



COVID-19 dhe siguria e ushqimit: udhëzues për bizneset (udhëzime të përkohëshme)

Përktheu dhe përshtati Instituti i shëndetit publik i Republikës së Maqedonisë së Veriut

7 prill 2020

Hyrje

Bota po përballlet me një rrezik të paparë deri më tani nga pandemia me COVID-19 të shkaktuar nga virusi SARS-CoV-2. Një numër i madh i vendeve i ndjekin këshillat e Organizatës Botërore të Shëndetësisë (OBSH) në lidhje me zbatimin e masave për distancimin fizik, si një nga mënyrat e parandalimit të përhapjes së sëmundjes. Zbatimi i këtyre masave kishte si pasojë mbylljen e shumë bizneseve, shkollave dhe institucioneve arsimore dhe kufizimin e udhëtimeve dhe tubimeve shoqërore. Një numër i madh i njerëzve punojnë nga shtëpia, përmes telefonit ose internetit, ose diskutimet dhe takimet i bëjnë me ndihmën e internetit. Megjithatë, punonjësit në industrinë ushqimore nuk kanë mundësi të punojnë nga shtëpia, dhe nga ato kërkohet që të vazhdojnë me punë në vendet e tyre të punës. Mbrojtja e shëndetit dhe siguria e të gjithë punonjësve në zinxhirin e prodhimit të industrisë ushqimore është me shumë rëndësi për mbijetesën në këtë pandemi aktuale. Mirëmbajtja e qarkullimit të ushqimit nëpër zinxhirin ushqimor është një funksion qenësor në të cilin kontributin e tyre duhet ta japin të gjitha palët e prekura. Gjithashtu duhet të ruhet edhe besimi i konsumatorëve sa i përket sigurisë dhe sasive të ushqimit. Industria ushqimore duhet të ketë sisteme të implementuara për menaxhimin me siguri mbi bazë të Parimeve për analizë të rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) për menaxhimin me rreziqet për sigurinë e ushqimit dhe parandalimin e kontaminimit të ushqimit. Industria ushqimore është e mbështetur me programe që përfshijnë Praktikat e mira higjienike: pastrimi dhe sanicioni, kufizimi i zonave për përpunim, kontrollimi i furnizuesit, magazinimi, distribuimi dhe transporti, higjiena personale dhe trajnimi i punonjësve - të gjitha kushtet dhe aktivitetet themelore të nevojshme për mirëmbajtjen e higjienës në mjedisit ku bëhet përpunimi i ushqimit. Parimet e përgjithshme të Codex Alimentarius për higjienën e ushqimit paraqesin një bazë të fortë për zbatimin e kontroleve qenësore për higjienën në secilën fazë të procesit të përpunimit, prodhimit dhe tregtimit të ushqimit me qëllim parandalimin e kontaminimit të ushqimit.

Nëse biznesi ka një ekip të formuar për menaxhimin me siguri të ushqimit dhe/ose ekip për HACCP, anëtarët e këtyre grupeve duhet të jenë të kyçur në të gjitha diskutimet që të sigurojnë pasqyrë të ndërhyrjeve të reja nga aspekti i sigurisë së ushqimit. Nëse biznesi nuk ka formuar ekupe, atëherë duhet të caktojë një person përgjegjës që do bëjë vlerësimin e rritjes së rrezikut ndaj sigurisë së ushqimit dhe të caktojë masa shtesë. Ky person duhet të lidhet me organet përgjegjëse për sigurinë e ushqimit për këshillim. Tani, industria ushqimore urgjentisht duhet të sigurojë pajtueshmëri me masat për mbrojtjen e punonjësve nga COVID-19, të parandalojë ekspozimin ose përhapjen e virusit dhe t'i përforcojë masat higjienike të ushqimit dhe praktikave sanitare.

Ky udhëzues ka për qëllim ta theksojë zbatimin e masave shtesë në lidhje me COVID-19 që të ruhet integriteti i vargut ushqimor dhe të sigurohen sasi adekuate dhe të sigurt të ushqimit për konsumatorët.

Përhapja e mundshme e COVID-19 përmes ushqimit

Ka shumë pak mundësi që njerëzit të sëmurën nga COVID-19 nga ushqimi ose paketimi i ushqimit. COVID-19 është sëmundje e organeve të frymëmarrjes dhe mënyra primare e përhapjes është nëpërmjet kontaktit të drejtpërdrejtë mes njerëzve dhe nëpërmjet kontaktit të drejtpërdrejtë me spërkat respiratore të cilat i nxjerr personi i sëmurë kur kollitet dhe teshtin.

Deri më sot nuk ka dëshmi që virusë që shkaktojnë sëmundje respiratore të jenë përhapur nëpërmjet ushqimit ose paketimit të ushqimit. Koronaviruset nuk mund të shumohen në ushqim, ato kanë nevojë për një nikoqir, organizëm shtazor ose njerëzor që të mund të shumohen.

Sipas OBSH-së, të dhënat në dispozicion tregojnë se virusi COVID-19 përhapet gjatë kontaktit të afërt nëpërmjet të spërklave respiratore (që formohen gjatë kollës ose teshtimës) ose gjatë kontaktit me gjësende të kontaminuara të personit të sëmurë (veshje dhe gjësende të tjera). Virusit mund të përhapet nga njeriu në njeri kur personi i sëmurë me COVID-19 kollitet ose teshtin, duke krijuar kështu spërklave që arrijnë deri tek hunda, goja ose sytë e një personi tjetër. Në rast tjetër, meqë spërkat janë tepër të rënda për të mbetur në ajër, ato bien në sipërfaqe dhe gjësende rreth personit të sëmurë. Ekziston mundësia që dikush të infektohet me prekjen e sipërfaqeve, gjësendeve ose dorës të kontaminuar të personit të sëmurë e pastaj të prekë gojën, hundën ose sytë. Kjo mund të ndodhë, për shembull, gjatë prekjes së dorezave të derës ose nëse përshëndetemi me personin e sëmurë e pastaj pa i larë duart të preket fytyra.

Në hulumtimet është bërë vlerësimi i mbijetesës së virusit COVID-19 në sipërfaqe të ndryshme dhe është publikuar se virusi mund të mbijetojë deri në 72 orë në plasmas ose në çelik, deri në 4 orë në bakërr dhe deri në 24 orë në karton. Por, ky hulumtim është realizuar në kushte laboratorike (lagështi relative dhe temperaturë e kontrolluar) dhe duhet marrë me rezervë kur bëhet fjalë për mjedisin jetësor.

Për industrinë ushqimore është e domosdoshme që të përforcohen masat e higjienës personale dhe të mundësohet rinovimi i Parimeve për higjienën e ushqimit që të eliminohet ose zvogëlohet rreziku që sipërfaqet për përpunimin e ushqimit dhe materialet për paketimin e ushqimit të kontaminohen me virusin nga punonjësit. Pajisjet mbrojtëse personale, siç janë maskat dhe dorezat, mund të jenë efikase në zvogëlimin e përhapjes së virusit dhe sëmundjeve, por vetëm nëse përdoren në mënyrë adekuate. Përveç kësaj, në industrinë ushqimore rekomandohet edhe zbatimi i distancimit fizik, higjienë maksimale dhe masa sanitare dhe zbatimi i shpeshtë dhe larja efikase e duarve dhe sanitacion në çdo fazë të përpunimit, prodhimit dhe tregtimit të ushqimit. Këto masa do i mbrojnë punonjësit nga përhapja e COVID-19 tek punonjësit, ruajtjen e forcës punëtore dhe zbulimin e largimin e punonjësve të sëmurë dhe kontakteve të tyre të afërta nga vendi i punës.

Edhe pse materiali gjenetik i COVID-19 (ARN) është izoluar nga mostra nga koprokultura (jashtëqitjet) e personave të sëmurë, nuk ka dëshmi për përhapje fekale-orale. Larja e duarve pas përdorimit të tualetit paraqet një praktikë qenësore, sidomos kur punohet me ushqim.

Vetëdijësim për simptomat e COVID-19

Për qëllimet (nevojat) e këtij udhëzuesi në grupin e punonjësve me ushqim bëjnë pjesë personat që si pjesë e punës së tyre vijnë në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimin. Gjithashtu, këtu bëjnë pjesë edhe punonjësit të cilët mund të vijnë në kontakt me sipërfaqe që janë në kontakt me ushqimin ose me sipërfaqe të tjera në mjedise ku përpunohet ushqimi. Për këtë arsye, kjo mund të vlejë për menaxherët, personat përgjegjës për pastrimin, personat përgjegjës për mirëmbajtjen, transportuesit dhe inspektorët për ushqimin.

OBSH-ja rekomandon që personat që ndjehen të sëmurë të qëndrojnë në shtëpi. Punonjësit që punojnë në industrinë ushqimore duhet të jenë të vetëdijshëm për simptomat e COVID-19. Ekipi udhëheqës në kompanitë ushqimore duhet të përgatisë udhëzues të shkruar për punonjësit për raportimin e simptomave të sëmundjes dhe për largimin e tyre nga detyrat e punës. Ajo që është me më shumë rëndësi është që punonjësit të mund t'i dallojnë sa më herët simptomat që të mund të kërkojnë ndihmë mjekësore dhe testim, dhe me këtë ta minimizojnë rrezikun nga infektimi i kolegëve të tjerë.

Simptomat e zakonshme të infeksionit me COVID-19 janë:

ethet (temperaturë trupore më e lartë se 37,5⁰C)
kolla – të gjitha llojet e kollës, jo vetëm kolla e thatë

vështirësitë në frymëmarrje
lodhja

Parandalimi i përhapjes së COVID-19 në vendin e punës

Për punonjësit që punojnë në mjedisit për ushqim duhet të sigurohen udhëzues të shkruar dhe trajnime për mënyrat e parandalimit të përhapjes së COVID-19. Përgatitja rutinore për procedurat e punës që i zbatojnë subjektet afariste, si pjesë të sistemit për menaxhimin me siguri të ushqimit, duhet të mundësojë që punonjësit e infektuar të largohen nga mjedisit me ushqim. Punonjësit të cilët nuk ndjehen mirë ose që kanë simptoma të COVID-19 nuk duhet të jenë në vendin e punës dhe duhet të informohen se si të kontaktojnë me punonjësit mjekësor. Ky është një imperativ sepse nëse një punonjës i infektuar menaxhon me ushqimin, ekziston mundësia që ai ta përcjellë virusin tek ushqimi me të cilin punon, ose përmes kollës ose teshtimës, ose duarve, ta përcjellë atë mbi sipërfaqet ku bëhet përpunimi i ushqimit. Është vërtetuar se disa persona të infektuar mund të mos kenë zhvilluar menjëherë simptoma, por ato mund ta përhapin virusin. Kjo e thekson nevojën që të gjithë personat që punojnë në industrinë ushqimore, pa dallim të gjendjes së tyre shëndetësore, ta praktikojnë higjienën personale dhe t'i përdorin në mënyrë adekuate pajisjet mbrojtëse personale (maskat dhe dorezat).

Menaxhuesit e biznesit me ushqimin duhet të zbatojnë një nivel të lartë të sigurisë dhe menaxhimit me punonjësit që të mund ta mbajnë mjedisin e punës pa sëmundje.

Në programet parakushtëzuese për punonjësit duhet të shënohet qartë se do sigurohet që punonjësit e infektuar me COVID-19 (personat me simptoma dhe bartësit simptomatik të konfirmuar) dhe personat të cilët kanë pasur kontakt me to (ato që kanë pasur kontakt me persona të konfirmuar) do të largohen nga mjediset ku bëhet përpunimi i ushqimit. Punonjësit të cilët nuk ndjehen mirë ose që kanë simptoma të COVID-19 nuk duhet të shkojnë në punë. Atyre duhet t'ju mundësohet që të raportojnë se janë të sëmurë përmes telefonit (ose postës elektronike), me çka do mundësohet që punonjësit në fazë të hershme të COVID-19 të largohen sa më herët nga mjedisi i punës.

Praktikat për sigurinë e ushqimit në mjediset e ushqimit duhet tu përmbahen standardeve më të larta të higjienës në pajtim me Sistemet e vendosura për menaxhimin me sigurinë e ushqimit.

Praktikat e mira higjienike përfshijnë:

Higjienën adekuate të duarve – larje të tyre me sapun së paku 20 sekonda (ndiqni udhëzimet e OBSH-së);

Përdorimin e shpeshtë të preparateve për dezinfektim që përmbajnë alkool;

Higjienën adekuate të sistemit respirator (kur kolliteni ose teshtini mbulojeni gojën me fasuleta, pastaj hidhni ato në koshin për mbeturina dhe lani duart mirë);

Pastrimin/dezinfektimin e shpeshtë të sipërfaqeve të punës, dorezave të dymës;

Evitimin e kontakteve të afërta me çdo person që tregon shenja të sëmundjeve respiratore, si kolla ose teshtima.

Përdorimi i dorezave për një përdorim

Punonjësit e industrisë së ushqimit mund të përdorin doreza, por duhet t'i ndërrojnë ato shpesh, ndërsa sa herë që ta bëjnë këtë duhet t'i lajnë duart. Dorezat duhet të ndërrohen edhe pas përfundimit të aktiviteteve që nuk kanë të bëjnë me ushqimin, si për shembull, hapja/mbyllja e dymës me duar dhe hedhja e mbeturinave. Punonjësit në industrinë e ushqimit duhet të jenë të vetëdijshëm se mbajtja e dorezave mund të ndikojë në grumbullimin e baktereve në sipërfaqen e duarve, kështu që larja e tyre është e një rëndësie tejet të madhe pas heqjes së dorezave që të evitohet kontaminimi i ushqimit. Punonjësit në industrinë ushqimore duhet të evitojnë prekjen e gojës dhe syve kur në duar kanë doreza mbrojtëse.

Dorezat për një përdorim nuk duhet të përdoren si zëvendësim për larjen e duarve. Virusi COVID-19 mund të kontaminojë dorezat për një përdorim në të njëjtën mënyrë si edhe duart. Heqja e dorezave për një përdorim mund të shkaktojë kontaminimin e duarve me virusin. Mbajtja e dorezave për një përdorim mund të japë një ndjenjë të gabuar të sigurisë dhe si pasojë mund të ketë moslarjen e mjaftueshme të duarve nga ana e punonjësve.

Larja e duarve është masë më e mirë për parandalim të infektimit se sa mbajtja e dorezave për një përdorim. Ekipi udhëheqës duhet të sigurojë nyje sanitare adekuate dhe lavamanë për larjen e duarve, të krijojë kushte për larjen e shpeshtë të duarve nga ana e punonjësve. Xhelët për larjen e duarve mund të përdoren si masë shtesë, por nuk duhet ta zëvendësojnë larjen e duarve.

Distanca fizike në vendin e punës

Distanca fizike është mjaft e rëndësishme dhe ndihmon në ngadalësimin e përhapjes së COVID-19. Kjo arrihet me minimizimin e kontakteve mes personave të mundshëm të infektuar dhe personave të shëndetshëm. Të gjithë bizneset me ushqim duhet të zbatojnë sistemin e distancimit fizik sa më shumë të jetë e mundur. Sipas udhëzimeve të OBSH-së mes kolegëve në vendin e punës duhet të mbahet një distancë prej së paku 1-2 metra. Atje ku mjedisi i punës nuk mundëson një gjë të tillë, punëdhënësit duhet të mendojnë se çfarë masash duhet të marrin që t'i mbrojnë punonjësit e tyre.

Shembuj të masave praktike për ruajtjen e distancës fizike në mjedisin e punës ku bëhet përpunimi i ushqimit janë:

Radhitja e vendeve të punës nga të dy anët e linjave të përpunimit, ashtu që punonjësit të mos jenë të kthyer nga njëri tjetri;

Sigurimi i pajisjeve mbrojtëse personale, si maskat për fytyrën, rrjetat për flokët, dorezave për një përdorim, këminose dhe këpucëve të pastra për punonjësit. Përdorimi i pajisjeve mbrojtëse personale është një nevojë rutinore në mjediset me rrezik të lartë për ushqimin. Kur punonjësit janë të veshur me pajisje mbrojtëse personale, atëherë mund të zvogëlohet distanca mes punonjësve;

Kufizimi i numrit të punonjësve në pjesën e përgatitjes së ushqimit në çfarë do kohe;

Organizimi i punonjësve në grupe ose ekipe që të mundësohet kështu bashkëveprimi mes grupeve.

COVID-19 në vendin e punës

Në programet parakushtëzuese duhet të implementohen udhëzime për menaxhimin me punonjësit e sëmurë në mjedisin e ushqimit, dhe atë me:

Udhëzime për raportimin e sëmundjes tek punonjësit, dhe

Politika për kthimin në punë të punonjësve pas shërimit të tyre.

Punonjësit duhet të njoftohen dhe t'i respektojnë këto udhëzime dhe të raportojnë për sëmundjen në fazë sa më të hershme, që të parandalohet kështu përhapja e COVID-19 tek punonjësit e tjerë. Praktikrat për menaxhimin me punonjësit (për shembull raportimi për sëmundje dhe largimi i punonjësve të sëmurë) do e zvogëlojnë mundësinë e përhapjes së sëmundjes në vendin e punës. Megjithatë, është e nevojshme të zhvillohet një plan veprimi për menaxhimin e situatave të tilla. Ka më shumë gjasa që punonjësi të raportojë për sëmundjen e tij përmes telefonit. Punonjësit duhet të jenë të vetëdijshëm se nuk duhet të raportojnë drejtpërdrejt në vendin e punës që kanë simptoma të COVID-19, por që mund ta njoftojnë punëdhënësin me një telefonatë. Punonjësit të cilët nuk ndjehen mirë, nuk duhet të paraqiten në vendin e punës dhe që atje të kërkojnë këshillë nga mjeku. Megjithatë, nëse punonjësit ndjehen keq gjatë orarit të punës dhe shfaqin simptoma tipike të COVID-19, ato duhet të zhvendosen menjëherë larg nga punonjësit e tjerë. Nëse ka mundësi, duhet të vendosen në një hapësirë ku do jenë përkohësisht të izoluar, pas dyerve të mbyllura, si për shembull në ndonjë zyrë. Punonjësit që nuk ndjehen mirë duhet të largohen menjëherë nga mjedisi me ushqim.

Punonjësit që nuk ndjehen mirë duhet t'i ndjekin udhëzimet kombëtare për raportimin e rasteve/rasteve të dyshuara të COVID-19. Ndërkohë që presin këshilla mjekësore ose rekomandim për të shkuar në shtëpi, duhet t'i evitohen kontaktet me punonjësit e tjerë. Ata duhet të evitohen kontaktet e drejtpërdrejta me njerëz të tjerë, sipërfaqe dhe gjësende, dhe duhet të këshillohen ta mbulojnë gojën dhe hundën me një fasuletë për një përdorim, pastaj atë ta vendosin në çantë ose në xhep, e më pas ta hedhin në kosh për mbeturina të mbyllur me kapak. Nëse nuk ka fasuletë për një përdorim, gojën duhet ta mbulojnë me pjesën e brendshme të bërrylit. Nëse kanë nevojë të përdorin tualetin gjatë kohës që presin ndihmë mjekësore, nëse ka mundësi, të përdorin tualet të veçantë.

Të gjitha sipërfaqet me të cilat ka pasur kontakt punonjësi i infektuar duhet të pastrohen mirë, si dhe të gjitha sipërfaqet dhe gjësendet dukshëm të kontaminuara me lëngje trupore/ekskrete respiratore, dhe të gjitha mjediset e kontaminuara si tualetet, dorezat e duarve dhe telefonat. Duhet të përdoren preparate për pastrim dhe preparate për dezinfektim të sipërfaqeve. Në praktikë si efikase janë treguar preparatet për dezinfektim që përmbajnë alkool dhe që dukshëm e zvogëlojnë aftësinë infektive të viruseve si COVID-19, kur janë me përqendrim nga 70-80%.

Edhe disa preparate të ngjashme me përbërës aktiv të bazuara në bashkëdyzimet kuartenere të amoniakut

dhe klorit gjithashtu kanë veti virucide. Të gjithë punonjësit duhet t'i lajnë duart mirë me ujë dhe sapun për 20 sekonda, pas çdo kontakti me persona që nuk ndjehen mirë ose që kanë simptoma të infeksionit me koronavirus.

Nëse për ndonjë nga punonjësit është vërtetuar se ka COVID-19, duhet të njoftohen të gjithë personat që kanë pasur kontakt të afërt me të që edhe ata të mund të ndërmarrin masa për ta minimizuar rrezikun nga përhapja e mëtejshme, por edhe shërbimi epidemiologjik i Qendrës rajonale të shëndetit publik.

Shembuj për kontakte në industrinë ushqimore:

- Çdo punonjës që ka qenë në distancë më të vogël se 1m nga rasti i konfirmuar;
- Çdo person që ka pastruar lëngje trupore pa pajisje mbrojtëse adekuate (për shembull doreza, këminoshe, veshje mbrojtëse);
- Punonjës në ekipin e njëjtë ose në grupin e njëjtë të punës me personin e infektuar dhe
- Çdo punonjës që jeton në të njëjtën amvisëri me personin e infektuar.

OBSH-ja rekomandon që personat që kanë qenë në kontakt me person të infektuar të vendosen në izolim për 14 ditë nga momenti i fundit i kontaktit me personin e sëmurë. Personat që kanë pasur kontakt të afërt me punonjësin e infektuar duhet të qëndrojnë në shtëpi 14 ditë nga kontakti i fundit me punonjësin e infektuar dhe të ruajnë distancën fizike.

Nëse ndjejnë simptoma të sëmundjes gjatë periudhës 14 ditore të izolimit, duhet t'i nënshtrohen testimit dhe nëse rezultatet janë pozitiv për COVID-19, ato do konsiderohen si rast i konfirmuar.

Punonjësit që nuk kanë pasur kontakte të afërta me rastin e konfirmuar, duhet të vazhdojnë t'i ndjekin masat e zakonshme të kujdesit dhe të ndjekin punën si zakonisht. Organizimi i punonjësve në ekipe ose grupe të vogla mund të ndihmojë në minimizimin e çrregullimeve të procesit të punës, në rastet kur ndonjë nga punonjësit manifeston simptoma të COVID-19. Nuk rekomandohet mbyllja e vendit të punës. Duhet të zbatohet një politikë për mënyrën e kthimit në punë të punonjësve të shëruar nga COVID-19.

OBSH-ja rekomandon që personi i sëmurë të lirohet nga izolimi pasi t'i kenë kaluar të gjitha simptomat dhe pas dy testeve negative në së paku 24 orë.

Transporti dhe shpërndarja e ushqimit

Fokusi primar i të gjitha masave higjienike dhe sanitare shtesë të cilat i zbatojnë bizneset me ushqimit kanë për qëllim mbajtjen jashtë të virusit COVID-19 nga mjedisit e tyre afariste. Virusi do depërtojë në mjediset e punës vetëm atëherë kur në to do hyjë një person i sëmurë ose kur në to do futen produkte ose gjësende të kontaminuara.

Shoferët dhe punonjësit e tjerë që bëjnë furnizimin me ushqim nuk duhet të dalin nga makina e tyre gjatë dorëzimit të mallit. Ato duhet të furnizohen me preparate për dezinfektim që përmbajnë alkool dhe fshirëse letre për duar. Shoferët duhet të përdorin dezinficiensë për duart para se të dorëzojnë dokumentacionin shoqëruar tek punonjësit në mjediset e ushqimit.

Shoferët të cilët transportojë mall deri te mjediset për ushqimit, duhet të jenë të vetëdijshëm për rreziqet e mundshme nga përhapja e COVID-19 përmes kontaktit. Virusi mund të përhapet edhe nëse shoferët prekin sipërfaqe të kontaminuara ose prekin person të infektuar. Sipërfaqet e kontaminuara me virusin përfshijnë sipërfaqet që preken shpesh, si timonët, dorezat e dymëve, celularët, etj. Për këtë arsye higjiena e duarve, bashkë me distancimin fizik ka shumë rëndësi dhe pse dezinfektimi i sipërfaqeve është qenësor për të evituar kontaminimin e kryqëzuar.

Shoferët duhet të jenë të vetëdijshëm se duhet të ruajnë distancën fizike gjatë pranimit të mallit dhe dorëzimit të tij tek klientët, si dhe të mirëmbajnë një nivel të lartë të higjienës personale dhe të përdorin pajisje mbrojtëse personale. Gjithashtu duhet të jenë të vetëdijshëm për nevojën e mbajtjes të pastra të gjithë kontejnerët për transport si dhe për dezinfektimin e tyre të shpeshtë me qëllim që ushqimet të jenë të mbrojtura nga kontaminimi dhe të ndara veç nga produktet e tjera të cilat mund të shkaktojnë

kontaminim.

Mjediset për shitjen e ushqimeve

Gjatë pandemisë me COVID-19, departamenti i tregëtisë së ushqimit po përballë me sfida të mëdha sa i përket mirëmbajtjes së standardeve të larta të higjienës, mbrojtjes së punonjësve nga infektimi, ruajtjes së distancës fizike gjatë shërbimit të një numri më të madh të klientëve.

Punonjësit me ushqim në mjediset për shitje me pakicë nuk kanë pse ta kontaminojnë ushqimin nëse i ndjekin standardet, praktikat e mira higjienike të cilat e zvogëlojnë rrezikun nga përhapja e virusit. Masat siç është larja e duarve, përdorimi i preparateve për dezinfektimin e duarve, përdorimi i veshjeve mbrojtëse, higjiena e mirë respiratore, do e zvogëlojnë rrezikun nga përhapja e sëmundjes. Punëdhënësit duhet ta theksojnë rëndësinë e larjes së shpeshtë të duarve dhe mirëmbajtjes së praktikave të mira higjienike dhe pastrimit dhe dezinfektimit më të shpeshtë të sipërfaqeve të cilat preken rregullisht.

Punonjësit duhet të jenë të vetëdijshëm për simptomat e COVID – 19 dhe ta lajmërojnë punëdhënësin e tyre dhe të kërkojnë ndihmë mjekësore nëse mendojnë se kanë simptoma të sëmundjes.

Ruajtja e distancës fizike në dyqanet për shitje me pakicë të ushqimit është veprim qenësor për zvogëlimin e rrezikut nga përhapja e sëmundjes. Masat praktike që mund t'i përdorin tregtarët përfshijnë:

- rregullimin e numrit të klientëve të cilët futen në dyqan që të evitohet rrëmuja;
- vendosjen e shenjave përmes të cilave luten klientët që nëse nuk ndjehen mirë ose kanë simptoma të COVID-19 të mos futen në dyqane;
- sigurimin e preparateve për dezinfektimin e duarve, në formë të sprajit, ose fasuletave për një përdorim në pikat hyrëse;
- përdorimin e shenjave për të shënuar në dysheme distancën fizike mes klientëve, sidomos në dyqanet ku bëhet rrëmujë më e madhe;
- apele të rregullta drejtuar klientëve që tu përmbahen këshillave për distancimin fizik dhe pastrimin e rregullt të duarve;
- vendosjen e barrierave të xhamit në sportele si një mbrojtje shtesë për shitësit;
- nxitje e mënyrës pa kontakt të pagesës;
- këshillim i klientëve që nëse përdorin qese të vetat, t'i pastrojnë ato para çdo blerje në dyqan;

Zvogëloni rrezikun nga përhapja e COVID-19 me identifikimin e pikave që preken më së shpeshti në mjediset e dyqaneve duke i siguruar që ato të pastrohen dhe dezinfektohen rregullisht. Masat që duhen ndërmarra përfshijnë:

- sigurimin e fasuletave që klientët të mund t'i pastrojnë dorezat e karrocave dhe koshave, ose të caktojnë punonjës të cilët do bëjnë dezinfektimin e rafteve dhe dorezave të karrocave dhe koshave pas çdo përdorimi;
- pastrimin dhe dezinfektimin e rafteve ku bëhet ruajtja e ushqimeve;
- mbajtja e dyerve hapur, nëse një gjë e tillë është e mundur, për ta minimizuar kontaktin.

Frigoriferët e hapur/raftet e ushqimit në mjedisit për shitje me pakicë

Edhe pse disa konsumatorë mendojnë se ekziston rreziku nga infektimi me COVID-19 si rezultat i ekspozimit ndaj ushqimit, por deri më tani nuk ka dëshmi shkencore të cilat sugjerojnë se ushqimi ka lidhje me përhapjen e virusit COVID-19. Është me rëndësi të mirëmbahen praktikat e higjienës në raftet ku është i radhatur ushqimi, si raftet me sallatat, ato me produkte të freskëta dhe me bukë. Konsumatorët duhet të këshillohen vazhdimisht që t'i lajnë frutat dhe perimet me ujë të sigurt para se t'i konsumojnë ato. Edhe klientët dhe punonjësit duhet tu mirëmbahen me rigorozitet praktikave të mira për higjienë personale në çdo kohë.

Për të menaxhuar në mënyrë higjienike raftet e hapura me ushqime dhe për të evituar përhapjen e COVID-19, tregtarët me ushqim duhet të:

Mirëmbajnë pastërtinë dhe të pastrojnë dhe dezinfektojnë sa më shpesh të gjitha sipërfaqet dhe mjetet për ushqimin;

Kërkojnë që punonjësit e tyre të lajnë duart shpesh dhe në rastet kur ato përdorin doreza, t'i ndërrojnë ato para dhe pas përgatitjes së ushqimit;

Kenë preparate për dezinfektim të duarve të konsumatorëve që hyjnë dhe dalin nga dyqanet ushqimore;

Të mendojnë për shitjen e produkteve të pa paketuara në raftet për vetshërbim.

Më së miri do ishte që buka dhe bakinat të shiten të paketuara në qese plasmani ose letre. Nëse nuk janë të paketuara, ato duhet të vendosen në enë të mbuluara, të merren me pinca, e jo me duar.

Kuzhinat/kantinat për punëtorët

Kantinat në vendin e punës, si vendet ku bëhet përpunimi i ushqimit dhe shitja me pakicë e ushqimit, duhet të mbahen hapur vetëm në ato vende ku nuk ka alternativë vjetër që punonjësit të furnizohen me ushqim.

Duhet të ruhen standardet e larta të masave të shëndetit publik, si larja e duarve dhe maskat mbrojtëse me të cilat do mbulohet goja dhe hunda.

Në kantinat për punonjësit duhet të:

Mbahet distanca fizike prej së paku 1 m;

Bëhet ndarja e punëve dhe orareve të pushimit në mënyrë që të evitohet grumbullimi i një numri të madh të punonjësve në kantinë njëkohësisht;

Kufizohen kontaktet fizike sa më shumë të jetë e mundur;

Vendosen lajmërimi për punonjësit në të cilat do të promovohet larja e duarve dhe distancimi fizik;

Përcaktohen aktivitetet për pastrim dhe dezinfektim të pajisjeve, mjediseve, sipërfaqeve.

Referenca

Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020

<https://www.who.int/publicationsdetail/critical-preparedness-readiness-and-responseactions-for-covid-19>

Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>

https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2

Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239

Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9

Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirusinfected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.

Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.

Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon

World Health Organization. Report of the WHOChina Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/who-china-joint-mission-oncovid-19-final-report.pdf>

Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].

van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973

Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public.

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novelcoronavirus-2019/advice-for-public>

Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-acoronaviruses>

Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020 doi: 10.1093/jiaa077 COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance -6-

Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/ S1473-3099(20)30147-X

Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/ S1473- 3099(20)30114-6

Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi JP, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198

Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR,* 1 April 2020/69.

Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR,* 3 April 2020, 69(13);377–381.

Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands

<https://www.who.int/infectionprevention/campaigns/clean-hands/en/>

Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19)

[https://www.who.int/publications-detail/globalsurveillance-for-human-infection-with-novelcoronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/globalsurveillance-for-human-infection-with-novelcoronavirus-(2019-ncov))

Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19

<https://www.who.int/publicationsdetail/considerations-in-the-investigation-of-casesand-clusters-of-covid-19>

Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their

contacts [https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspectednovel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presentingwith-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspectednovel-coronavirus-(ncov)-infection-presentingwith-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020. Some rights reserved.