

КОРОНА ВИРУС: СМЕРНИЦЕ ЗА СУБЈЕКТЕ У ПОСЛОВАЊУ ХРАНОМ

На основу досадашњих сазнања и процене ризика у вези избијања и ширења болести изазване корона вирусом (COVID-19), нема доказа који би указали на то да се вирус преноси путем хране, јер је за преношење коронавируса потребан домаћин (човек или животиња). Вирус је нестабилан у спољашњој средини, на радним површинама и осетљив на високе температуре.

Сва лица која рукују храном морају да испуњавају услове у погледу доброг здравственог стања, без знакова респираторне или било које друге болести која може да контаминира храну.

Како би се избегла и најмања могућност да заражене особе које производе и рукују храном, пренесу вирус кашљем, кијањем или додиром, изузетно је важно да се поштују следећа хигијенских правила:

- Адекватно прање руку топлем водом и обавезна дезинфекција руку: пре почетка рада, након кашљања, кијања или брисања носа, пре руковања са куваном или храном спремном за конзумирање, након руковања или припреме сирове хране, након руковања отпадом после чишћења опреме и просторија, након коришћења тоалета, након јела, пића или пушења, после руковања новцем;
- Коришћење одговарајуће одеће и опреме током производње и руковања храном: заштитна радна одеће (мантили, кецеље), чиста радна обућа, рукавице, маске и капе. Пресвлачење радне одеће између различитих производних процеса (руковање сировом и готовом храном) је обавезно;
- Редовно чишћење и дезинфекција посуђа, опреме и радних површина, као и свих просторија;
- Осигурање одговарајуће вентилације у свим радним просторијама која спречава ширење вируса;
- Топлотна обрада/кување хране где то технолошки поступци дозвољавају;
- Избегавање преносне контаминације између куване и некуване хране – чишћење и дезинфекција опреме и радних површина између различитих технолошких потупака.

Такође, важно је да се субјекти у пословању храном, придржавају добрих произвођачих правила:

- Сировина од које се припрема храна мора да потиче од здравих животиња;
- Храна мора да испуњава постојеће микробиолошке критеријуме за хигијену и безбедност хране;
- Током припреме хране обавезно је користити воду квалитета воде за пиће;
- Сирову и припремљену храну чувати на прописаним температурама хлађења и/или замрзавања;
- Замена одређених састојака у производу и/или промена амбалаже и самог процеса производње, ако на то указује постојећа ситуација

Од стране самог субјекта, у зависности од врсте производа/производње и анализе потенцијалних опасности и процене ризика, могу се предузети и друге неопходне мере.