

Prohlášení a doporučení k epidemické situaci, přijatá opatření u zpracovatelů masa

Potravinářský průmysl se řídí ze své podstaty přísnými hygienickými kritérii, aby byla zajištěna výroba bezpečných, zdravotně nezávadných potravin. Bez ohledu na aktuální dobu pandemie koronaviru jsou ve zpracovatelských závodech dodržovány samozřejmé hygienické zásady, mezi které patří:

- **hygienické smyčky** – místa opatřená desinfekčními prostředky pro ruce a čistícími mechanismy pro obuv na všech vstupech do výrobních prostor. Bez provedení těchto úkonů, osoba není vpuštěna do provozu
- **dodržování přísné osobní a provozní hygieny a pravidelná školení** v této oblasti a to: nošení roušek, nošení jednorázových rukavic, nošení pokrývek hlavy, každodenní výměna pracovního oděvu
- **pravidelná plošná širokospektrální desinfekce** veškerých ploch a zařízení v provozu, zajišťující eliminaci bakteriální a také virové kontaminace
- **používání desinfekčních mýdel** v sociálních zařízeních (WC, umývárny)
- **pravidelné lékařské prohlídky** všech zaměstnanců

V průběhu první poloviny roku 2020 byla **zpřísněna a přijata** další preventivní protiepidemiologická opatření, která jsou i nadále dodržována:

- **bezkontaktní měření tělesné teploty všech osob** vstupujících do budovy závodu, týká se to jak pracovníků výroby, tak personálu administrativy a managementu a případných externích osob. Žádná osoba se zvýšenou teplotou či s příznaky respiračního onemocnění není vpuštěna do budovy. Takové osoby jsou poslány domů či ke svému ošetřujícímu lékaři.
- **oddělené nástupy zaměstnanců do jídelny** tak, aby se minimalizoval kontakt zaměstnanců z různých oddělení výroby. Omezení počtu osob u jednoho stolu v jídelně.
- **přesné dodržování přestávek** tak, aby se ve společných prostorech neselekávali pracovníci různých úseků, které jsou jinak prostorově či časově odděleny.

- **povinnost a kontrola dodržování rozestupů min. 2 m** při nástupu do zaměstnání a během výkonu práce
- **zrušení společných uzavřených prostor**, kde se setkávaly osoby bez řádných rozestupů jako např. kuřárny
- **instalace nových bezdotykových dávkovačů desinfekčních roztoků** na ruce na vstupní místa do společných prostor (vrátnice, jídelna, šatny, WC, atp.)
- **vícejazyčná komunikace se zaměstnanci** týkající se dodržování protiepidemiologických opatření (hygienická pravidla, minimalizace úzkých kontaktů, požadavek na rozestupy a jeho dodržování, zodpovědné chování jak v pracovním, tak také v soukromém sektoru) + pravidelná komunikace s agenturami dodávajícími pracovníky
- **v ubytovacích zařízeních jsou nastavena přísná pravidla** hygienického chování a užívání společných prostor
- **přísnější kontrola správného nošení roušek**, které musí zcela zakrývat ústa i nos.
- **preferenze několikavrstvých roušek**
- **omezení vstupu externích osob**, preference bezkontaktní komunikace, **využívání homeoffice, oddělených směn**, aby byla zajištěna zastupitelnost pracovníků a plynulost chodu společnosti
- **preventivní testování klíčových osob** na přítomnost viru na vlastní náklady společnosti
- **vyčlenění pracovníka monitorujícího interní i externí epidemiologickou situaci**, a který je komunikátorem napříč odděleními a zúčastněnými stranami
- **pravidelná komunikace a odborné konzultace s krajskými hygienickými stanicemi**
- **ULV aplikace širokospektrální polymerové desinfekce** využívaná pro společné prostory, kanceláře, ubytovny, sociální zařízení, jídelny apod. - **jedná se o jemný postřik s prodlouženou dobou účinku desinfekce až na 21 dní**, který neponičí a neposkvrní papírovou dokumentaci, počítačovou techniku a jiné vybavení prostor, které se nedají plošně desinfikovat mokrou cestou
- **vyzývání a školení zaměstnanců** k zodpovědnému chování jak v pracovní době, tak ve volném čase

- **zvyšování ubytovacích kapacit pro zaměstnance výroby**, aby nebyli nuceni cestovat za prací a zároveň, aby byla možná kontrola hygienické úrovně ubytovacího zařízení, úklidu a jiných opatření, která jsou zavedena

V maloobchodní síti jsou opět ze zásady dodržovány hygienické standardy chování. Pro manipulaci s potravinami jsou používány jednorázové rukavice, potraviny jsou nabírány vidlicemi, lžicemi či přes plastové sáčky apod. tak, aby se nesahalo na potravinu holýma rukama. Prodejny, přípravny, sociální zázemí jsou opatřeny umyvadly s tekoucí teplou vodou, desinfekčními mýdly a jednorázovými utěrkami.

Zákazníci jsou vyzýváni informačními materiály (nejčastěji informačními plakáty či značkami na zemi apod.) **k dodržování rozestupů, k preferování placení platební kartou, k řádnému nošení roušek.** Na každé provozovně maloobchodu je k dispozici desinfekční prostředek na ruce jak pro zákazníky, tak pro zaměstnance.

Základem je zodpovědné chování každého z nás a vzájemná ohleduplnost.