Doporučení Národní referenční laboratoře pro výrobky určené pro styk s potravinami a výrobky pro děti do tří let k prodeji nebalených potravin, nápojů a pokrmů do spotřebitelem přinesených obalů a nádob a při prodeji potravin v bezobalových prodejnách v souvislosti s pandemií onemocnění COVID-19.

Z důvodu šířící se pandemie onemocnění COVID-19 způsobené novým typem koronaviru (SARS-CoV-2), který se šíří kapénkovou nákazou, osobním kontaktem s nemocným **nebo prostřednictvím povrchů, kterých se nemocný dotýkal,** důrazně doporučujeme po dobu vyhlášení mimořádné situace v souvislosti s celosvětovým výskytem pandemie COVID-19, **výrazně omezit prodej nebalených potravin do spotřebitelem přinesených vlastních obalů a nádob a tyto potraviny balit pouze do nových, nepoužitých obalů.**

Toto doporučení řadíme mezi jedno z účinných opatření obchodu, kterým prodejci mohou přispět k prevenci nebezpečí vzniku a šíření tohoto onemocnění. Účelem doporučení je nejen ochrana spotřebitelů, ale i obchodníků a obsluhujícího personálu prodejen potravin, nápojů a pokrmů, kteří v těchto potravinářských provozovnách přicházejí se spotřebiteli do kontaktu.

Nový koronavirus patří k respiračním virům, jehož zdrojem jsou nemocní lidé, kteří tento virus vylučují zejména při kašlání, smrkání a kýchání. Vylučovat virus však může i člověk, který nejeví známky onemocnění. Při nedodržení zásad osobní hygieny hrozí významné riziko komunitního přenosu (tj.přenosu v běžné populaci).

Pro co nejúčinnější zamezení šíření tohoto vysoce přenosného respiračního onemocnění je nutné pracovníkům potravinářských provozoven i spotřebitelům opětovně zdůraznit význam obalu potravin jako ochranného prvku právě v době šíření jakéhokoli respiračního onemocnění.

Význam obalu z hlediska ochrany zdraví spočívá především v tom, že chrání potravinu před znehodnocením vnějšími vlivy.
Obal zabraňuje kontaminaci potravin a pokrmů mechanickými, fyzikálními vlivy a chemickými a **mikrobiologickými agens**. Obal odděluje potravinu od vnějšího prostředí a zabraňuje její kontaminaci a tím snižuje riziko přenosu infekčních patogenů. Zamezuje i vzájemné (tzv. zkřížené) kontaminaci produktů.
Obsluhující personál musí být poučen, že má právo odmítnout převzít spotřebitelem přinesenou nádobu či obal a měl by zamezit jakékoli manipulaci s ním, a to z preventivních důvodů ochrany svého zdraví i ochrany zdraví dalších zákazníků. Výjimkou by mohl být pouze prodej potravin jako je ovoce a zelenina, které se před podáváním myjí a loupou, případně se tepelně upravují.

Toto doporučení se netýká potravinářského zboží baleného originálně již u výrobcem potravin.

Současně doporučujeme, aby v restauracích, kavárnách a dalších gastronomických provozovnách, ale i při prodeji potravin, kde zaměstnanci přicházejí do styku se zákazníky, byl obsluhující personál poučen o nutnosti pravidelného a častého mytí rukou. Dále aby se personál vyvaroval úzkého kontaktu s kýmkoli, kdo vykazuje příznaky respiračního onemocnění, jako je kašel a kýchání (doporučená vzdálenost je minimálně 1 metr) a aby při mytí spotřebitelem použitého nádobí v restauracích a dalších gastronomických provozovnách byl kladen důraz na jeho správné a důkladné mytí. Při mytí v myčkách doporučujeme, aby byl vždy použit celý mycí program s maximálním výkonem, který dané zařízení umožňuje (nejméně 55°C). Teplota oplachu by neměla být nižší než 80°C a mycí režim se musí nechat dojet až do konce.

V provozovnách, kde nejsou k dispozici profesionální zařízení určené k mytí použitého nádobí, zejména sklenic a půllitrů (hostince, pivnice, výčepy, vinotéky) doporučujeme po důkladném umytí oplach minimálně teplou, nejlépe však horkou tekoucí vodou. Provozovatelům doporučujeme z hlediska ochrany veřejného zdraví v případě používání pro mytí sklenic tzv. spulboye, používat dezinfekční roztoky s virucidním účinkem a poté důkladně opláchnout čistou pitnou vodou.

Plochy, kde je to provozně vhodné a které přicházejí do přímého styku s potravinami a pokrmy, doporučujeme pravidelně ošetřovat desinfekčními prostředky s virucidními účinky. Tyto prostředky by měly být současně schváleny pro použití v potravinářských provozovnách.

Zpracovala:
Ing. Jitka Sosnovcová
vedoucí Národní referenční laboratoře pro materiály určené
pro styk s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let
Státní zdravotní ústav