

Pytania organizacji przetwórstwa żywności do Głównego Inspektora Sanitarnego dot. funkcjonowania zakładów w czasie pandemii COVID – 19

Odpowiedzi udzielone podczas telekonferencji w dniu 2 kwietnia 2020 r. przez Grzegorza Hudzika - Zastępcę Głównego Inspektora Sanitarnego.

Ze strony GIS byli również obecni: Paweł Abramczyk - Dyrektor Departamentu Przeciwepidemicznego i Kontroli Granic oraz Przemysław Rzodkiewicz – Zastępca Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia.

1. Czy można wprowadzić priorytetową szybką ścieżkę testów dla pracowników zatrudnionych w firmach sektora spożywczego. Z pominięciem okresu kwarantanny i czekania na objawy, tak żeby można było szybko zablokować zarażenie się pozostałych pracowników i utrzymać ciągłość produkcji.

Nie istnieje specjalna ścieżka diagnostyki, trzeba pamiętać, że wynik testu w kierunku obecności choroby jest potwierdzeniem zakażenia. Test można wykonać dopiero najwcześniej w 7-ej dobie od narażenia osoby na koronawirusa. Więc test wykonany wcześniej, gdyby zakład chciał przetestować wszystkich swoich pracowników, będzie niemiarodajny, gdyż wynik dodatni może być tylko wtedy, kiedy wylęganie choroby będzie w co najmniej 7-ej dobie od zarażenia się. Obecnie testy są dedykowane osobom, u których występują objawy chorobowe, aby klasyfikować osoby z objawami do leczenia szpitalnego.

2. Kto informuje pracodawcę o zakażeniu się pracownika koronawirusem?

Dane osoby (pracownika), u której potwierdzono testem, że jest zakażona koronawirusem, są przekazywane z placówki medycznej/laboratorium, które wykonało test, do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej (PSSE). Następnie przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) przyjdzie (może lepiej: skontaktuje się z zakładem) do zakładu, w którym pracuje zakażona osoba, żeby przeprowadzić tzw. dochodzenie epidemiologiczne, czyli ustalić z kim miała kontakt. Na podstawie dochodzenia epidemiologicznego PPIS ustali potencjalne wysokie ryzyko, średnie ryzyko i niskie ryzyko kontaktu chorego i na tej podstawie będą przekazywane dalsze zalecenia przez PSSE. Osoby mające bliski kontakt, tzn. przebywające w tym samym pomieszczeniu, mieszkające razem z tą osobą, mające częsty bliski kontakt, są osobami wysokiego ryzyka zakażenia się od tej osoby, ale to określi PSSE na podstawie wyników dochodzenia. Dla osób przebywających w dystansie większym niż ok. 2 metry, po przeciwległych stronach hal produkcyjnych, ryzyko zarażenia się jest bardzo małe, ale istnieje. W związku z tym to pracownik inspekcji sanitarnej będzie decydował i wskazywał krąg osób, które muszą być poddane kwarantannie i nałoży na te osoby obowiązek kwarantanny.

Kwarantanna jest przeznaczona dla osób zdrowych, które miały potencjalny kontakt wysokiego ryzyka z osobą chorą. Odbywają one kwarantannę w warunkach domowych przez 14 dni obserwując swój stan zdrowia. W 7-ej dobie kwarantanny można wykonać u tej osoby test i jeśli wynik jest ujemny, kwarantanna może być zakończona przed upływem 14 dni. W tej sprawie ostateczną decyzję podejmuje PPIS.

Żaden Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny na podstawie wyników testów nie będzie zamykał zakładu. Jednak jeśli ilość osób w bliskim kontakcie z zarażoną osobą będzie duża (wysokie ryzyko zakażenia), to trzeba pamiętać, że cała ta grupa będzie objęta kwarantanną, czyli może zabraknąć na pewien czas pracowników.

Reasumując - działanie przedstawiciela PSSE w zakładzie będzie zmierzało do zebrania informacji o narażeniu innych osób w tym zakładzie na kontakt z chorą osobą i na tej podstawie podejmie on decyzję o objęciu kwarantanną pewnej liczby pracowników. W takiej sytuacji zakład może mieć problem z obsadą stanowisk pracy.

3. Czy zakłady przetwórcze mogą zostać uznane za priorytetowe w dostępie do środków dezynfekujących, higieny osobistej i ubiorów ochronnych – bez tych środków produkcja żywności może być niemożliwa. Czy firmy transportowe będą miały zapewniony dostęp do środków ochrony dla kierowców (maski, rękawice, stroje ochronne, płyny do dezynfekcji i higieny osobistej)?

Zapewnienie rezerw materiałowych jest w gestii Ministra Zdrowia, GIS nie jest dysponentem Agencji Rezerw Materiałowych.

4. Czy jest plan jakie zakłady zostaną uznane za priorytetowe (czyli nie zostanie zamknięta produkcja) w sytuacji dużego nasilenia epidemii.? Czy taki plan uwzględnia łańcuch zakładów kooperujących z zakładem przetwórstwa żywności. Czy transport żywności i surowców do jej produkcji zostanie uznany za priorytetowy.

GIS nie decyduje o wpisaniu firmy do wykazu obiektów o strategicznym znaczeniu/działaniu. To jest rola Wojewodów, którzy wpisują na swoje listy takie obiekty ze swojego obszaru terytorialnego. Wojewoda wyznacza obiekty infrastruktury krytycznej potrzebne do zabezpieczenia podstawowych potrzeb takich jak wyżywienie, woda, energia elektryczna, paliwa, itp. Każdy Wojewoda prowadzi zbiór ww. obiektów/podmiotów. Wybór tych obiektów opiera się na analizie ryzyka i aktualnych potrzebach. Do Wojewodów można zwracać się z zapytaniem, czy zakład jest zaliczony do infrastruktury krytycznej.

5. Czy ceny maksymalne ustalane przez UOKiK będą dotyczyć środków wymienionych w p.3 dla zakładów przetwórstwa żywności? – nie są to kompetencje GIS

6. Jakie procedury zastosować w przypadku pojawienia się COVID19 wśród członków załogi lub pojawienia się osoby z symptomami w miejscu pracy i poza nim. Czy GIS ma jakieś procedury na taką okoliczność? Czy firma ma to zgłaszać do GIS/sanepidu, czy może to osoba z symptomami sama ma się zgłosić do GIS/PSSE, a stacja na zasadzie wywiadu zwróci się do przedsiębiorcy z wytycznymi co do dalszego postępowania? Czy GIS/sanepid zamknie zakład produkcyjny? **Odpowiedź jak w pyt. 2**

a) Jakie powinno być postępowanie jeśli pracownik produkcyjny / magazynowy / zewnętrznego centrum dystrybucyjnego wyrobów gotowych **ma potwierdzony pozytywny wynik testu na COVID-19**, a przebywa poza miejscem pracy? Czy zakład po otrzymaniu takiej informacji np. od tego pracownika, powinien zatrzymać całą produkcję/cały zakład/cały magazyn czy jedynie dany obszar gdzie przebywał ten pracownik?

Nie ma potrzeby zatrzymywania produkcji. Mając informację o pozytywnym wyniku testu takiej osoby należy zastanowić się, jak stanowisko pracy tej osoby mogło wpłynąć na skażenie otoczenia, w którym się ona znajdowała. Żywność nie jest transmiterem zakażenia zwłaszcza, że w większości przypadków w procesach produkcyjnych jest stosowana obróbka termiczna oraz powinny być stosowane dobre praktyki higieniczne i zasady oparte na HACCP. Co do opakowań produktów i wyrobów w opakowaniach – gdyby się zdarzyło, że osoba chora kichała, kaszłała, nie miała środków ochrony osobistej i w związku z tym jej otoczenie mogło ulec skażeniu – zabezpieczenie pracowników środkami ochrony osobistej przed skażonymi powierzchniami oraz stosowanie mycia i dezynfekcji powierzchni jest wystarczające. Ponadto najbardziej popularne środki do dezynfekcji i detergenty powodują duże naruszenie struktury tego wirusa i usuwają go z tych powierzchni. Jeżeli dodatkowo zastosuje się środki na bazie alkoholu to zmniejsza się istotnie ryzyko zakażenia. Nie ma potrzeby wyłączenia całego zakładu czy linii produkcyjnych przez firmę, a także jakiegoś specjalnego postępowania z wyrobami, byłoby to działanie nadmierne. Trzeba też pamiętać, że wirus po pewnym czasie ulega dezaktywacji np. na powierzchniach opakowań. Bardziej należy obawiać się kontaktów międzyludzkich i zarażania się pracowników od siebie.

- b) W przypadku zamknięcia zakładu, kto i na jakich zasadach podejmie decyzję o ponownym uruchomieniu takiej jednostki? Jakie są zasady ponownego uruchomienia fabryki po dezynfekcji wskutek wykrycia przypadku zarażenia?

Wskazana jest współpraca z nadzorującymi organami. Jeśli przedsiębiorca sam zamknie zakład, to też sam podejmuje decyzję o jego ponownym uruchomieniu. Gdyby zamknięcie było wynikiem decyzji terenowo właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej (ale jak wcześniej mówiono, z powodu koronawirusa nie przewiduje się zamykania zakładów spożywczych), wówczas PSSE decydowałby również o ponownym uruchomieniu.

- c) Jakie powinno być postępowanie jeśli pracownik produkcyjny /magazynowy/ zewnętrznego centrum dystrybucyjnego wyrobów gotowych **ma objawy chorobowe jak przy COVID-19** będąc w pracy? Czy należy zatrzymać całą produkcję/cały magazyn/centrum dystrybucyjne, czy jedynie dany obszar? Czy zakład powinien zatrzymać na swoim terenie pracowników do czasu dodzwonienia się do Sanepidu, czy może ich puścić do domu, na kwarantannę domową, zbierając tylko ich numery kontaktowe?

Nie ma potrzeby zatrzymywania produkcji, postępowanie powinno być jak przy każdej chorobie pracownika. Nie ma potrzeby powiadamiania PSSE. Nikogo nie trzeba zatrzymywać w zakładzie. Pracownik powinien udać się do lekarza, a przy słabych objawach udać się do domu i obserwować swój stan zdrowia. Po objawach w zakładzie pracy nie da się stwierdzić, czy jest to COVID-19 czy zwykła grypa.

- d) Jakie powinno być postępowanie gdy pracownik biurowy (biurowiec na terenie zakładu produkcyjnego) ma objawy wskazujące na COVID-19 będąc w pracy lub poinformuje z domu, że ma objawy? Czy pomimo, że jest to pracownik biurowy, należy podjąć jakieś

działania w odniesieniu do budynków produkcyjno-magazynowych? Np. czy należy zatrzymać produkcję/ magazyn? **Odpowiedź jak powyżej.**

- e) Co należy zrobić z partią towaru żywności, która została wyprodukowana podczas zmiany pracownika, który ma pozytywny wynik testu na obecność koronawirusa? Czy można taką partię produktów normalnie sprzedać, czy poddać ją jakimś specjalnym procedurom przed sprzedażą?

Żywność nie jest transmiterem zakażenia, zwłaszcza, że w większości przypadków w procesach produkcyjnych jest stosowana obróbka termiczna oraz powinny być stosowane dobre praktyki higieniczne i zasady oparte na HACCP. Co do opakowań produktów i wyrobów w opakowaniach – gdyby się zdarzyło, że osoba chora kichała, kaszłała, nie miała środków ochrony osobistej i w związku z tym jej otoczenie mogło ulec skażeniu – zabezpieczenie pracowników środkami ochrony osobistej przed skażonymi powierzchniami oraz stosowanie mycia i dezynfekcji powierzchni jest wystarczające. Ponadto najbardziej popularne środki do dezynfekcji i detergenty powodują duże naruszenie struktury tego wirusa i usuwają go z powierzchni. Jeżeli dodatkowo zastosuje się środki na bazie alkoholu to zmniejsza się istotnie ryzyko zakażenia. Nie ma potrzeby wyłączania całego zakładu czy linii produkcyjnych przez firmę, a także jakiegoś specjalnego postępowania z wyrobami, byłoby to działanie nadmiarowe. Trzeba też pamiętać, że wirus po pewnym czasie ulega dezaktywacji np. na powierzchniach opakowań. Bardziej należy obawiać się kontaktów międzyludzkich i zarażania się pracowników od siebie.

- 7.** Jaki komplet informacji należy przekazać do sanepidu w razie przypadku zakażenia koronawirusem pracownika zakładu spożywczego?

Przeprowadzany jest wywiad epidemiologiczny na miejscu w zakładzie.

- 8.** W przypadku wystąpienia zachorowania na COVID-19 u pracownika firmy spożywczej, jaki okres wstecz należy przyjąć do ustalenia pracowników, którzy mieli kontakt z tą chorą osobą?

Pacjent zaraża na 2 dni przed wystąpieniem objawów chorobowych. Więc na ogół wywiad epidemiologiczny koncentruje się na tym przedziale czasowym, czyli od momentu wystąpienia objawów cofa się dwa dni i sprawdza, kto w tym czasie miał kontakt z tą osobą, która zachorowała. Te informacje będą zbierane w trakcie wywiadu epidemiologicznego.

- 9.** Czy firma sama podejmuje działania w zakresie dezynfekcji zakładu czy też otrzyma zalecenia z PSSE: w jaki sposób i jaką metodą przeprowadzić dezynfekcję oraz w jakim obszarze firmy?

Postępowanie określi przedstawiciel PSSE jeśli został potwierdzony przypadek koronawirusa. W innych przypadkach określa przedsiębiorca - najbardziej popularne środki do dezynfekcji i detergenty powodują duże naruszenie struktury tego wirusa i usuwają go z tej powierzchni. Jeżeli dodatkowo zastosuje się środki na bazie alkoholu to zmniejsza się istotnie ryzyko zakażenia.

- 9.** Jak podejść do zatrudnienia pracowników w zakładach przetwórczych, kiedy Ci nie mają możliwości zrobienia badań lekarskich? Czy wystarczy tylko badanie na nosicielstwo?

Medycyna pracy nie pracuje, lekarze POZ przyjmują tylko w trudnych przypadkach, a badanie lekarskie nie jest aktualne.

Można założyć, że jeżeli kandydat do pracy, który ma mieć kontakt z produktami spożywczymi, miał kiedykolwiek w przeszłości wykonane badanie na nosicielstwo, a nie ma w tej chwili możliwości przeprowadzenia badań profilaktycznych, to pracodawca powinien uzyskać od tej osoby informację pisemną, czy w ciągu ostatniego półrocza miał zachorowania z biegunką, z przewodem pokarmowym oraz czy ma jakieś choroby zapalne skóry (głównie chodzi o obszary skóry odkryte i rąk).

Jednakże, należy podkreślić, że w międzyczasie weszły w życie przepisy **ustawy z dnia 31 marca 2020r. 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**, które regulują sprawę badań okresowych na czas epidemii (art. 12a i 31m).

<http://dziennikustaw.gov.pl/D2020000056801.pdf>

Komunikat w tym zakresie opublikowano na stronie <https://www.gov.pl/web/zdrowie/komunikat-dotyczacy-wykonywania-badan-medycyny-pracy-w-okresie-epidemii-koronawirusa> Wystarczające jest orzeczenie lekarza o zdolności do pracy które może wystawić każdy lekarz również w ramach e-wizyty.

10. Co jeśli wirus będzie u pracownika gospodarstwa rolnego u dostawcy surowca do zakładu? Jakie procedury powinny wtedy być stosowane przez zakład i gospodarstwo?

Postępowanie jest takie samo jak w zakładzie produkcyjnym, nie traktuje się żywności (surowca) jako niezdatnego do produkcji. Za pośrednictwem żywności ten wirus nie przenosi się. PPIS nie będzie powiadamiał o potwierdzonym zakażeniu pracownika dostawcy surowca kolejnych zakładów, do których surowiec jest dostarczany. Np. zakażenie u rolnika produkującego mleko – PSSE nie będzie powiadamiała mleczarni, do której ten rolnik dostarczał mleko, że ma on pozytywny wynik testu (to są dane wrażliwe, które bez potrzeby nie są przekazywane ze względu na RODO).

11. Wskazówki lub opracowanie gotowych wytycznych odnośnie procedury rozdziału zmian produkcyjnych w zakładzie produkującym żywność, w celu zachowania ciągłości działania – przy podejrzeniu przypadku COVID 19 u pracownika i związanej z tym absencji dużej liczby pracowników.

W zakładach spożywczych stosowane może być postępowanie zapobiegawcze w celu zachowania ciągłości produkcji, że praca jest wykonywana we wzajemnie uzupełniających się grupach: jedna pracuje na pierwszej zmianie, a druga na drugiej, i nie kontaktują się ze sobą, więc w przypadku wystąpienia choroby u osoby w danej grupie, o ile pozostałe osoby nie zostaną skierowane na kwarantannę, można uzupełniać pracowników z grupy, w której nie było zachorowania lub nie przebywała w danym obszarze razem z osobą chorą.

15. Zawieszenie procedury dla przedłużenia wszelkich certyfikacji/decyzji do istniejących już w tym zakresie – dla zakładów produkcyjnych i ich maszyn/sprzętu – czy jest to możliwe?

Na razie nie przewiduje się takich działań ogólnych. Konkretnie przypadki należy uzgadniać z lokalnym PSSE.

16. Wydanie zaświadczeń przez Państwową Inspekcję Sanitarną potwierdzających, że dany zakład produkuje żywność. Ważne jeśli firmy będą musiały zaświadczyć, że ich produkcja i dystrybucja jest KRYTYCZNA.

Infrastruktura krytyczna- odp. jak w poprzednich pytaniach. Jeśli jest taka potrzeba, zakład funkcjonujący w branży spożywczej może przedstawić decyzję organu nadzorującego, zatwierdzająca jego działalność, lub np. protokół z ostatniej kontroli (PIS lub IW).

17. Zgodnie z nowymi obostrzeniami z 31.03 pracodawca ma zapewnić 1,5m odstępu między stanowiskami pracy. Co zrobić, jeśli nie można tego wykonać ze względu na specyfikę stanowisk?

Opublikowano rozporządzenie z dnia 1 kwietnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie ws. ograniczeń w związku z epidemią–zgodnie z którym jeśli pracodawca nie jest w stanie zapewnić odległości min 1,5m z obiektów względów – np. dlatego, że linia produkcyjna na to nie pozwala – ma prawo odejść od tej zasady, ale tylko pod warunkiem zapewniania środków ochrony osobistej związanej ze zwalczaniem epidemii. Więcej informacji można znaleźć: <https://www.gov.pl/web/koronawirus/funkcjonowanie-hoteli-i-zakladow-pracy-korekty-w-rozporzadzeniu>

18. Czy w sytuacji, gdy obszar produkcji z uwagi na układ linii technologicznych i cykl produkcji wymaga bezpośredniego kontaktu pracowników produkcyjnych oraz nie pozwala zachować dystansu 1,5 m lub zainstalowania wygrodzeń, można poprzestać na pozostałych środkach ochrony, tzn. rękawiczki, maseczki, przyłbice, płyny dezynfekujące? Odp. jak powyżej.

19. Rząd wprowadził nowe obostrzenia, tzn. że pracodawcy będą musieli zapewnić dodatkowe środki bezpieczeństwa swoim pracownikom m.in. w postaci obowiązku używania rękawiczek (obowiązuje od 2 kwietnia br.). Jak to mają być rękawiczki – jednorazowe czy wielorazowego użytku? Jak często je zmieniać? Czy nie skuteczniejsze jest częste mycie i dezynfekcja rąk zamiast noszenia rękawiczek przez 8 godzin w pracy? Jedno nie wyklucza drugiego, trzeba częściej zmieniać niż na 8 godzin.

Środki ochrony indywidualnej mają pomagać w zabezpieczeniu przed zarażeniem się. Natomiast nie może być tak, że raz założone rękawice ochronne będą stosowane przez cały dzień pracy, bo wtedy raczej zaszkodzą. Więc należy stosować dezynfekcję i rękawiczki, zależnie od stanowiska i charakteru pracy. Należy pamiętać, aby na rękawiczkach nie przenosić zanieczyszczeń, trzeba więc je odpowiednio stosować.

20. Skąd wziąć rękawiczki dla tysięcy pracowników w zakładach produkcyjnych?

21. Czy rękawiczki mają być bezwzględnie na każdym stanowisku pracy, czy zgodnie z oceną ryzyka narażenia? Z punktu widzenia zapewnienia bezpieczeństwa żywności obowiązek używania rękawiczek w zakładach pracy, zwłaszcza w firmach spożywczych może stwarzać czasami większe zagrożenie niż mycie rąk.

Środki ochrony indywidualnej mają pomagać w zabezpieczeniu przed zarażeniem się. Natomiast nie może być tak, że raz założone rękawice ochronne będą stosowane przez cały dzień pracy, bo wtedy raczej zaszkodzą. Więc należy stosować dezynfekcję i rękawiczki, zależnie od stanowiska i charakteru pracy. Należy pamiętać, aby na rękawiczkach nie przenosić zanieczyszczeń, trzeba więc je odpowiednio stosować.

22. Czy w odniesieniu do stołówek w zakładach pracy obowiązuje wymaganie takie jak w punktach usługowych, sklepach itp. aby wykonywać dezynfekcję po każdym kliencie, a jeśli tak, to w jakim zakresie?

Przy zachowaniu wymaganej odległości pomiędzy ludźmi, obowiązkowe są wzmożone działania sanitarno-higieniczne w tych obiektach.

DODATKOWO:

- Należy podkreślić, że pracodawca jest zobowiązany do zmniejszenia ryzyka poprzez niedopuszczenie do produkcji osób z objawami chorobowymi a pracownik zobowiązany jest do zgłoszenia wszelkich objawów choroby przed przystąpieniem do pracy. Ten warunek musi być restrykcyjnie przestrzegany.
- GIS może opiniować procedury/wytyczne opracowywane przez przemysł dla danej branży. Natomiast GIS nie zna specyfiki funkcjonowania firm w różnych sektorach spożywczych. Przedsiębiorcy najlepiej znają swoje zakłady, więc mogą stosować rozwiązywania konkretnych problemów w zakładach. Najlepszym rozwiązaniem jest prowadzenie przez zakład współpracy bezpośrednio z PSSE, który dany zakład nadzoruje i dobrze zna jego uwarunkowania. GIS zachęca do współpracy na poziomie lokalnym w kwestii postępowania w tej sprawie.
- Testy immunologiczne na obecność przeciwciał (badanie kropli krwi) są często niewiarygodne ze względu na niską czułość i specyficzność. Doświadczenia innych krajów wskazują, że nawet w 70% wyniki nie są wiarygodne. Kraje, które zakupiły tę formę testowania do badań przesiewowych, wycofują się z niej. Te testy nie są zalecane.
- Pracownicy sezonowi z zagranicy muszą przechodzić kwarantannę.
- W przypadku osób chorych na COVID-19 nie należy utrzymywać kontaktu ze zwierzętami -przykładowo - w zakładach produkcji trzody chlewnej ze względu na potencjalne ryzyko transmisji chorób pomiędzy ludźmi i trzodą chlewną.
- Pracownicy powinni zachowywać dystans pomiędzy sobą co najmniej 1,5 m na terenie całego zakładu gdzie przebywają, też w szatniach, pomieszczeniach socjalnych, itp. nie tylko na stanowiskach pracy – chodzi o zapobieganie wzajemnemu zarażeniu się koronawirusem.
- GIS postara się napisać zasady postępowania dotyczące sytuacji, gdy pracownik ma potwierdzony wynik na obecność koronawirusa, aby była jednolitość podejścia w skali kraju (dotyczy to też kwestii dezynfekcji zakładu – czy jest potrzebna).
- Nie jest zalecane stałe noszenie masek chirurgicznych (one powinny być wyrzucane po ok. 2 godzinach). Inne maski można stosować dłużej. Trzeba również zwracać uwagę na

sposób zdejmowania masek, żeby rękami nie dotykać obszarów masek, na których zbiera się wilgoć przy oddychaniu, zarówno powierzchni wewnętrznych masek, jak i zewnętrznych. Istotne jest też natychmiastowe wyrzucanie zużytych masek w odpowiedni sposób, do zamykanych pojemników (aby nie stanowiły źródła rozprzestrzeniania wirusa). Pracownicy w tym zakresie powinni być przeszkoleni.