



Tel: (0249) 511386/ 511384  
Fax: (0249) 517516/ 517518

# ROMÂNIA

## JUDEȚUL OLT

### PRIMĂRIA MUNICIPIULUI CARACAL

Piața Victoriei, nr. 10, cod poștal 235200, Caracal

Email: office@primariacaracal.ro  
Web: www.primariacaracal.ro

Nr.22504/08.05.2020

#### **Campanie de Informare pentru prevenirea infectării cu Covid -19 prin intermediul alimentelor obținute în unitățile din industria alimentară**

Ca urmare a adreselor nr.22828/07.05.2020 a Instituției Prefectului-Județul Olt, nr.7713/06.05.2020 a Direcției Sanitar Veterinare pentru Siguranța Alimentelor Olt este necesară respectarea măsurilor stabilite pentru produsele obținute din unitățile din industria alimentară astfel încât fiecare unitate de industria alimentară autorizată și pentru siguranța alimentelor să elaboreze în regim de urgență a unui plan de acțiune COVID-19 care să cuprindă măsurile ce trebuie aplicate pe luând în considerare cel puțin următoarele aspecte:

#### **1.Măsuri Generale**

a) reevaluarea planurilor de autocontrol ale unităților de industrie alimentară, respectiv a planurilor HACCP, inclusiv în ceea ce privește analiza riscurilor ca urmare a posibilității apariției unor schimbări ale fluxurilor de producție legate de necesitatea adaptării producțiilor ca urmare a instituirii situației de urgență;

b) implementarea la nivelul fiecărei unități de industrie alimentară a unei proceduri clare în baza Ghidurilor/Instrucțiunilor elaborate de DSP ce trebuie urmată în cazul în care una sau mai multe persoane lucrătoare este depistată pozitiv la CODIV - 19, în care să fie descrise cel puțin măsurile ce trebuie luate la locul de muncă asupra persoanelor de contact, asupra alimentelor sau materiilor prime cu care bolnavul a avut contact, respectiv măsurile generale de dezinfecție necesare;

c) elaborarea unei proceduri pentru a determina persoanele lucrătoare să își declare permanent starea de sanatate, atunci când prezintă semne clinice specifice bolilor respiratorii cum ar fi tuse, strănut , febră etc. pentru a preveni că acestea să încerce să ascundă aceste semne datorită repercursiunilor ulterioare legate de concediere fără plată, șomaj, pierdere loc de muncă;

d) solicitarea completării de către fiecare persoană angajată, inclusiv a șoferilor, sub semnătură, a unei declarații prin care acestea sa fie obligate să anunțe de urgență conducerea unității , în cazul în care prezintă semne clinice specifice bolilor respiratorii cum ar fi tuse, strănut , febră sau a venit în contact direct cu o persoană pozitivă Covid-19.

#### **2.Măsuri privind personalul lucrător**

- a) pentru a prevenii răspândirea Covid-19 personalul angajat trebuie să mențină permanent distanța socială minimă de 1,5 metri față de ceilalți angajați;
- b) monitorizarea permanentă de către operatorul în domeniul alimentar a stării de sănătate a personalului angajat ( atât la intrarea în spațiile de lucru și pe timpul triajului epidemiologic) care își desfășoară activitatea la nivelul unităților de industrie alimentară și interzicerea desfășurării activității pentru acele persoane care au simptomatologie asemănătoare Covid -19;
- c) reinstruirea personalului angajat asupra necesității menținerii permanente a unei stări corespunzătoare de igienă, verificarea permanentă a echipamentului de protecție al personalului compus din halat de culoare deschisă, bonetă, mască de protecție, mănuși, pantaloni și încălțăminte adecvată, în ceea ce privește igiena;

- d) stabilirea clară a responsabilităților pe care le are personalul lucrător raportate pe timp astfel încât să se evite contactul inutil dintre persoane aflate în același spațiu iar în locuri de muncă diferite prin reanalizarea fluxurilor circulației materiilor prime, produselor finite și ale personalului lucrător;
- e) intrarea și ieșirea personalului în spațiile de lucru în interiorul unității trebuie să se realizeze numai prin intr-un singur sens la nivelul cărora trebuie să existe instalații funcționale de spălare, dezinfecția mâinilor și echipamentelor.

### **3.Măsuri privind implementarea planului de curățare și dezinfecție în unitățile de industrie alimentară**

- a) echipamentele și ustensilele trebuie curățate ori de câte ori este nevoie și dezinfectate utilizând produse/substanțe ce asigură realizarea unei igienizări și dezinfecții corespunzătoare;
- b) unitățile vor aplica măsuri corespunzătoare privind curățirea și dezinfecția echipamentelor și ustensilelor astfel încât să se prevină contaminarea alimentelor ( prin apă, lichidele folosite la spălare sau prin soluțiile de dezinfecție);
- c) o atenție deosebită se va acorda dezinfecției navetelor utilizate pentru transportul produselor alimentare în exteriorul unității, fiind necesar ca acestea să fie curățate și igienizate și pulverizate ulterior cu o soluție de dezinfecție în mod obligatoriu, operațiuni care se realizează într-un spațiu/zonă separată de zonele de producție sau depozitare a alimentelor;
- d) produsele folosite la curățare și dezinfecție trebuie să corespundă utilizării preconizate, respectiv să aibă efect virucid și folosite în conformitate cu instrucțiunile producătorului, acestea trebuie să fie identificate în mod corespunzător, depozitate în afara zonelor de preparare și utilizate de o manieră care nu permite contaminarea alimentelor, lista publică a acestor produse poate fi consultată la adresa <http://www.ms.ro/2017/01/07/registrul-național-al-produselor-biocide>;
- e) frecvența acțiunilor de curățare/dezinfecție în unitățile de industrie alimentară trebuie dublată de frecvența utilizată în prezent, fiind necesară a se realiza la nivelul pardoselilor, pereților, tavanelor, vestiarelor, toaletelor, holurilor și ușilor de acces, echipamentelor, instalațiilor;
- f) personalul lucrător implicat în manipularea produselor alimentare și a materiilor prime ce intră în procesare, nu trebuie implicat pe cât posibil în operațiunile de igienizare și dezinfecție, respectiv în manipularea dezinfectanților și a substanțelor de curățare, aceste activități trebuie să se realizeze de o echipă proprie instruită în acest sens, în conformitate cu decizia conducerii instituției;
- g) echipamentele și instrumentele folosite la curățare și dezinfecție trebuie păstrate separat pentru a preveni contaminarea alimentelor, ustensilelor și a hainelor personalului;
- h) oprirea temporară a activității ( 48 ore) urmată de aplicarea măsurilor de curățare și dezinfecție a tuturor spațiilor și echipamentelor din unitate, inclusiv a perimetrului curții în situația în care una sau mai multe persoane lucrătoare din unitatea de industrie alimentară este depistată pozitiv la Covid-19, cu informarea DSP, DSVSA județene pe raza careia se regăsește unitatea.

În vederea implementării corespunzătoare a măsurilor cuprinse mai sus la nivelul fiecărei unități de industrie alimentară trebuie să se regăsească ghidurile/instrucțiunile tehnice transmise de direcția de Sănătate Publică cu măsurile ce trebuie dispuse în situația în care una sau mai multe persoane lucrătoare din unitatea de industrie alimentară este depistată pozitiv la Covid-19.



Dr. RADU DUMITRU LIVIU

Întocmit,

Cons. Florea Barbu