



ANUNȚ
MĂSURI SUPLIMENTARE PENTRU REDUCEREA RÎȘCULUI DE CONTAMINARE COVID -19
LA NIVELUL UNITĂȚILOR DE VÂNZARE CU AMĂNUNTUL ȘI LA NIVELUL PIEȚELOR
AGROALIMENTARE

La nivelul fiecărei unități de vânzare cu amănuntul înregistrată sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, trebuie să fie elaborat un plan de urgență care să conțină măsurile necesare ce trebuie aplicate pe întreaga perioadă a instituirii stării de urgență, luând în considerare cel puțin următoarele aspecte:

I. Recomandări privind personalul lucrator

1. Pentru a preveni răspândirea COVID -19, personalul angajat trebuie să mențină permanent o distanță socială recomandată de cel puțin 1,5 metri, față de ceilalți angajați, dar și de cumpărători, distanță stabilită de Comitetul Național pentru Situații Speciale de Urgență (CNSSU).
2. Operatorii trebuie să identifice și să implementeze măsuri operaționale, pentru a face posibilă interacțiunea cât mai redusă între personalul angajat al unității, dar și între personalul angajat și cumpărători (de exemplu grafic de utilizare a vestiarelor destinate personalului angajat, astfel încât să se evite interacțiunea între angajați, dezinfectia vestiarelor, limitarea accesului cumpărătorilor la nivelul raioanelor pe perioada în care se face re aprovizionarea cu alimente, închiderea temporară a magazinului pentru realizarea operațiunilor de dezinfecție, dotarea spațiilor în care se face plata produselor alimentare cu mijloace de limitare a contactului personalului cu clienții- geamuri/ panouri transparente, etc.
3. Monitorizarea permanentă de către operatorul din domeniul alimentar a personalului angajat, care își desfășoară activitatea la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul și interzicerea desfășurării activității pentru acele persoane care au simptomatologie asemănătoare COVID-19;
4. Personalul angajat trebuie să se spele pe mâini înainte de : a începe muncă, după strănut sau suflarea nasului, înainte de manipularea mâncării gătită sau a preparatelor gata pentru consum, după manipularea sau pregătirea alimentelor crude, după manipularea deșeurilor, după realizarea operațiunilor de igienizare, după folosirea toaletei, după ce a mâncat, băut sau fumat, după manipularea banilor, după scoaterea mănușilor de protecție și în general, în mod regulat (conform **anexelor I și II**).
5. Personalul angajat trebuie să evite contactul cu persoane care prezintă simptome ale bolilor respiratorii, cum ar fi tuse și strănut, etc.
6. Personalul care manipulează produse alimentare și care utilizează mănuși de protecție, trebuie să se asigure că acestea sunt schimbate frecvent și că mâinile sunt spălate înainte de a pune mănușile, între schimbarea mănușilor și după îndepărtarea acestora.
7. Spălarea mâinilor este necesară chiar și atunci când se utilizează mănuși, deoarece mănușile contaminate pot răspândi germeni pe mâini când acestea sunt îndepărtate.
8. Mănușile de protecție trebuie schimbate după desfășurarea unor altor activități cum ar fi deschiderea/închiderea ușilor cu mâna, golirea coșurilor, manipularea banilor, etc.
9. Personalul care manipulează produse alimentare trebuie să poarte un echipament de protecție corespunzător compus din halat de culoare deschisă, bonetă, mască de protecție, pantaloni și încălțăminte adecvată, ce trebuie menținute într-o stare de igienă corespunzătoare.





II. Recomandări privind accesul consumatorilor în unitățile de vânzare cu amănuntul

1. Accesul consumatorilor în unitățile de vânzare cu amănuntul trebuie să se realizeze într-un număr limitat, astfel încât să se poată respecta distanța socială de minim 1,5 metri între consumatori și vânzători, stabilită de Comitetul Național pentru Situații Speciale de Urgență (CNSSU).
2. Pentru respectarea acestei dispoziții, la nivelul fiecărei unități de vânzare cu amănuntul vor fi postate afișe informative pentru consumatori, se va desemna personal responsabil pentru supravegherea respectării acestei dispoziții sau se vor realiza avertismente / anunțuri audio în mod repetat prin care se informează cu privire la măsurile generale necesare de prevenție, inclusiv pentru situațiile în care aceștia prezintă semne clinice reprezentate de tuse, strănut, febră, etc.
3. Consumatorii care intra în spațiile din unitățile de vânzare a alimentelor trebuie să utilizeze mijloacele de dezinfecție amplasate la nivelul intrărilor, conform indicațiilor din partea unității;
4. În incinta unității consumatorii pe cât posibil să nu intre în contact direct cu alte persoane, iar consumul produselor alimentare în incinta acestor unități să fie interzis.
5. În cazul în care , ca urmare a controalelor proprii ale unității sunt identificate persoane/ consumatori care în mod evident nu respectă regulile minime de igienă sau distanța socială recomandată , trebuie să fie dispuse măsuri de atenționare, iar în cazul când acestea nu se conformează se poate dispune măsura excluderii din unitate.

III. Recomandări privind implementarea planului de curățare și dezinfecție în unitățile de vânzare cu amănuntul în incinta cărora consumatorii au acces

1. Echipamentele și ustensilele trebuie curățate ori de câte ori este nevoie și dezinfectate, utilizând produse / substanțe printr-o modalitate ce asigură realizarea unei igienizări și dezinfecții corespunzătoare;
2. Unitățile de vânzare cu amănuntul vor aplica măsuri corespunzătoare privind curățarea și dezinfecția spațiilor, echipamentelor și ustensilelor astfel încât să se prevină contaminarea alimentelor (de exemplu, prin apă, lichidele folosite la spălare sau prin soluțiile de dezinfectare).
3. Produsele folosite la curățare și dezinfecție trebuie să corespundă utilizării preconizate, respectiv să aibă efect virucid și folosite în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Acestea trebuie să fie identificate corespunzător, depozitate în afara zonelor de preparare a alimentelor și utilizate de o manieră care nu permite contaminarea alimentelor. Lista publică a acestor produse poate fi consultată la adresa <http://www.ms.ro/2017/01/17/registrul-national-al-produselor-biocide> la rubrica TP3 și TP4 ;
4. Acțiunile de curățare / dezinfecție în unitățile de vânzare cu amănuntul se realizează de cel puțin 2 ori pe zi, cu un interval de cel puțin 4 ore între două operațiuni, la nivelul pardoselilor, holurilor și ușilor de acces, vitrinelor, căsuțelor de păstrare a obiectelor înainte de a intra în unitate, coșurilor de cumpărături, etc, cu care consumatorii pot veni în contact;
5. O atenție deosebită se va acorda dezinfecției coșurilor/ cărucioarelor utilizate de consumatori pentru transportul alimentelor în interiorul și exteriorul unității, fiind necesar ca acestea să fie aspersate la un interval de cel puțin 2 ore cu soluție pulverizată pe întreaga suprafață a acestora, într-un spațiu/ zonă separată față de zonele de vânzare a alimentelor.
6. Echipamentele și instrumentele folosite la curățare și dezinfecție trebuie păstrate separat pentru a preveni contaminarea alimentelor, ustensilelor și hainelor personalului;
7. De asemenea vestiarele și toaletele utilizate de personalul lucrător trebuie Menținute curate / dezinfectate în permanență;
8. Echipamentele de protecție a personalului folosite la curățarea vestiarelor și





toaletelor, trebuie utilizate doar în acest scop;

9. La nivelul căilor de acces în unitățile de vânzare cu amanuntul frecventate de un număr semnificativ de persoane (supermarketuri, hipermarketuri, etc.) este necesară amplasarea tăvilor impregnate cu substanțe dezinfectante pentru încălțăminte, precum și a soluțiilor de dezinfecție a mâinilor, pentru consumatori, în dreptul cărora să fie afișate informații referitoare la modalitatea și obligativitatea de utilizare a acestora.

10. Unitatea trebuie să întreprindă permanent măsuri de verificare a respectării acestor reguli pe întreaga perioadă a menținerii stării de urgență.

IV. Măsuri suplimentare recomandate a fi dispuse la nivelul piețelor agroalimentare.

Administratorii piețelor agroalimentare trebuie să ia măsurile necesare asigurării unui flux de personal optim prin care să se asigure respectarea distanței sociale recomandată de minim 1,5 metri între cumpărători, dar și între cumpărători și comercianți, stabilită de Comitetul Național pentru Situații Speciale de Urgență (CNSSU).

De asemenea, aceștia trebuie să se asigure de faptul că sunt efectuate cu frecvență adecvată (cel puțin 1 dată pe zi) acțiuni de curățare/dezinfecție a pieței, la nivelul pardoselilor, ușilor de acces, dispozitivelor de expunere a mărfii (tarabelor), cu care consumatorii și comercianții pot veni în contact.

Administratorii piețelor precum și producătorii agricoli/vânzătorii din cadrul acestor piețe, trebuie să se asigure că sunt respectate regulile generale de igienă și personalul dispune de mijloace de protecție adecvată precum mănuși sau mască de protecție (după caz).

La nivelul piețelor agroalimentare frecventate de un număr semnificativ de persoane, este necesară amplasarea tăvilor impregnate cu substanțe dezinfectante pentru încălțăminte, precum și a soluțiilor de dezinfecție a mâinilor, pentru consumatori, în dreptul cărora să fie afișate informații referitoare la modalitatea și obligativitatea de utilizare a acestora.




De asemenea, se recomandă ca zonele de intrare în piețele agroalimentare să fie separate de zonele de ieșire.

Va multumim pentru intelegere!



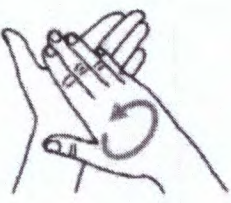


ANEXA I

Spălarea igienică a mâinilor se face cu apă și săpun lichid. Durata întregii proceduri: 40-60 secunde

<p>0</p> 	<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>Udați cu apă potabilă de la rețea, mâinile și pumnii</p>	<p>Aplicați suficient săpun lichid pentru a acoperi toate suprafețele mâinii</p>	<p>Palmă pe palmă cu mișcări de dus întors</p>
<p>3</p> 	<p>4</p> 	<p>5</p> 
<p>Palma mâinii drepte pe dosul mâinii stângi și palma mâinii stângi pe dosul mâinii drepte cu mișcări de dus întors</p>	<p>Palmă pe palmă cu degetele intercalate (pentru dezinfectia spațiilor interdigitale) cu mișcări de dus întors</p>	<p>Dosul degetelor îndoite pe palma opusă (strângerea și frecarea degetelor unei mâini în palma celeilalte mâini) cu mișcări de dus întors</p>
<p>6</p> 	<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>Frecare prin rotație a degetul mare drept (policele) în palma stângă și invers</p>	<p>Frecare prin rotație cu mișcări înainte și înapoi cu degetele împreunate ale mâinii drepte aplicate în palma stângă și invers</p>	<p>Mâinile se clătesc cu apă</p>
<p>9</p> 	<p>10</p> 	<p>11</p> 
<p>Mâinile se usucă cu atenție cu un prosop de hârtie</p>	<p>Închideți robinetul cu prosopul de hârtie</p>	<p>Acum mâinile sunt curate</p>

ANEXA II

Dezinfecția igienică a mâinilor se face cu un dezinfectant pe bază de alcool. Durata întregii proceduri: 20-30 secunde

<p>1a</p> 	<p>1b</p> 	<p>2</p> 
<p>Aplicați un volum corespunzător de produs pentru dezinfecția igienică a mâinilor în podul palmelor uscate (conform informațiilor furnizate de producător pe eticheta produsului~3-5 ml) și se freacă viguros pielea până la încheieturi timp de 30 secunde conform procedurii.</p>		<p>Palmă pe palmă cu mișcări de dus întors</p>
<p>3</p> 	<p>4</p> 	<p>5</p> 
<p>Palma mâinii drepte pe dosul mâinii stângi și palma mâinii stângi pe dosul mâinii drepte cu mișcări de dus întors</p>	<p>Palma pe palmă cu degetele intercalate (pentru dezinfecția spațiilor interdigitale) cu mișcări de dus întors</p>	<p>Dosul degetelor îndoite pe palma opusă (strângerea și frecarea degetelor unei mâini în palma celeilalte mâini) cu mișcări de dus întors</p>
<p>6</p> 	<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>Frecare prin rotație a degetul mare drept (policele) în palma stângă și invers</p>	<p>Frecare prin rotație cu mișcări înainte și înapoi cu degetele împreunate ale mâinii drepte aplicate în palma stângă și invers</p>	<p>După uscare mâinile sunt curate</p>