



## REKOMENDACIJOS

### DĖL SAUGUMO UŽTIKRINIMO MAISTO PRAMONĖS ĮMONĖSE

2020-06-12

Sveikatos apsaugos ministerija, atsižvelgdama į nepalankią COVID-19 ligos (koronaviruso infekcijos) epideminę situaciją teikia rekomendacijas dėl prevencijos užtikrinimo maisto pramonės įmonėse.

#### **Maisto pramonės įmonės turėtų:**

- užtikrinti, kad kasdieną prieš patenkant į gamybos patalpas būtų vertinama darbuotojų sveikata. Esant galimybei, tik atvykus į darbą matuoti darbuotojų kūno temperatūrą. Asmenims, kuriems pasireiškia karščiavimas (37,3°C ir daugiau), rekomenduojama konsultacija Karštąja koronaviruso linija tel. 1808 arba susisiekti su savo šeimos gydytoju konsultacijai;
- užtikrinti, kad visuose maisto tvarkymo etapuose dirbtų tik darbuotojai, neturintys ūmių viršutinių kvėpavimo takų ligų, ūmių žarnyno infekcijų ir kt. susirgimų požymių (pvz., karščiavimas, sloga, kosulys, čiaudulys, pasunkėjęs kvėpavimas, viduriavimas, vėmimas ir pan.);
- informuoti įmonės darbuotojus, kad darbo metu pasireiškus ūmių viršutinių kvėpavimo takų ligų ar ūmių žarnyno infekcijų požymiams, jie nedelsiant turi informuoti atsakingą asmenį ir rekomenduojama konsultacija Karštąja koronaviruso linija tel. 1808 arba susisiekti su savo šeimos gydytoju konsultacijai;
- užtikrinti, kad darbo metu darbuotojai vengtų socialinio (tiesioginio) kontakto, laikytųsi griežtos rankų higienos (dažnas rankų plovimas su muilu ir įtrynimasis dezinfekuojančiu skysčiu), vengtų liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt., laikytųsi kosėjimo ir čiaudėjimo etiketo;
- užtikrinti, kad rankų higiena būtų atliekama: prieš pradėdant darbą; prieš tvarkant termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą; tvarkant žalią mėsą, žuvį ar kt. termiškai neapdorotą maistą; prieš apsimaunant, keičiant ir nusiėmus pirštines; sutvarkius atliekas; pabaigus valymo, dezinfekcijos darbus; pasinaudojus tualetu; pavalgius, parūkius; nusičiaudėjus, išsipūtus nosį;
- jei darbuotojai darbo metu naudoja vienkartinės pirštines, sudaryti sąlygas ir užtikrinti, kad darbuotojai kruopščiai plautų rankas šiltu tekančiu vandeniu ir skystu muilu ar dezinfekuotu jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis prieš apsimaudami, keisdami ir nusiėmę pirštines. Jei naudojamos vienkartinės pirštines, būtina užtikrinti, kad darbo vietose būtų jų pakankamai (įskaitant skirtas pasikeitimui);
- užtikrinti, kad vienkartinės pirštines nebūtų dezinfekuojamos skysčiais ir naudojamos pakartotinai jas nusiėmus;
- taikyti griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemonės visuose gamybos, perdirbimo, sandėliavimo etapuose: ypatingas dėmesys skiriamas rankų higienos užtikrinimui, pagal poreikį – asmens apsaugos priemonių naudojimui, užtikrinamas tinkamas aplinkos valymas ir dezinfekcija;

- darbuotojams, tvarkantiems maisto produktus, kurie skirti tiesioginiam žmonių vartojimui ir kurių nereikia išvirti arba kitaip perdirbti, tam kad būtų pašalintas arba iki priimtino lygio sumažintas atitinkamų mikroorganizmų kiekis, darbo metu sudaryti sąlygas dėvėti veido kaukes. Tai leistų išvengti galimo viruso patekimo ant tvarkomo maisto produkto tais atvejais, kai virusas platinamas esant besimptomėi infekcijos pasireiškimo formai ar inkubacijos laikotarpiu;

- pagal galimybes darbą perorganizuoti taip, kad kuo daugiau darbuotojų būtų saugiame kontakte vienas nuo kito ar nekontaktuoti;

- jei dirbama pamainomis, pagal galimybes organizuoti darbuotojų pamainų pasikeitimą saugiu kontaktu ar be kontakto;

### **Veiksmai maisto pramonės įmonėje patvirtinus, ar įtariant COVID-19 ligos (koronaviruso infekcijos) atvejį:**

- jei įmonės administracija gavo informaciją apie darbuotojui nustatytą COVID-19 ligą (koronaviruso infekciją), turi informuoti Nacionalinį visuomenės sveikatos centrą prie Sveikatos apsaugos ministerijos (toliau – NVSC) ir bendradarbiauti su NVSC nustatant sąlytį turėjusius asmenis ir:

- 1) jiems taikant 14 dienų izoliaciją;

- 2) arba išimtiniais atvejais darbuotojų sveikatos stebėjimą tęsiant darbą su šiomis asmens apsaugos priemonėmis (toliau – APP):

- Kvėpavimo takų apsaugai – FFP2 respiratorius;

- Kūno apsaugai – ilgas neperšlampamas chalatas ilgomis rankovėmis (jų neturint – galima naudoti kombinezoną arba chalata su neperšlampama prijuoste);

- Rankų apsaugai – vienkartinės pirštinės.

- apmokyti visą įmonės personalą tinkamai užsidėti, naudoti ir nusiimti AAP. Rekomenduojama praveisti mokymus su praktiniu AAP užsidėjimu/nusiėmimu, turėti apmokytų asmenų sąrašus su jų parašu. Rekomendacijos dėl AAP apsirengimo ir nusirengimo skelbiamos Sveikatos apsaugos ministerijos tinklalapyje adresu:

<http://sam.lrv.lt/uploads/sam/documents/files/KORONA/rekomendacijos%20ASPI%20del%20AAP%20naudojimo.pdf>.

- rekomenduojama pakabinti AAP užsidėjimo ir nusiėmimo atmintines AAP užsidėjimo ir nusiėmimo vietose. Darbuotojai turi griežtai laikytis teisingos AAP užsidėjimo ir nusiėmimo procedūrų sekos.

- pastatyti paženklintas AAP surinkimo talpas AAP nusirengimo vietose.

- saugiai tvarkyti vienkartinės AAP po naudojimo. Daugkartinio naudojimo apsaugos priemonės – iš karto po naudojimo valyti ir dezinfekuoti.

- įvertinti galimą poveikį maisto saugai ir spręsti dėl maisto tiekimo rinkai, esant reikalui – konsultuotis su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba, jei asmuo, kuriam įtariamas ar patvirtintas COVID-19 liga (koronaviruso infekcija), vykdė maisto tvarkymo veiklą. Šiuo metu nėra įrodymų, kad COVID-19 liga (koronaviruso infekcija) būtų perduodamas per maistą, todėl nėra būtina visais atvejais šalinti maisto produktus, įtariant/nustačius darbuotojui COVID-19 ligą (koronaviruso infekciją). Maisto tvarkymo subjekto patalpose privaloma atlikti aplinkos paviršių valymą ir dezinfekciją;

- atlikti aplinkos paviršių valymą ir dezinfekciją laikantis Sveikatos apsaugos ministerijos parengtų rekomendacijų, skelbiamų tinklalapyje adresu:

[http://sam.lrv.lt/uploads/sam/documents/files/REKOMENDACIJOS%20dezinfekcijai%2020200327%20\(1\).pdf](http://sam.lrv.lt/uploads/sam/documents/files/REKOMENDACIJOS%20dezinfekcijai%2020200327%20(1).pdf);

- užtikrinti, kad atliekant patalpų valymą ir dezinfekciją nebūtų užterštas maistas. Rekomenduojama išnešti maisto produktus, įrankius, naudojamus maisto tvarkymui, iš dezinfekuojamų patalpų, o jei to padaryti neįmanoma – turi būti imamasi kitų priemonių, apsaugančių maisto produktus nuo cheminės taršos. Patalpose, kuriose atliekama dezinfekcija, neturi būti vykdoma maisto tvarkymo veikla,

neturi būti pašalinių asmenų. Po dezinfekcijos patalpomis galima naudotis tik gerai jas išvėdinus. Kada galima pradėti veiklą po dezinfekcijos priklauso nuo naudojamų dezinfekcinių preparatų (instrukcijose nurodytų reikalavimų dėl dezinfekcinių medžiagų ekspozicijos, po dezinfekcijos būtinų atlikti valymo darbų) ir naudoto dezinfekcijos būdo.

**Maisto pramonės įmonės taip pat turi:**

- užtikrinti maisto saugos valdymo sistemų (individualių rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos ar Geros higienos praktikos taisyklių) laikymąsi;
- užtikrinti teisės aktų, reglamentuojančių maisto tvarkymo, higienos, darbuotojų sveikatos reikalavimus, ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro – valstybės lygio ekstremalios situacijos valstybės operacijų vadovo priimtų sprendimų, laikymąsi.

Daugiau informacijos:

<http://sam.lrv.lt/lt/koronavirusas/informacija-visuomenei/apsaugos-priemones-ir-gydymas>  
<https://vmvt.lt/aktualu-verslui-karantino-metu>