

**Zarządzenie Nr 52/IV/20
Burmistrza Miasta i Gminy Lesko
z dnia 8 kwietnia 2020 r.**

w sprawie odwołania Zarządzenia Nr 36/A/III/20 w sprawie wprowadzenia czasowego zawieszenia handlu oraz określenia warunków handlu na targowisku miejskim na terenie Miasta i Gminy Lesko

Na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 5,11 i 14, art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (t.j. Dz. U. z 2019r., poz.506 z późn. zm.) w zw. z art.19 ust. 1 i 2 pkt 1 ustawy z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1398 z późn. zm.) oraz w celu realizacji zapisów ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 374)

z a r z ą d z a m, co następuje:

§ 1.

Odwołuję Zarządzenie Nr 36/A/III/20 w sprawie wprowadzenia czasowego zawieszenia handlu na targowisku miejskim przy ul. Mickiewicza w Lesku – **z dniem 14 kwietnia 2020 r.**

§ 2.

1. Od dnia 14 kwietnia 2020 r. dopuszczam handel na terenie targowiska w zakresie i na zasadach dopuszczonych przez obowiązujące przepisy prawa, w tym ustawę z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 374) zmienioną ustawą o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw oraz rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii z dnia 31 marca 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 566).
2. Handel zostaje przywrócony dla sprzedawców prowadzących sprzedaż produktów spożywczych, higienicznych, płodów rolnych, jak również sadzonek i nasion.
3. W okresie aktualnego zagrożenia epidemiologicznego, należy zadbać o stosowanie szczególnych zasad bezpieczeństwa.
4. Wymagane jest stosowanie się do następujących zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, w tym:
 - 1) Stosowanie właściwej higieny rąk,
 - 2) Stosowanie higieny kaszlu i oddychania,
 - 3) Stosowanie zasad bezpieczeństwa żywności – restrykcyjnie i z pełną świadomością,
 - 4) Ograniczenie bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego,
 - 5) Zachowanie bezpiecznej odległości klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 1,5 metra),
 - 6) W miarę możliwości korzystanie głównie z płatności bezgotówkowych,
 - 7) Wymienionych w załączniku do zarządzenia.
5. Liczba osób przebywających na targowisku nie może być większa niż trzykrotność liczby punktów handlowych.

§ 3.

Wykonanie niniejszego zarządzenia powierza się Prezesowi Leskiego Przedsiębiorstwa Komunalnego w Lesku.

§ 4.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 14 kwietnia 2020 r. i obowiązuje do jego odwołania.


BURMISTRZ
mgr Adam Śniarski

Targowiska i bazy są specyficznymi miejscami obrotu żywnością. Mogą być zorganizowane w różny sposób – jako obszary zadane i/lub place na wolnym powietrzu. Na ich terenie mogą znajdować się zarówno większe sklepy, sklepiki jak również stragany z produktami spożywczymi. W celu zapobiegania zagrożeniu jakim jest ryzyko zakażenia COVID-19 w tych miejscach handlu, rekomenduje się ich zarządcom stosowanie w rygorystyczny sposób wymagań higienicznych omówionych poniżej.

Aktualna sytuacja powinna być motywacją dla branży spożywczej, aby jeszcze skrupulatniej przestrzegać wymagań sanitarnych i higienicznych na każdym etapie łańcucha żywnościowego. Przepisy prawa żywnościowego nakładają na przedsiębiorców wymagania higieniczne, których celem jest zapobieganie zanieczyszczeniu mikrobiologicznemu żywności. W okresie aktualnego zagrożenia epidemiologicznego, należy zadbać o stosowanie tych wymagań, aby zapobiec nie tylko zakażeniu koronawirusem, ale przede wszystkim również innym zanieczyszczeniom mikrobiologicznym żywności, które narażają zdrowie konsumentów i mogą prowadzić do zatruc pokarmowych.

Dlatego też należy:

1. Stosować właściwą higienę rąk
2. Stosować higienę kaszlu i oddychania
3. Stosować zasady bezpieczeństwa żywności – restrykcyjnie i z pełną świadomością
4. Ograniczyć bliski kontakt z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego
5. Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 1,5 metra)
6. W miarę możliwości korzystać głównie z płatności bezgotówkowych

UWAGA!

Osoby wykazujące wszelkie objawy chorobowe nie mogą pracować przy obrocie/produkcji żywności!

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 wyrzucić 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 kasał 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 dłoń-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 niewłaściwie mogą być nośnikami groźnych bakterii – np. dotykaniem 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 stanu zdrowia – nie tylko objawów koronawirusa, ale również wszelkich innych objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych;
- wzmocnić nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny, potencjalnie zapobiegającym rozprzestrzenianiu się wirusa, w szczególności:

a) w sklepikach i sklepach oraz budkach na bazarach/targowiskach:

- zintensyfikować procesy mycia i dezynfekcji – podłóg, lad, używanego sprzętu sklepach, koszyków sklepowych, kas, taśm przy kasach, poręczy, uchwytów, terminali płatniczych etc.;
- ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia tj. pieczywa, ciast np. przez przykrycie folią opakowań, przestawienie tych produktów w miejsce oddalone od konsumenta, tak aby nie leżała ona obok miejsca podawania produktów;
- Zaleca się ograniczanie możliwości samoobsługowego zakupu wyrobów piekarniczych, cukierniczych pieczywa – wskazane jest podawanie i pakowanie przez sprzedającego produkty tj. pieczywo, wyroby cukiernicze, bułki, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;

b) 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. 1,5 metra).

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 1.5m. W sklepach i sklepikach należy zachować ten odstęp między klientami, jak również od osób sprzedających.

Poza częstym myciem i dezynfekcją, w sklepach/sklepikach w miarę możliwości zaleca się wietrzenie pomieszczeń.

6. W miarę możliwości korzystać głównie z płatności bezgotówkowych w placówkach handlowych

Płatności bezgotówkowe są bezpieczniejsze, jednakże trzeba mieć na uwadze np. seniorów, który często nie korzystają z płatności kartą. Powinni mieć oni możliwość dokonania płatności, dlatego też po każdym kontakcie z gotówką, należy myć ręce lub przynajmniej je zdezynfekować preparatem na bazie 60% alkoholu.

Możliwe jest też zorganizowanie dowozu towaru do klientów – w miarę możliwości kadrowych/transportowych.

Zarządczo! Bardzo ważna jest dbałość o czystość i higienę całego targowiska, zarządzanie odpadami – wywóz śmieci, regularne sprzątanie, a także zintensyfikowanie mycia i dezynfekcji toalet, wskazane jest ustalenie harmonogramów dezynfekcji obiektów ogólnodostępnymi środkami, dbałość o odstępy między klientami (np. informacje w formie plakatów jak myć ręce w toaletach ogólnodostępnych, wywieszki, a jeśli to konieczne ograniczenie liczby klientów przebywających jednocześnie na targowisku/bazarze, zapewnienie przy wejściu na bazar/targowisko pojemników z płynem dezynfekcyjnym).

W przypadku gdy powyższe wymagania nie mogą być przestrzegane, zarządca targowiska powinien podjąć decyzję, w trosce o dobro i bezpieczeństwo konsumentów, o ograniczeniu działania części lub całości targowiska/bazaru.

Żywność a koronawirus

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował w dniu 9.03.2020 stanowisko, iż zgodnie z aktualną wiedzą nie ma dowodów na to, że żywność może być źródłem lub pośrednim ogniwem transmisji wirusa SARS COV-2.

Informacja EFSA: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

W zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności istotne jest rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie dystrybucji i sprzedaży, o czym mowa w powyższych zaleceniach.

BURMISTRZ

mgr Adam Snarski

Więcej informacji można znaleźć na stronach:

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>

<https://gis.gov.pl/wp-content/uploads/2018/04/5-krok%C3%B3w-do-bezpieczniejszej-%C5%BCywno%C5%9Bci.pdf>

<https://www.gov.pl/web/koronawirus/zalecenia-dla-przedsiębiorców-w-związku-z-rozprzestrzenianiem-sie-koronawirusa>

<https://www.gov.pl/web/koronawirus/zalecenia-dla-obiektów-handlowych-w-związku-z-rozprzestrzenianiem-sie-koronawirusa>

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

<https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

<https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf>

https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_toys_-244090.html

<https://www.wetgiw.gov.pl/in>

[spekacja-weterynaryjna/koronawirus](https://www.wetgiw.gov.pl/in/spekacja-weterynaryjna/koronawirus)

https://www.pfpz.pl/nawosci/?id_news=7198&lang_id=1

http://www.zphoreca.pl/cpt_prasowe/zbiór-dobrych-praktyk-dla-bezpiecznego-dowozu-posilkow/

<http://www.zphoreca.pl/wp-content/uploads/2020/03/Kodeks-dobrych-praktyk-delivery.pdf>