



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

## COVID-19 a bezpečnost potravin: WHO doporučuje pokyny pro potravinářské podniky

WHO vydal 7.4.2020 ilustrativní materiál pro potravinářské podniky z pohledu onemocnění COVID-19. Je to návod pro potravináře, ale i organizace kontrolující potraviny a současně jejich výrobu. Jistě ji využijí pro svou interní potřebu.

Citujeme ve volném překladu z materiálu WHO:

"Svět čelí bezprecedentní hrozbě pandemie COVID-19 způsobené virem SARS-CoV-2 (dále jen virus COVID-19). Mnoho zemí se řídí doporučeními Světové zdravotnické organizace (WHO) ohledně zavedení distančních opatření jako jednoho ze způsobů, jak lze snížit přenos nemoci. Uplatňování těchto opatření vedlo k uzavření mnoha podniků, škol a vzdělávacích institucí, také omezení cestování a společenských setkání. Pro některé lidi je dnes běžnou praxí práce z domova, práce na dálku a on-line nebo internetové diskuse a setkání. Zaměstnanci potravinářského průmyslu však nemají příležitost pracovat z domova a musí pokračovat v práci na svých obvyklých pracovištích. Pro přežití současné pandemie je zásadní udržet zdraví a bezpečnost všech pracovníků ve výrobě potravin a dodavatelských řetězcích. Udržování pohybu potravin v potravinovém řetězci je základní funkcí, k níž musí přispívat všechny zúčastněné strany v potravinovém řetězci. Je to nutné k udržení důvěry spotřebitelů v bezpečnost a dostupnost potravin.

Potravinářský průmysl by měl mít zavedeny systémy řízení bezpečnosti potravin (FSMS) založené na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP), aby bylo možné řídit rizika bezpečnosti potravin a zabránit kontaminaci potravin. Potravinářský průmysl FSMS jsou podporovány nezbytnými programy, které zahrnují správné hygienické postupy, čištění a hygienu, územní zpracování oblastí, kontrolu dodavatele, skladování, distribuci a přepravu, hygienu personálu a vhodnost k práci - všechny základní podmínky a činnosti nezbytné k udržení hygienického prostředí pro zpracování potravin. Obecné zásady "Kodexu hygieny potravin" stanoví pevný základ pro provádění klíčových hygienických kontrol v každé fázi zpracování, výroby a výroby potravin.

Pokud má potravinářský podnik zřízený tým FSMS a / nebo HACCP, musí být členové těchto skupin zahrnuti do všech diskusí, aby bylo zajištěno, že nové zásahy budou přezkoumány s ohledem na bezpečnost potravin. Pokud podnik nemá zřízený tým FSMS a / nebo HACCP, musí jmenovat jednu osobu odpovědnou za zvážení, zda by z dalších opatření mohla vzniknout rizika pro bezpečnost potravin. Tato určená osoba musí kontaktovat úřady pro bezpečnost potravin pro radu. V současné době existuje naléhavý požadavek, aby toto odvětví zajistilo dodržování opatření na ochranu pracovníků v potravinářském průmyslu před onemocněním COVID-19, aby se zabránilo expozici nebo přenosu viru a aby se posílila hygiena potravin a sanitární postupy.

Účelem těchto pokynů je zdůraznit opatření, aby byla zachována integrita potravinového řetězce a aby spotřebitelé měli k dispozici dostatečné a bezpečné zásoby potravin."

Celý dokument je k dispozici zde (EN):

[WHO\\_food\\_safety.pdf](#) (251.16 KB 09.04.2020 12:33)



prof.J.Ruprich, CZVP Brno, 9.4.2020