

REKOMENDACIJOS MAISTO TVARKYMO SUBJEKTAMS

Lietuvoje paskelbus valstybės lygio ekstremalią situaciją dėl naujojo koronaviruso (COVID-19) plitimo grėsmės, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba teikia rekomendacijas, kaip nuo šio viruso apsisaugoti maistą tvarkančioms įmonėms.

• Rekomendacijos maisto tvarkymo subjektams

Asmens higiena:

- Prie įėjimo į maisto tvarkymo subjektus (viešojo maitinimo, prekybos, gamybos įmones ir pan.) paskelbkite informaciją, atkreipianči dėmesį į asmens higienos sąlygų laikymąsi, ir įspėjimą dėl sergančių asmenų (skelbimai, informacija, kaip ir kaip dažnai plauti rankas).
- Sudarykite galimybę lankytojams dezinfekuoti rankas prie įėjimo į maisto tvarkymo patalpas, prekybos sales ir pan.
- Reguliariai kruopščiai plaukite rankas su šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu, dezinfekuokite jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis.

Rekomendacijos tinkamai rankų higienai užtikrinti.

- Maisto tvarkymo subjektų darbuotojai rankas turi plauti:
 - prieš pradėdami darbą;
 - prieš tvarkydami termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą;
 - tvarkydami termiškai neapdorotą žalią mėsą, žuvį ar kt. maistą;
 - sutvarkę atliekas;
 - pabaigę valymo, dezinfekcijos darbus;
 - pasinaudoję tualetu;
 - pavalgę, parūkę;
 - nusičiaudėję, išsipūtę nosį;
 - dirbę su pinigais. Pagal galimybes, rekomenduojama rinktis elektronines atsiskaitymo už prekes ir paslaugas priemones.
- Jei darbuotojai darbo metu naudoja vienkartinės pirštines, rankas plauti ar dezinfekuoti reikia prieš apsimaunant, keičiant ir nusiėmus pirštines.
- Jei darbuotojai turi kvėpavimo takų ligų simptomų ir (ar) per pastarąsias dvi savaites lankėsi šalyse, kuriose vyksta koronaviruso (COVID-19) plitimas visuomenėje*, užtikrinkite, kad jie nedelsiant informuotų įmonių atsakingus asmenis.
- Priminkite darbuotojams asmens higienos taisykles: neliesti rankomis veido, akių, nosies, burnos ir kt., laikytis kosėjimo, čiaudėjimo etiketo (kosėti ar čiaudėti prisidengus vienkartinė servetėle arba į sulenktos alkūnės vidinę pusę).

- Nuolat stebėkite darbuotojų sveikatą ir, jei reikia, konsultuokitės Sveikatos apsaugos ministerijos nurodytais kontaktais.

Veiksmai, kai maisto tvarkymo įmonės darbuotojui nustatytas COVID-19:

- Įmonė privalo bendradarbiauti su visuomenės sveikatos specialistais ir teikti jiems informaciją apie kontaktinius asmenis. Vykdyti visuomenės sveikatos specialistų nurodymus dėl kontaktinių asmenų izoliavimo, patalpų valymo ir dezinfekcijos ir kt.
- Jei asmuo, kuriam patvirtintas COVID-19, vykdė maisto tvarkymo veiklą, maisto tvarkymo subjekto patalpose privaloma atlikti aplinkos paviršių valymą ir dezinfekciją. Nevykdant nurodymų dėl dezinfekcijos, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (VMVT) sprendimu maisto tvarkymo subjektui gali būti taikomi maisto tvarkymo veiklos apribojimai (pagal VMVT direktoriaus 2013 m. sausio 18 d. įsakymą Nr. B1-12 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos sprendimų dėl administracinių poveikio priemonių taikymo priėmimo tvarkos aprašo patvirtinimo“).
- Aplinkos paviršių dezinfekciją atlikti turi tik tokiems darbams licenciją ir kompetenciją turinti įmonė arba apmokyti maisto tvarkymo subjekto darbuotojai. Šie darbai turi būti atlikti laikantis Sveikatos apsaugos ministerijos parengtų rekomendacijų „Dėl aplinkos valymo ir dezinfekcijos, esant nepalankiai COVID-19 situacijai“. Atliekant aplinkos paviršių dezinfekciją maisto tvarkymo subjektuose būtina užtikrinti maisto produktų ir jų žaliavų apsaugą.
- Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas dažniausiai liečiamų paviršių dezinfekcijai (durų rankenos, turėklai, lankytojų stalai viešojo maitinimo įmonėse, krepšiai prekėms sudėti, vežimėliai produktams vežti (prekybos centruose, parduotuvėse) ir pan.).

Maisto tvarkymas:

- Netvarkykite maisto, jeigu jaučiate į gripą panašius simptomus (pvz.: karščiavimas, kosulys, pasunkėjęs kvėpavimas, raumenų skausmas, bendras silpnumas), lankėtės šalyse, kuriose vyksta koronaviruso (COVID-19) plitimas visuomenėje* ar turėjote tiesioginių kontaktų su patvirtintu COVID-19 infekcija sergančiu pacientu.
- Sutrikus maisto žaliavų tiekimo grandinei, atsiradus nenumatytų situacijų maisto tvarkymo (gamybos, prekybos ir kt.) srityje, privalu užtikrinti maisto saugos reikalavimų įgyvendinimą. Jeigu maisto tvarkymo procesų metu įtariamas ar nustatomas nesaugus produktas, gaunama informacijos apie nesaugų produktą, privaloma informuoti VMVT elektroniniu paštu info@vmvt.lt (ne vėliau kaip per 24 (dvidešimt keturias) valandas nuo įtarimo ar informacijos gavimo). Daugiau informacijos apie nesaugaus ar galimai nesaugaus maisto atvejo pranešimą rasite čia.
- Nefasuoti maisto produktai pardavimui turi būti pateikiami taip, kad būtų išvengta jų užteršimo (laikant parduotuvėje ar pirkėjui renkantis).
- Užtikrinti, kad lankytojai prisiliesdami rankomis, čiaudėdami ir pan. neužterštų nefasuotų maisto produktų, ypač kurių prieš vartojimą negalima nuplauti.
- Neturint galimybės užtikrinti tinkamos nefasuotų produktų higienos savitarnos skyriuose, laikinai nevykdyti tokios prekybos.