

# COVID-19 un pārtikas nekaitīgums: norādījumi pārtikas uzņēmumiem

Pagaidu norādījumi  
2020. gada 7. aprīlis



Apvienoto Nāciju  
Pārtikas un  
lauksaimniecības  
organizācija

Pasaules Veselības  
organizācija

## Pamatinformācija

Pasaule sastopas ar bezprecedenta draudiem, ko rada SARS-CoV-2 vīrusa (ko sauc arī par COVID-19 vīrusu) izraisītā COVID-19 pandēmija. Daudzas valstis ņem vērā Pasaules Veselības organizācijas (PVO) ieteikumu par fiziskas distancēšanās pasākumu īstenošanu, kas ir viens no veidiem, kā iespējams mazināt slimības pārnesi.<sup>1</sup> Īstenojot šos pasākumus, ir slēgti daudzi uzņēmumi, skolas un izglītības iestādes, kā arī tiek ierobežota ceļošana un sociāla pulcēšanās. Tagad dažiem cilvēkiem ierasta prakse ir darbs no mājām, attālināts darbs un apspriedes un sanāksmes tiešsaistē vai internetā. Taču pārtikas nozarē strādājošajiem nav iespējas strādāt no mājām un viņiem ir jāturpina darbs ierastajās darbavietās. Lai pārceistu šo pandēmiju, ļoti svarīgi ir gādāt, lai visi pārtikas ražošanas un piegādes ķēdēs strādājošie būtu veseli un drošībā. Saglabāta pārtikas kustība pa pārtikas aprites ķēdi ir būtiska funkcija, kuras izpilde jācenšas nodrošināt visām pārtikas ķēdes ieinteresētajām pusēm. Tas nepieciešams arī, lai saglabātu uzticamību un klientu pārliecību par pārtikas nekaitīgumu un pieejamību.

Lai pārvaldītu ar pārtikas nekaitīgumu saistīto risku un novērstu pārtikas kontamināciju, pārtikas nozarē jābūt izveidotām pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmām (FSMS - *Food Safety Management Systems*), kas radītas, pamatojoties uz riska analīzes un kritisko punktu kontroles (HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Point*) principiem. Pārtikas nozares FSMS pamatā ir priekšnosacījumu programmas, kas ietver labu higiēnas, tīrīšanas un dezinfekcijas praksi, apstrādes vietu zonēšanu, piegādātāju kontroli, uzglabāšanu, izplatīšanu un transportēšanu, personāla higiēnu un darbības - visus pamatnosacījumus un pasākumus, kas nepieciešami higiēniskas pārtikas apstrādes vides uzturēšanai. Pārtikas higiēnas kodekss (vispārīgie principi)<sup>2</sup> veido stingru pamatu galveno higiēnas kontroles pasākumu īstenošanai katrā pārtikas apstrādes, ražošanas un tirdzniecības ķēdes posmā ar mērķi novērst pārtikas kontamināciju.

Ja pārtikas uzņēmumā ir izveidota FSMS un/vai HACCP komanda, šo grupu dalībnieki ir jāiekļauj visās sarunās, lai nodrošinātu jauno izgudrojumu izvērtēšanu no pārtikas nekaitīguma viedokļa. Ja uzņēmumā nav izveidota FSMS un/vai HACCP komanda, tad ir jāizraugās viens cilvēks, kura pienākums ir izvērtēt, vai papildu pasākumi varētu apdraudēt pārtikas nekaitīgumu. Šai izraudzītajai personai jākonsultējas ar pārtikas nekaitīguma iestādēm. Tagad nozarē steidzami jāīsteno pasākumi, lai pasargātu pārtikas nozares darbiniekus no inficēšanās ar COVID-19, lai novērstu saskari ar vīrusu vai tā pārnesi un lai uzlabotu pārtikas higiēnas un dezinfekcijas praksi.

Šo vadlīniju mērķis ir akcentēt šos papildu pasākumus, lai saglabātu pārtikas ķēdes integritāti un lai klientiem būtu pieejamas atbilstošas un drošas pārtikas piegādes.

## Iespējamā COVID-19 pārvešana ar pārtiku

Maz ticams, ka cilvēki var inficēties ar COVID-19 no pārtikas vai pārtikas iepakojuma. COVID-19 ir elpceļu slimība, un galvenais tās pārneses ceļš ir cilvēku savstarpējie kontakti un tieša saskare ar elpceļu sekrēta pilieniem, kas rodas, inficētai personai klepojot vai šķaudot.

Līdz šim nav iegūti pierādījumi, ka elpceļu slimības izraisītie vīrusi tiktu pārnesti ar pārtiku vai pārtikas iepakojumu. Koronavīrusi nespēj vairoties pārtikā: lai vairotos, tiem ir nepieciešams dzīvnieka vai cilvēka saimniekorganisms.

Jaunākais PVO ieteikums<sup>3</sup> ietver informāciju, ka pašlaik pieejamie pierādījumi liecina, ka COVID-19 vīrusa pārvešana notiek, cieši saskaroties ar elpceļu sekrēta pilieniem (kas veidojas klepojot vai šķaudot) un ar inficētiem priekšmetiem.<sup>4</sup> <sup>10</sup> Vīruss var izplatīties tieši no viena cilvēka uz otru, kad ar COVID-19 slimojošais klepo vai šķauda, veidojot pilienus, kas nokļūst cita cilvēka degunā, mutē vai acīs. Tā kā elpceļu sekrētu pilieni ir pārāk smagi, lai lidotu pa gaisu, tie nosēžas uz priekšmetiem un virsmām inficētās personas tuvumā. Iespējams, ka kāds var inficēties, vispirms pieskaroties kontaminētai virsmai, priekšmetam vai inficētās personas rokai un pēc tam savai mutei, degunam vai acīm. Tas var notikt, piemēram, pieskaroties durvju rokturiem vai paspiežot sveicienam pasniegtu roku un pēc tam pieskaroties savai sejai.

Nesen veiktos pētījumos vērtēja COVID-19 vīrusa izdzīvošanas spēju uz dažādām virsmām un ziņoja, ka vīruss spēj saglabāt dzīvotspēju līdz 72 stundām uz plastmasas un nerūsējošā tērauda, līdz četrām stundām uz vara un līdz 24 stundām uz kartona.<sup>11</sup> Šo pētījumu veica laboratorijas apstākļos (kontrolējot relatīvo mitrumu un temperatūru) un šie rezultāti attiecībā uz reālo vidi jāvērtē piesardzīgi.

Pārtikas nozarē obligāti jāpastiprina personīgās higiēnas pasākumi un jānodrošina profesionālā pilnveide par pārtikas higiēnas principiem<sup>2</sup>, lai likvidētu vai mazinātu risku, ka pārtikas virsma un pārtikas iepakojuma materiāli tiek kontaminēti ar vīrusu no pārtikas nozares darbiniekiem. Individuālie aizsardzības līdzekļi (IAL), piemēram, maskas un cimdi, var efektīvi mazināt vīrusu un slimības izplatību pārtikas rūpniecībā, taču tikai tad, ja tos lieto pareizi. Turklāt pārtikas rūpniecībā stingri ieteicams ieviest fizisku distancēšanos un stingrākus higiēnas un dezinfekcijas pasākumus un

veicināt biežu un efektīvu roku mazgāšanu un dezinfekciju katrā pārtikas pārstrādes, ražošanas un tirdzniecības posmā. Šie pasākumi pasargās personālu no COVID-19 izplatības darbinieku vidū, uzturēs darbspēka veselību un ļaus identificēt un izolēt no darbavietas pārtikas aprītē strādājošus inficētus darbiniekus un viņu tiešās kontaktpersonas.

Lai gan COVID-19 ģenētiskais materiāls (RNS) ir izolēts no inficētu pacientu izkārnījumu paraugiem,<sup>10</sup> nav saņemti ziņojumi un nav iegūti pierādījumi par pārnesei fekāli-orālā ceļā. Roku mazgāšana pēc tualetes apmeklējuma vienmēr ir obligāta, īpaši strādājot ar pārtiku.

## Pārtikas nozares darbinieki: izpratne par COVID-19 simptomiem

Šajos norādījumos pārtikas nozares darbinieki ietver pārtikas aprītē strādājošos cilvēkus, kuri, pildot darba pienākumus, pieskaras nefasētai pārtikai. Tie ietver arī personālu, kas var pieskarties pārtikas kontaktvirsmām vai citām virsmām telpās, kurās notiek nefasētas pārtikas aprīte. Līdz ar to šis termins var attiekties uz vadītājiem, tīrīšanas darbu veicējiem, tehniskās apkopes darbuveicējiem, piegādes darbiniekiem un pārtikas inspektoriem.

PVO iesaka cilvēkiem ar sliktu pašsajūtu palikt mājās.<sup>12</sup> Pārtikas nozarē strādājošajiem ir jābūt informētiem par COVID-19 simptomiem. Pārtikas aprītē iesaistītajiem uzņēmējiem ir jāizstrādā rakstveida norādījumi personālam par kārtību, kādā jāpaziņo par šiem simptomiem un kā jāveic izolācija no darbavietas. Vissvarīgākais aspekts ir personāla spēja atpazīt simptomus agrīni, lai varētu vērsties pēc atbilstošas medicīniskās palīdzības un veikt pārbaudes, kā arī lai mazinātu kolēģu inficēšanās risku.

Bieži sastopami COVID-19<sup>13</sup> simptomi:

- drudzis (paaugstināta ķermeņa temperatūra līdz 37,5 grādiem pēc Celsija skalas vai augstāka);
- klepus - var būt jebkāda veida klepus, ne tikai sauss;
- elpas trūkums;
- apgrūtināta elpošana;
- nogurums.

## Pārtikas nozares darbinieki: COVID-19 izplatības novēršana darba vidē

Pārtikas aprītes telpās strādājošajam personālam ir jānodrošina rakstiski norādījumi un apmācība par COVID-19 izplatības novēršanu. Parastajām standarta darbaspējas procedūrām, ko pārtikas uzņēmumi izmanto FSMS ietvaros, jānodrošina, ka inficētie darbinieki tiek izolēti no pārtikas aprītes telpām. Darbinieki, kam ir sliktā pašsajūta vai COVID-19 simptomi, nedrīkst ierasties darbā un viņiem ir jābūt informētiem par to, kā sazināties ar medicīnas speciālistiem. Tā ir obligāta prasība, jo gadījumā, ja inficēts darbinieks rīkojas ar pārtiku, klepojot un šķaudot, vai ar roku starpniecību iespējama vīrusa pārnese uz šo pārtiku vai uz pārtikas uzņēmumā esošajām virsmām. Dažos gadījumos inficētiem cilvēkiem var nebūt simptomu vai arī viņiem var būt slimības pirmssimptomu fāze, kuras laikā var nebūt nekādu slimības pazīmju vai simptomu vai arī var būt viegli simptomi, kurus var nepamanīt. Pierādīts, ka daži inficēti cilvēki, kuriem vēl nav simptomu, ir infekciozi

un var izplatīt vīrusu.<sup>14-19</sup> Tas vēlreiz norāda, cik svarīgi ir visiem pārtikas nozarē strādājošiem ievērot personīgo higiēnu un pareizi lietot IAL neatkarīgi no acīm redzamā veselības stāvokļa. Lai uzturētu no slimības brīvu darba vidi, pārtikas uzņēmumiem jāgarantē augsta līmeņa drošība un personāla vadība.

Priekšnosacījumu programmām jānodrošina, ka ar COVID-19 inficētie darbinieki (individīdi ar simptomiem un apstiprināti vīrusa nēsātāji bez simptomiem) un viņu kontaktpersonas (personas, kas bijušas saskarē ar kādu, kam ir apstiprināta šī infekcija) tiek izolētas no pārtikas aprītes telpām. Darbinieki, kam ir sliktā pašsajūta vai kādi COVID-19 simptomi, nedrīkst strādāt. Jāizveido procedūra, kas ļauj darbiniekiem par slimību paziņot telefoniski (vai pa e-pastu), lai darbinieki ar COVID-19 agrīnās stadijās varētu saņemt uzticamu informāciju un viņus būtu iespējams ātri izolēt no darba vides.

Uz pārtikas nekaitīgumu attiecināmās prakses pārtikas aprītes telpās aizvien jāsteno saskaņā ar augstākajiem higiēnas standartiem atbilstoši vispārārtībai FSMS.

Laba personāla higiēnas prakse:

- pareiza roku higiēna - mazgāšana ar ziepēm un ūdeni vismaz 20 sekundes (ievērot PVO ieteikumus);<sup>20</sup>
- bieža spirtu saturošu roku dezinfekcijas līdzekļu lietošana;
- laba elpceļu higiēna (aizklāt muti un degunu, klepojot vai šķaudot; izmest salvetes un mazgāt rokas);
- darba virsmu un pieskaršanās vietu, piemēram, durvju rokturu, bieža tīrīšana/dezinfekcija;
- izvairīšanās no ciešas saskares ar katru, kam ir elpceļu slimības simptomi, piemēram, klepus un šķaudīšana.

## Pārtikas nozares darbinieki: vienreizlietojamo cimdu izmantošana

Pārtikas nozares darbinieki drīkst valkāt cimdus, taču tie bieži jāmaina un rokas jāmazgā starp cimdu maiņas reizēm un novelkot cimdus. Cimdī jāmaina pēc tam, kad veiktas ar pārtiku nesaistītas darbības, piemēram, durvju atvēršana/aizvēršana ar roku un atkritumu tvertņu iztukšošana. Pārtikas nozares darbiniekiem jāzina, ka, valkājot cimdus, uz roku virsmas var savairoties baktērijas, tādēļ pēc cimdu novilkšanas ir ļoti svarīgi nomazgāt rokas, lai izvairītos no pārtikas kontaminācijas. Pārtikas nozares darbiniekiem jāizvairās no pieskaršanās savai mutei un acīm, valkājot cimdus.

Pārtikas darba vidē ar vienreizlietojamiem cimdiem nedrīkst aizstāt roku mazgāšanu. COVID-19 vīruss var kontaminēt vienreizlietojamus cimdus tieši tāpat, kā tas nokļūst uz darbinieku rokām. Novelkot vienreizlietojamus cimdus, var tikt kontaminētas rokas. Vienreizlietojamo cimdu valkāšana var dot viltus drošības sajūtu un līdz ar to ir iespējama situācija, kad darbinieki nemazgā rokas tik bieži, cik vajadzētu.

Roku mazgāšana ir spēcīgāka aizsargbarjera pret infekciju nekā vienreizlietojamo cimdu valkāšana. Pārtikas uzņēmumiem jānodrošina atbilstošas dezinfekcijas iespējas un jāraugās, lai pārtikas nozares darbinieki kārtīgi un bieži mazgātu rokas. Roku mazgāšanai ir piemērotas parastās ziepes un silts tekošs ūdens.

Roku dezinfekcijas līdzekļus var izmantot papildus, bet ar tiem nedrīkst aizstāt roku mazgāšanu.

## Pārtikas nozares darbinieki: fiziska distancēšanās darba vidē

Fiziska distancēšanās ir ļoti svarīga, lai palēninātu COVID-19 izplatību. To panāk, samazinot saskari starp iespējami inficētiem un veseliem cilvēkiem. Visiem pārtikas uzņēmumiem būtu jāievēro norādījumi par fizisku distancēšanos, cik tas saprātīgā veidā ir iespējams. PVO vadlīnijās<sup>13</sup> noteikts, ka attālumam starp blakus strādājošajiem jābūt vismaz 1 metru (3 pēdas) lielam. Ja pārtikas ražošanas vidē to ir grūti īstenot, darba devējiem jāizvērtē, kādi pasākumi veicami, lai pasargātu darbiniekus.

Praktiski pasākumi, kas palīdz ievērot norādījumu par fizisku distancēšanos pārtikas apstrādes vidē:

- izvietot darbavietas abās apstrādes līniju pusēs tā, lai ar pārtiku strādājošie darbinieki neatrastos viens otram pretī;
- nodrošināt darbiniekiem IAL, piemēram, sejas maskas, matu tīklus, vienreizlietojamus cimodus, tīrus virsvalkus un neslidošus darba apavus. IAL izmantošanai jābūt standarta praksei tajās pārtikas aprītes telpu augsta riska zonās, kurās tiek gatavoti ēšanai gatavi un termiski apstrādāti pārtikas produkti. Ja darbinieki izmanto IAL, attālumu starp darbiniekiem var samazināt;
- palielināt atstarpes starp darbavietām, kā dēļ var būt jāsamazina ražošanas līniju darbības ātrums;
- ierobežot pārtikas sagatavošanas zonā vienlaicīgi pieļaujamo darbinieku skaitu;
- organizēt personālu darba grupās vai komandās, lai samazinātu mijiedarbību starp grupām.

## Pārtikas nozares darbinieki: COVID-19 slimība darbavietā

Priekšnosacījumu programmās, kas ir pārtikas uzņēmumu FSMS pamatā, būs ietvertas vadlīnijas par personāla saslimšanas vadību pārtikas aprītes telpās. Šajās vadlīnijās būs iekļauti norādījumi, kā jāziņo par personāla saslimšanu, kā arī būs aprakstīta kārtība, kā notiek atgriešanās darbā pēc atveseļošanās. Personāls jāapmāca, kā izmantot un ievērot šīs vadlīnijas un kā pēc iespējas ātrāk ziņot par slimību, lai novērstu COVID-19 pārnesi uz citiem darbiniekiem. Personāla vadības prakse (piemēram, ziņošana par slimību un slimo darbinieku izolēšana) nepieļaus situāciju, ka ar pārtiku strādājošais darbinieks darbavietā saslimst ar COVID-19 simptomiem. Taču ir jāizstrādā rīcības plāns šādiem gadījumiem. Ticamāka ir situācija, kad pārtikas nozares darbinieks par saslimšanu paziņo telefoniski. Darbinieki jāinformē, ka viņi nedrīkst ierasties darbā ar COVID-19 simptomiem, bet par šo slimību ir jāpaziņo telefoniski.

Darbinieki, kam ir sliktā pašsajūta, nedrīkst ierasties darbā un viņiem ir jāvērtē pēc medicīniskas palīdzības. Taču, ja pārtikas nozares darbinieka pašsajūta pasliktinās darbavietā un viņam ir raksturīgie COVID-19 simptomi, viņš jāizolē no citiem cilvēkiem. Ja iespējams, atrodiat telpu vai zonu, kur šādu darbinieku iespējams izolēt aiz aizvērtām durvīm, piemēram, personāla birojā. Ja iespējams atvērt logu, atveriet to, lai vēdinātu telpu. Jādara viss iespējams, lai saslimušo darbinieku ātri evakuētu no pārtikas aprītes telpām.

Saslimušajam darbiniekam jāievēro valstī spēkā esošās

vadlīnijas par apstiprinātu/iespējamu COVID-19 gadījumu ziņošanu. Kamēr šis darbinieks gaida medicīniskus norādījumus vai nokļūšanas iespēju mājās, viņam jāizvairās no jebkādas saskares ar citiem darbiniekiem. Saslimušajam darbiniekam jāizvairās no pieskaršanās cilvēkiem, virsmām un priekšmetiem un viņam jāiesaka, klepojot vai šķaudot, aizsegt muti un degunu ar vienreizlietojamu salveti un ielikt salveti somā vai kabatā un pēc tam to izmest atkritumu tvertnē ar vaku. Ja saslimušajam darbiniekam nav pieejamas salvetes, viņam jāklepo un jāšķauda elkoņa locītavā. Ja saslimušajam darbiniekam medicīniskās palīdzības gaidīšanas laikā ir jādodas uz tualeti, ja iespējams, viņam jāizmanto atsevišķas labierīcības.

Visas virsmas, ar kurām inficētajam darbiniekam nākas saskarties, ir jānotīra, tai skaitā visas virsmas un priekšmeti, kas ir acīm redzami kontaminēti ar organisma šķidrumiem/elpceļu sekrētiem, un visas iespējami inficētas zonas, kurām cilvēki bieži pieskaras, piemēram, tualetes, durvju rokturi un tālruņi. Tīrīšanai jāizmanto spirtu saturoši dezinfekcijas līdzekļi/virsmas dezinfekcijas līdzekļi. Kopumā pierādīts, ka spirtu saturošie dezinfekcijas līdzekļi (etanols, propan-2-ols, propan-1-ols) 70-80% koncentrācijā būtiski samazina apvalkoto vīrusu, piemēram, COVID-19 vīrusa, infekciozitāti. Virusocīdiskas īpašības piemīt arī parastajiem dezinfekcijas līdzekļiem, kuri satur uz ceturtējā amonija un hlora bāzes veidotas aktīvās sastāvdaļas. Visam personālam pēc saskares ar kādu, kam ir sliktā pašsajūta un koronavīrusa infekcijai atbilstoši simptomi, rūpīgi 20 sekundes jāmazgā rokas ar ziepēm un ūdeni.

Ja darbiniekam tiek apstiprināta COVID-19 infekcija, jāinformē visas inficētā darbinieka tiešās kontaktpersonas, lai arī tās varētu veikt pasākumus turpmākas izplatības riska mazināšanai. Ar COVID-19 slimojoša indivīda kontaktpersonu PVO definīcijas ir atrodamas šeit.<sup>21</sup> Kontaktpersonas pārtikas nozarē var būt, piemēram, ikviens darbinieks, kuram ir bijusi tieša vai fiziska saskare (t.i., pieskāriens); jebkurš darbinieks, kurš indivīdam ar apstiprinātu COVID-19 infekciju ir atradies tuvāk par 1 metru; ikviens, kurš ir satīrījis kādus organisma šķidrumus, neizmantojot piemērotus IAL (piemēram, cimodus, virsvalkus, aizsargapģērbu); ar indivīdu, kuram apstiprināta COVID-19 infekcija, vienā komandā vai darba grupā strādājošie darbinieki un jebkurš darbinieks, kurš dzīvo vienā mājāsaimniecībā ar indivīdu, kuram apstiprināta COVID-19 infekcija.

PVO iesaka kontaktpersonām atrasties karantīnā 14 dienas kopš pēdējās saskares ar kādu, kam apstiprināta COVID-19 infekcija.<sup>22</sup> Vismaz personālam, kam ir bijusi cieša saskare ar inficēto darbinieku, jālūdz palikt mājās 14 dienas kopš pēdējās saskares reizes ar indivīdu, kam apstiprināta COVID-19 infekcija, un ievērot fiziskas distancēšanās principu. Ja kontaktpersonām jebkurā brīdī 14 dienu izolācijas laikā pasliktinās pašsajūta un COVID-19 testa rezultāts ir pozitīvs, tās kļūst par personām ar apstiprinātu COVID-19 infekciju un atbilstoši jārstē.<sup>22</sup>

Darbiniekiem, kuri nav bijuši ciešā saskarē ar darbinieku, kuram pirmajam apstiprināta COVID-19 infekcija, jāturpina ievērot parastos piesardzības pasākumus un jāierodas darbā, kā ierasts. Mazu darbinieku komandu vai darba grupu izveide palīdzēs mazināt darba traucējumus, ja kādam darbiniekam tiks konstatēti COVID-19 simptomi. Darbavietas slēgšana netiek ieteikta.

Jāizstrādā kārtība, kas nosaka, kā darbinieki, kas ir bijuši inficēti ar COVID-19 un ir atveseļojušies, atgriežas darbā. PVO iesaka indivīdam ar apstiprinātu COVID-19 infekciju

izolāciju pārtraukt pēc simptomu izzušanas un tad, kad divu ar vismaz 24 stundu starplaiku veiktu PQR testu rezultāts ir negatīvs. Ja testa veikšana nav iespējama, PVO norāda, ka pacients, kuram apstiprināta COVID-19 infekcija, izolāciju var pārtraukt 14 dienas pēc simptomu izzušanas.<sup>23</sup>

## Pārtikas nozares darbinieki: pārtikas sastāvdaļu un pārtikas produktu transportēšana un piegāde

Galvenas pārtikas uzņēmumos ieviesto papildu higiēnas un dezinfekcijas pasākumu mērķis ir nepieļaut COVID-19 vīrusa iekļūšanu šajos uzņēmumos. Vīruss var iekļūt uzņēmuma telpās tikai tad, ja tajās ieiet inficēta persona vai tiek ienesti kontaminēti produkti vai priekšmeti.

Autovadītāji un citi darbinieki, kuri veic piegādes pārtikas aprites telpās, piegādes laikā nedrīkst izkāpt no saviem transportlīdzekļiem. Autovadītājiem jānodrošina spirtu saturošs roku dezinfekcijas līdzeklis un papīra dvieļi. Autovadītājiem pirms piegādes dokumentu nodošanas pārtikas aprites telpu personālam jālieto roku dezinfekcijas līdzeklis. Lai izvairītos no nepieciešamības tīrīt atgriezto taru, jāizmanto vienreizlietojamās tvertnes un iepakojumi. Ja tiek izmantotas atkārtoti lietojamās tvertnes, jāievieš atbilstoši higiēnas un dezinfekcijas protokoli.

Autovadītājiem, kuri veic piegādes uz pārtikas aprites telpām, jābūt informētiem par iespējamo risku, ko rada COVID-19 pārneses saskares ceļā. Ar vīrusu iespējams inficēties, ja autovadītāji pieskaras kontaminētai virsmai vai paspiež roku inficētai personai, kuras rokas ir kontaminētas. Virsmas, kuru kontaminācijas ar vīrusu iespējamība ir vislielākā, ir virsmas, kurām cilvēki bieži pieskaras, piemēram, automašīnas stūre, durvju rokturi, mobilās ierīces u.c. Tādēļ roku higiēna apvienojumā ar fizisku distancēšanos ir vissvarīgākā. Krusteniskas kontaminācijas novēršanai svarīga ir kontaktvirsmu dezinfekcija.

Autovadītājiem jābūt informētiem par nepieciešamību ievērot fizisku distancēšanos, paņemt sūtiņumus un nodot sūtiņumus klientiem, par nepieciešamību nodrošināt augstas pakāpes personīgo tīrību, kā arī par nepieciešamību valkāt tīru aizsargapģērbu. Autovadītājiem arī jābūt informētiem, ka visas transportēšanas tvertnes ir jāuztur tīras un bieži jādezinficē, pārtikas produkti jāsaņem no kontaminācijas un jāatdala no citām precēm, kas var izraisīt kontamināciju.

## Pārtikas mazumtirdzniecības telpas

COVID-19 pandēmijas laikā pārtikas mazumtirgotāji sastopas ar vislielākajiem izaicinājumiem, nodrošinot atbilstību augstākajiem higiēnas standartiem, pasargājot personālu no inficēšanās riska, nodrošinot fizisku distancēšanos, kad jāapkalpo daudz klientu, neslēdzot iestādi un nodrošinot atbilstošas pārtikas piegādes katru dienu.

Ja pārtikas aprītē iesaistītie darbinieki, kas strādā mazumtirdzniecības telpās, ievēro standarta labas personīgās higiēnas praksi, kas mazina vairuma ar pārtiku pārnesto slimību pārneses risku, maz ticams, ka viņi izraisīs pārtikas kontamināciju. Tādi pasākumi kā bieža roku mazgāšana, roku dezinfekcijas līdzekļu lietošana, aizsargapģērba izmantošana un laba elpceļu higiēna mazina slimības izplatīšanās risku. Darba devējiem jāuzsver, cik svarīgi ir biežāk mazgāt rokas un ievērot labu higiēnas praksi, kā arī biežāk tīrīt un dezinficēt virsmas, kurām cilvēki regulāri pieskaras. Pārtikas nozares

darbiniekiem ir jāzina, kādi ir COVID-19 simptomi, kā arī jāinformē darba devējs un jāvērtē pēc medicīniskas palīdzības, ja viņi domā, ka viņiem ir šīs slimības simptomi.

Lai mazinātu slimības pārneses risku, ļoti svarīgi ir ievērot fizisku distancēšanos pārtikas mazumtirdzniecības telpās. Praktiski pasākumi, kurus var īstenot mazumtirgotāji:

- regulēt mazumtirdzniecības veikalā ienākošo klientu skaitu, lai izvairītos no drūzmēšanās;
- pie ieejām izvietot zīmes, lūdzot klientus nenākt veikalā, ja viņi jūtas slikti vai viņiem ir COVID-19 simptomi;
- īstenot rindas kontroli atbilstoši ieteikumam par fizisku distancēšanos gan veikalos, gan ārpus tiem;
- nodrošināt pie ieejas veikalā roku dezinfekcijas līdzekļus, izsmidzināmus dezinfekcijas līdzekļus un vienreizlietojamus papīra dvieļus;
- mazumtirdzniecības veikalā izmantot grīdas marķējumu, lai atvieglotu fiziskās distances ievērošanu, īpaši vietās, kur pulcējas visvairāk cilvēku, piemēram, pie pašapkalpošanās letēm un kasēm;
- regulāri atskaņot paziņojumus, tādējādi atgādinot klientiem par nepieciešamību ievērot fizisku distancēšanos un regulāri mazgāt rokas;
- personāla papildu aizsardzībai izveidot organiskā stikla barjeras pie kasēm un letēm;
- mudināt izmantot bezkontakta maksāšanas līdzekļus;
- tā kā klienti aizvien biežāk ņem līdzī savus iepirkumu maisiņus, pārtikas mazumtirdzniecības telpās (veikalos, preču tirdzniecības vietās, lielveikalos) jāizvieto ieteikums klientiem izmazgāt savus iepirkumu maisiņus pirms katras lietošanas reizes.

Maziniet COVID-19 pārneses risku, identificējot mazumtirdzniecības telpās vietas, kurām bieži pieskaras cilvēki, un nodrošinot to regulāru tīrīšanu un dezinfekciju. Šādas vietas ir, piemēram, iepirkumu rati, durvju rokturi un klientiem paredzētie svāri. Veicamās darbības:

- nodrošināt klientiem salvetes (vai cita veida dezinfekcijas līdzekļus) iepirkumu ratu un grozu rokturu tīrīšanai vai nozīmēt darbiniekus, kuru uzdevums ir dezinficēt iepirkumu ratu rokturus pēc katras lietošanas reizes;
- mazgāt un bieži dezinficēt tādus priekšmetus kā kausi, pārtikas standziņas un garšvielu trauciņi;
- ja iespējams, turēt durvis atvērtas, lai mazinātu saskari.

## Nefasētu pārtikas produktu izvietošana mazumtirdzniecības telpās

Lai gan daži klienti uzskata, ka nefasētu pārtikas produktu izvietošana rada COVID-19 infekcijas risku, pašlaik nav zinātnisku pierādījumu, kas liecinātu, ka pārtika ir saistīta ar COVID-19 vīrusa pārnesi. Ir svarīgi īstenot labas higiēnas prakses principus valēju pārtikas produktu vitrīnu, piemēram, salātu bāru, svaigu produktu vitrīnu un konditorejas izstrādājumu tuvumā. Klientiem vienmēr jāiesaka augļus un dārzeņus pirms lietošanas uzturā mazgāt ar dzeramo ūdeni. Gan klientiem, gan personālam nefasēto pārtikas produktu zonās vienmēr stingri jāievēro labas personīgās higiēnas principi.

Lai higiēniski pārvaldītu nefasēto pārtikas produktu vitrīnas un izvairītos no COVID-19 pārnese, saskaroties ar virsmu, pārtikas mazumtirgotājiem:

- bieži jāmazgā un jādezinficē visas pārtikas kontaktvirsmas un trauki;
- jāpieprasa ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem bieži mazgāt rokas un, ja šie cilvēki valkā cimdus, tie jāmaina pirms un pēc pārtikas sagatavošanas;
- jāpieprasa ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem bieži tīrīt un dezinficēt letes, ēdiena pasniegšanas traukus un garšvielu traucīņus;
- pie ieejas ar pārtikas apriti saistītās telpās un pie izejas no tām jānodrošina klientiem roku dezinfekcijas līdzekļi;
- jāapsver iespēja netirgot vaļējā veidā izvietotus vai nefasētus konditorejas izstrādājumus no pašapkalpošanās vitrīnām. Konditorejas izstrādājumiem vaļējās pašapkalpošanās vitrīnās mazumtirdzniecības veikalos jābūt izvietotiem plastmasas/celofāna vai papīra iepakojumā. Ja mazumtirdzniecības veikalos ir izvietoti nefasēti konditorejas izstrādājumi, tiem jāatrodas organiskā stikla vitrīnās un jānodrošina klientiem iespēja tos ievietot maisiņos ar pārtikas standziņām.

## Pārtikas nozares darbinieki: personāla ēdnīcas

Darbavietu ēdnīcas svarīgus pakalpojumus sniedzot, piemēram, pārtikas apstrādes un pārtikas mazumtirdzniecības, uzņēmumos jāsiglabā atvērtas, ja personālam nav citas praktiskas alternatīvas, kur iegādāties ēdienu. Darbavietu ēdnīcās jāievēro augsti sabiedrības veselības standarti attiecībā uz roku mazgāšanu un elpošanas etiķeti. Personāla ēdnīcu darbības standarti:

- nodrošināt vismaz 1 metru lielu fizisku distanci starp indivīdu un pārējiem darbiniekiem, pēc šāda principa izvietojot arī sēdvietas;
- noteikt personālam atšķirīgu darba un pārtraukumu laiku, lai mazinātu vienlaicīgi ēdnīcā esošo darbinieku skaitu;
- cik vien iespējams ierobežot nebūtisku fizisku saskari;
- izvietot darbiniekiem redzamus paziņojumus, mudinot ievērot roku higiēnas prasības un fizisku distancēšanos;
- tīrīšanas un dezinfekcijas procedūras aprīkojumam, telpām, kontaktvirsmām/vietām, kurām cilvēki bieži pieskaras, piemēram, letes virspusei/pārtikas standziņām/ēdiena pasniegšanas traukiem/vaļējām pašapkalpošanās vitrīnām/durvju rokturiem.

PVO turpina stingri uzraudzīt situāciju, lai konstatētu izmaiņas, kas var ietekmēt šos pagaidu norādījumus. Ja kādi faktori mainīsies, PVO atjauninās šos norādījumus. Citādi šo pagaidu norādījumu derīgums beigsies 2 gadus pēc publicēšanas datuma.

## Atsauces

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>

2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 66 [https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2)
4. 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
5. 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
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-
7. infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
8. 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.
9. 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
10. World Health Organization. Report of the WHO-China 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/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
11. 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].
12. 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
13. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
14. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
15. 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

16. 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
17. 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
18. 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
19. 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.
20. 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.
21. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
22. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
23. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
24. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© Pasaules Veselības organizācija un Apvienoto Nāciju Pārtikas un lauksaimniecības organizācija, 2020. Dažas tiesības ir aizsargātas. Šis dokuments ir pieejams saskaņā ar *Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 FAO* licenci (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.Org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

PVO atsauces numurs: WHO/2019-nCoV/Food\_Safety/2020.1