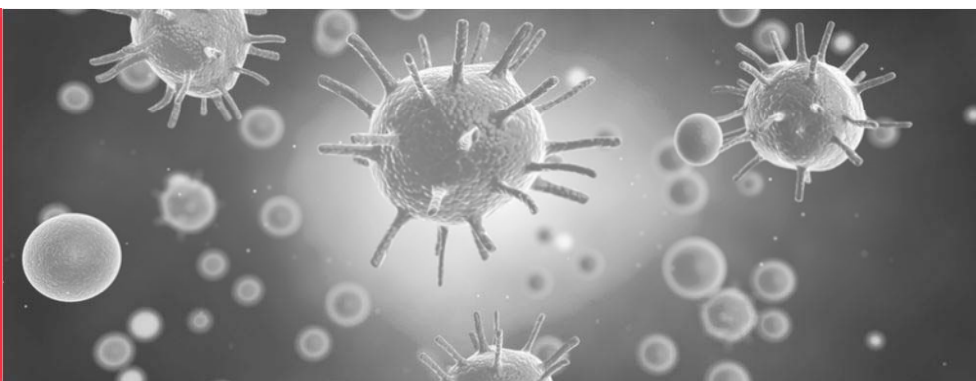


## KORONAWIRUS ALERT

24/7



## Wsparcie biznesu 24/7 w dobie pandemii koronawirusa

Alert dla branży spożywczej: placówki gastronomiczne, sklepy spożywcze, placówki handlowe, producenci żywności

03 kwietnia 2020 r.

Trwający stan epidemii 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 20 marca 2020 r. został wprowadzony na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stan epidemii. Aktualnie stan epidemii regulowany jest przepisami rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 31 marca 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (dalej: „rozporządzenie w sprawie epidemii”), które zastąpiło poprzednio obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii.

Na mocy § 8 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia w sprawie epidemii 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, spożywanych na miejscu (...), 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.

## Galerie handlowe i sklepy spożywcze

Na mocy przepisu § 8 ust. 2 rozporządzenia w sprawie epidemii dodatkowo wprowadzono w obiektach handlowych o powierzchni sprzedaży powyżej 2000 m<sup>2</sup> czasowe ograniczenie:

- 1) handlu detalicznego najemcom powierzchni handlowej, z wyłączeniem najemców, których przeważająca działalność polega na sprzedaży:
  - a) żywności w rozumieniu art. 3 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
  - b) produktów kosmetycznych w rozumieniu art. 2 pkt 9 ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych innych niż przeznaczone do perfumowania lub upiększania,
  - c) artykułów toaletowych,
  - d) środków czystości,
  - e) produktów leczniczych w rozumieniu art. 2 pkt 32 ustawy z dnia 6 września 2001 r. - Prawo farmaceutyczne, w tym w aptekach lub punktach aptecznych,
  - f) wyrobów medycznych w rozumieniu art. 2 ust. 1 pkt 38 ustawy z dnia 20 maja 2010 r. o wyrobach medycznych,
  - g) środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w rozumieniu art. 3 ust. 3 pkt 43 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
  - h) gazet,
  - i) artykułów budowlanych lub remontowych,
  - j) artykułów dla zwierząt domowych lub
  - k) paliw;
- 2) prowadzenia działalności usługowej najemcom powierzchni usługowej, z wyłączeniem najemców, których przeważająca działalność polega na świadczeniu usług: medycznych, bankowych, ubezpieczeniowych, pocztowych, pralniczych lub gastronomicznych polegających jedynie na przygotowywaniu i dostarczaniu żywności;
- 3) prowadzenia handlu detalicznego lub prowadzenia działalności usługowej na wyspach handlowych.

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 kasał 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 przebierania 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, lady 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 mycie 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/>

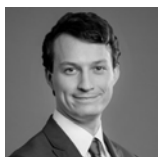
Dodatkowo w dniu 20.03.2020 r. GIS zaktualizował wytyczne i rekomendacje dotyczące wystąpienia ryzyka zakażenia koronawirusem, m.in. w miejscu pracy, w tym w zakładach spożywczych. GIS wskazuje m.in., iż Podmiot prowadzący zakład spożywczy powinien zapewnić, aby:

- umieścić dozowniki z płynem odkażającym w widocznych miejscach, w miejscu pracy i upewnić się, że dozowniki te są regularnie napełniane;
- wywiesić w widocznym miejscu informacje jak skutecznie myć ręce (GIS przygotował stosowną grafikę do wykorzystania);
- połączyć powyższe z innymi środkami komunikacji, takimi jak np. szkolenia personelu przez specjalistów ds. bezpieczeństwa i higieny pracy;
- zwrócić szczególną uwagę na rekomendacje, aby podczas pracy, NIE dotykać dłońmi okolic twarzy zwłaszcza ust, nosa i oczu, a także przestrzegać higieny kaszlu i oddychania;
- zapewnić, aby miejsca pracy były czyste i higieniczne:

- o powierzchnie dotykowe w tym biurka, lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze i inne przedmioty (np. telefony, klawiatury) 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 GIS można zapoznać się tutaj: <https://gis.gov.pl/aktualnosci/informacja-glownego-inspektora-sanitarnego-w-zwiazku-z-potencjalnym-ryzykiem-zakazenia-koronawirusem/>

## Jesteśmy do Państwa dyspozycji



**Michał Tracz**

Senior Associate | Praktyka Life Sciences

E: [michal.tracz@dzp.pl](mailto:michal.tracz@dzp.pl)



**Jowita Prokop**

Associate | Praktyka Life Sciences

E: [jowita.prokop@dzp.pl](mailto:jowita.prokop@dzp.pl)