**WYTYCZNE W SPRAWIE HANDLU NA PLACACH TARGOWYCH POŁOŻONYCH NA TERENIE MIASTA I GMINY POBIEDZISKA**

**Dla zachowania bezpieczeństwa sprzedających jak i kupujących zaleca się bezwzględne przestrzeganie niżej wymienionych zaleceń:**

**- przy straganie mogą być 3 osoby kupujące**

**1. Higiena rąk:**

**Osoby mające kontakt z żywnością, muszą często myć ręce:**

* Przed rozpoczęciem pracy;
* Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
* Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
* Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
* Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
* Po skorzystaniu z toalety;
* Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
* Po jedzeniu, piciu, lub paleniu;
* Po kontakcie z pieniędzmi.

**W przypadku straganów na bazarze/targowisku np. z warzywami i owocami, gdzie dostęp do wody jest utrudniony – należy ręce dezynfekować przy użyciu płynów dezynfekujących lub chusteczek nasączonych takim płynem**

**2. Higiena kaszlu i oddychania:**

* Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzuć chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
* Nie obawiać się zwracać uwagi współpracownikowi i klientowi, aby nie kasłał i nie kichał w naszym kierunku ani na produkty spożywcze.

**3. Zasady bezpieczeństwa żywności – restrykcyjnie i z pełną świadomością:**

Osoby pracujące przy dostawie i sprzedaży żywności na targowiskach, bazarach – na straganach, w sklepikach, stoiskach etc. -powinny zweryfikować wprowadzone dobre praktyki higieniczne, tak aby:

* zaktualizować je, jeśli jest to uzasadnione,
* przypomnieć sprzedawcom i pracownikom wdrożone wymagania higieniczne
* rygorystycznie je stosować,
* zapewnić właściwe warunki przechowywania produktów – etykiety produktów zawierają wskazówki w jakiej temperaturze należy je przechowywać, co ma kluczowe znaczenie w przypadku żywności nietrwałej mikrobiologicznie jak np. produkty i wyroby mięsne, mleko, jogurty i inne produkty mleczne, sałatki, kiełki, soki jednodniowe etc.);
* weryfikować terminy przydatności do spożycia, ma to szczególne znaczenie w przypadku ww. produktów nietrwałych mikrobiologicznie. Nie wolno oferować (np. przy kasie, na ladzie), bez zapewnienia warunków chłodniczych produktów o krótkim terminie przydatności do spożycia, które powinny być przechowywane w lodówce.
* zapobieganie zakażeniom krzyżowym i niewłaściwym praktykom:

przykłady:

* jaja nie powinny być przekładane do innych opakowań, niż te w których zostały dostarczone, po kontakcie dłonie-jaja należy umyć lub zdezynfekować ręce;
* nie należy kłaść produktów tj. ser, wędliny, mięso etc. bezpośrednio na wadze,
* surowe mięso i jaja są potencjalnym źródłem zanieczyszczeń mikrobiologicznych, należy zapobiegać ich kontaktowi z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. ser, wędliny). Jest ona spożywana bezpośrednio, bez obróbki cieplnej, a więc zanieczyszczenie mikrobiologiczne może być realnym zagrożeniem dla konsumenta;
* stosowanie rękawiczek jednorazowych w sposób higieniczny, gdyż stosowane niewłaściwe mogą być nośnikiem groźnych bakterii – np. dotykanie mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzach zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk.
* Produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł – **to nielegalne i niebezpieczne**! (poza wysokim ryzykiem dotyczącym potencjalnych negatywnych skutków zdrowotnych dla konsumenta istotne jest również ryzyko rozprzestrzeniania się ASF poprzez obrót nielegalną dziczyzną i produktami wieprzowymi);
* przestrzegać obowiązku odsunięcia od pracy z żywnością w przypadku złego staniu zdrowia – nie tylko objawów koronawirusa, ale również wszelkich innych objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych;
* wzmóc nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny, potencjalnie zapobiegającym rozprzestrzenianiu się wirusa, w szczególności:

a) na straganach i stoiskach np. z owocami i warzywami:

* podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
* dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi.

**4. Ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe tj.: gorączka, kaszel, duszność.**

Nie dopuszczać do kontaktu z surowcem lub produktem osób, które mają objawy zakażenia dróg oddechowych, nawet łagodny kaszel albo gorączkę.

W przypadku nieprzestrzegania tych zasad nie obawiać się zwracać uwagi współpracownikowi i klientowi.

**5. Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 2 metry).**

Dotyczy to zarówno osób w sklepikach i sklepach jak również na terenie całego targowiska, gdzie nie powinno się znajdować zbyt wiele osób.

Osoby, które oczekują na swoją kolej po zakupy również powinny zachować dystans 2 m. W sklepach i sklepikach należy zachować ten odstęp między klientami, jak również od osób sprzedających.