**Pomôcka pre opatreniana zabezpečenie bezpečnosti pri priamom predaji (predaji z dvora, na farme podľa Nariadenia 360 a 359 ) farmárskych potravín a produktov.**

**Pomôcka vychádza z Opatrenie Úradu verejného zdravotníctva SR zo dňa 29. 03. 2020 č. OLP/2777/2020S, a nasledujúceho usmernenia pre predajne potravín. Zároven z opatrení platných od 22.4.2020 najmä Otvorenia farmárskych trhov.**

1. **Preventívne opatrenia - zákazník, návštevník a predaj**.
2. V prípade mimoriadnej epidemiologickej situácie (ako je napr. koronavírus, africký mor ošípaných ale i každoročné chrípkové obdobia) je potrebné zabrániť volnému pohybu a prístupu návštevníkov do hospodárskych priestoroch a priestorov kde sa pohybujú zvieratá. Nielen nápismi ale i mechanicky, minimálne páskami. Možný je iba pohyb vyhradeným koridorom k miestu predaja (predajni, výdajnému okienku, výdajnému pultu).
3. Prístup k predajnéu miestu a pobyt v predajni umožniť len osobám s prekrytými hornými dýchacími cestami (napríklad rúško, šál, šatka, atď.)
4. V predajni alebo pri výdajnom mieste sa môže nachádzať vždy iba jeden zákazník, ďalší čakajúci zákazníci musia čakať v rade s minimálnou vzdielenosťou medzi sebou 2 metre.Vzdialenosť je vhodné vyznačiť farbou na podlahu alebo chodník pred výdajmým miestom
5. Pred vchodom do prepredajne alebo areálu farmy umiestniť prostriedok na dezinfekciu rúk prípadne jednorazové rukavice a upozornenie na povinnosť mať rúšku, doržiavať vzdialenosť medzi sebou a dezinfekcie rúk alebo mať jednorazové ochranné rukavice.
6. Pred východom z prepredajne alebo areálu (na miesto kde zákazníci opúšťajú farmu umiestniť tiež krytú zbernú nádobu na použité rukavice prípadne jednorazové rúšky.
7. Zabezpečiť aby vzdialenosť zákazníkov od nebalených produktov bola minimálne 2 metre a ak je to možné nebalený tovar oddeliť od zákazníkov priehľadnou stenou.
8. Podľa možností a vybavenia predajného miesta uprednostnovať bezdotykovú platbu kartou. Pri pladbe spojenej so zadaním PIN kódu je potrebné klávesnicu zotrieť obrúskom napusteným dezinfekčným roztokom. V prípade hotovostnej platby je potrebné aby predávajúci vymenil rukavice alebo tieto dezinfikoval dezinfekčným roztokom po každej manipulácii s hotovosťou.
9. V prípade záujmu zákazníka skonzumovať zakúpený tovar (vypiť čerstvú šťavu, žinčicu, mlieko, zjesť ovocie, syr, ..) ešte vo volnom  priestore v blízkosti predajného miesta či okolí farmy je potrebné upozniť na povinnosť dodržať min 2 metrovú vzdialenosť a povinnosť použité obaly odložiť do zbernej nádoby pri východe.
10. V prípade salašov nachádzajúcich sa mimo obce, kde si zákazníci zvyknú kúpiť a na mieste vo volnom priestore skonzumovať hotové tradičné salašnícke produkty a jedlá aplikovať pravidlo max 1 zákazník na 25m2priestoru určeného na konzumáciu a minimálne 2 metrová vzdialenosť. Miesto je treba ihned po odchode zákazníka dezinfikovať postrekom dezinfekčným prostriekom určeným na dezinfekciu povrchov neznečisťujúcim povrch po jeho odparení .
11. Stanoviť maximálny počet zákazníkov ktorí sa môžu vo vymedzenom priestore farmy nachádzať. V prípade naplnenia maximálneho počtu mať možnosť uzatvorenia vstupu pre ďalších zákazníkov. Nielen nápisom ale i mechanicky minimálne páskou.
12. **Preventívne opatrenia – výroba, vlastný pracovník.**
13. Počas celej výroby klásť zvýšený dôraz na doržiavanie zásad správnej hygienickej praxe v súlade s dokumentávciou HACCP.
14. Vykonávať denne po ukončení predaja sanitáciu a dezinfekciu predajne (predajného miesta). Dôkladne vyčistiť a dezinfikovať najmä plochy, klučky a miesta ktorých sa zákaznící môžu dotýkať. V prípade vyššieho počtu zákazníkov je potrebné tieto sanitovať i v prebehu dňa cca po každom desiatom zákazníkovi. Hlbkovú sanitáciu a dezinfekciu celej predajne (predajného miesta) treba vykonať minimálne raz týždenne.
15. V prípade podozrenia že spracovávanná surovina by mohla byť kontaminovaná musí byť táto podrobená tepelnej úprave počas 30 minút pri minimálne 60°C alebo počas 5 minút pri minimálne 75°C.
16. Zaviesť preventívnu kontrolu zdravotného stavu zamestnancov povinné meranie teploty ráno pred nástupom do práce, ešte doma. Povinnosť informovať v prípade zvýšenej teploty (nad 37,5°C) a zostať doma. Následne treba kontaktovať ošetrujúceho lekára. Lekára kontaktuje aj v prípade zdravotných ťažkostí v súvislosti s respiračným systémom (kaše!', sťažené dýchanie, nádcha)
17. Pokial' pracovník žije v spoločnej domácnosti s osobo~chorou na COVID-19 alebo podozrivou s ochorenia COVID-19, alebo bol s takouto osobou v kontakte alebo v blízkej rodine je niektorý príslušník rodiny v karanténe, bezodkladne oznámi túto skutočnost a je z výroby, manipulácie a predaja vylúčený;
18. Zaviesť povinnosť nosiť a zabezpečiť ochranné rúška pri všetkých činnostiach pri ktorých prichádzajú pracovníci do priameho styku s potravinou.
19. Je potrebné o týchto opatreniach a špecifických postupoch pri sanitácii a dezinfekcii preškoliť všetkých pracovníkov ktorí sa podieľajú na výrobe a predaji. A urobiť z preškolenia záznam.
20. **Sanitácia a dezinfekcia.**
21. Dbať na časté a dôkladné umývanie rúk. Používať antibakteriálne mydlo, horúcu vodu a alkoholové dezinfekčné prostriedky na ruky.
22. Dôsledne dodržiavať sanitačný program v súlade s HACCP
23. Možno používať osvedčené sanitačné prostriedky na čistenie a odmastenie povrchov.
24. Pri dezinfekčných prostriedkoch je potrebné zaradiť aspon raz za týždeň prostriedok na báze alkoholu a peroxidov. Plochy ktoréi prichádzajú do styku so zákazníkmi je potrebné dezinfikovať takýmto prostriedkom každý deň.
25. Priestor predajne, predajného okienka alebo predajného pultu je vhodné dezinfikovať mimo predajnej doby UV žiaričom.
26. Použité nádoby, pomôcky ktoré mohli prísť do styku so zákazníkom alebo sa vracajú z vonkajšieho priestoru sa po bežnom umytí vyvaria min 5 minút vo vode teplej min 80°C alebo zalejú vriacou vodou.
27. O sanitácii a dezinfekcii sa vedie písomný záznam.
28. Výskumný ústav potravinársky vyvinul a má schválené dezinfekčné prípravoky na báze alkoholu a peroxidov účinný proti výrusom. Sú určené na dezinfekciu povrchov stien, dverí, stolov, pultov zariadení postrekom alebo sprejom (na ovrchu po použití nezostávajú zbytky a flaky) alebo na dezinfekciu rúk obsahujúci prostriedok proti vysušovaniu. Prípravky podľa vašich požiadaviek špeciálnych požiadaviek vieme pripraviť a dodať okamžite.
29. **Potrebné informácie, poradenstvo a pomoc.**

Potrebné informácie sú pripravení podať pracovníci Výskumného ústavu potravinárskeho Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra.

Konkrétne:

1. Otázky týkajúce sa bližších podmienok realizácie opatrení v konkrétnych podmienkach farmy .

Doc.Ing. Stanislav Šilhár CSc., Ing Stanislav Baxa PhD., Ing Elena Panghyová

1. Otázky výberu a spôsobu aplikácie dezinfekčných prostriedkov.

Ing Stanislav Baxa PhD., Ing Elena Panghyová

1. Otázky o možnosti prípravy a dodania sanitačného prostriedku pre konkrétnu farmu.

Ing Stanislsav Baxa PhD., Ing. Marek Kunštek, Katarína Noskovičová

Kontakty.

Národnépoľnohospodárske a potravinárske centrum, Hlohovecká 2., Lužianky, [www.nppc.sk](http://www.nppc.sk)

Výskumný ústav potravinársky NPPC, Priemyselná 4., Bratislava, [www.vup.sk](http://www.vup.sk)

Výskumný ústav potravinársky ,Biocentrum, Kostolná 5, Modra, [www.vup.sk](http://www.vup.sk)

Doc.Ing. Stanislav Šilhár CSc., stanislav.silhar@nppc.sk, 0914 322 094

Ing.Stanislsav Baxa PhD., stanislav.baxa@nppc.sk

Ing. Elena Panghyová,elena.panghyova@nppc.sk

Katarína Noskovičová,katarina.noskovicova@nppc.sk

Ing. Marek Kunštek, marek.kunstek@nppc.sk

V Modre 24.4.2020 Doc. Ing. Stanislav Šilhár CSc.