

# ***ZÁKLADNÍ OPATŘENÍ K PREVENCÍ ŠÍŘENÍ ONEMOCNĚNÍ KORONAVIREM PRO PRODEJNY POTRAVIN***

## **POKYNY PRO ZAMĚSTNANCE**

- Ozdobné předměty na rukách sundejte a nechávejte v šatně (prstýnky, hodinky, náramky).
- Často si myjte ruce vodou a mýdlem, a to zejména před příchodem na pracoviště, po použití toalety, před přípravou a konzumací vašich pokrmů, po smrkání, kašlání, kýčání, po návštěvě zdravotnického zařízení, po manipulaci s penězi. Po umytí a osušení rukou proveďte dezinfekci, při které nezapomeňte i na zápěstí.
- Nedotýkejte se očí, nosu a úst neumytýma rukama.
- Zákazníky upozorněte na odstup cca 2 m mezi osobami.
- Dodržujte respirační etiketu, tj. zakrývejte si ústa a nos při kašlání a kýčání papírovým kapesníkem, který po použití odhodte do odpadu. Nemáte-li kapesník, použijte předloktí.
- Při manipulaci se zbožím a při úklidu používejte jednorázové rukavice a plastovou zástěru.
- Odpady i od zákazníků ukládejte do plastových pytlů, po naplnění musí být pevně zavázány, pokud mají porušenou celistvost, musí být vloženy do druhého pytle, zavázány a až poté dány do kontejneru na odpad.
- Zajistěte zvýšenou sanitaci prodejny
- Při sanitaci používejte koncentrovanější čisticí a dezinfekční prostředky:
  - provádějte každé 2 hodiny hrubý úklid (odstraňování odpadků od zákazníků, zametání vlhkým způsobem, mytí roztokem s odmašťujícím účinkem), poté ihned provádějte dezinfekci prostředkem s virucidním účinkem ve vyšší koncentraci (4-5%) všech prodejních prostor (podlahy, pokladní pásy, pracovní plochy, povrchy uzavřených mrazicích boxů, povrchy klik u dveří, vypínače, nákupní košíky a nákupní vozíky). Vždy na konci provozu zajistěte čištění a dezinfekci celé prodejny včetně vstupního prostoru, regálů před doplněním zboží a chladicích vitrín.

- Neprovádějte prodej zboží do přinesených vlastních obalů a nádob.
- Zajistěte časté přirozené větrání prodejny (otevřené vstupní dveře, okna).
- Zůstaňte doma, pokud máte příznaky i mírné respirační infekce.
- při **prodeji nebalených potravin**, zejména při samoobslužném prodeji musíme dbát na dodržování odpovídající hygieny samoobslužného prodeje nebalených pekařských výrobků, které jsou spotřebiteli konzumovány zpravidla bez další úpravy.

**Provozovatelé by měli zejména zajistit:**

- aby umístění a organizace prodejního místa bylo vždy v dohledu obslužného personálu i v méně frekventovaných částech prodejny a byl zajištěn trvalý dohled obsluhy.
- musíme chránit nebalené pekařské výrobky před kontaminací ze strany zákazníka.
- musí být zajištěn obalový materiál a pomůcky pro výběr pekařských výrobků (sáčky, kleště, rukavice, případně jiné pomůcky).
- musíme zajistit sledování, zda nedochází k nehygienickému chování zákazníků.
- můžeme zajistit zřetelnou edukaci spotřebitelů (nápisy, obrázky, upozornění ze strany obsluhy, upozornění z místního rozhlasu).
- musíme zajistit přítomnost odpadkových košů na spadlé pekařské výrobky a informaci pro zákazníka.
- musíme zajistit řádnou čistotu okolí úseku prodeje nebalených pekařských výrobků.