

Doporučení Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR) svým členům při prodeji potravin, nápojů a pokrmů do spotřebitelem přinesených obalů a nádob a při prodeji potravin v bezobalových prodejnách.

Z důvodu šířící se epidemie onemocnění COVID-19 způsobené novým typem koronaviru (SARS-CoV-2), které se šíří kapénkovou nákazou, osobním kontaktem s nemocným **nebo prostřednictvím povrchů, kterých se nemocný dotýkal**, doporučujeme po konzultaci s Národní referenčním pracovištěm pro výrobky určené pro styk s potravinami a pro výrobky pro děti do tří let Státního zdravotního ústavu po dobu vyhlášení mimořádné situace v souvislosti s celosvětovým výskytem epidemie COVID-19, výrazně omezit prodej potravin do spotřebitelem přinesených vlastních obalů a nádob a potraviny balit pouze do nových, nepoužitých obalů.

Toto doporučení řadíme mezi jedno z účinných opatření obchodu, kterým prodejci mohou přispět k prevenci nebezpečí vzniku a šíření tohoto onemocnění. Účelem doporučení je nejen ochrana spotřebitelů, ale i obchodníků a obsluhujícího personálu prodejen potravin, nápojů a pokrmů, kteří v těchto potravinářských provozovnách přicházejí se spotřebiteli do kontaktu.

Nový koronavirus patří k respiračním virům, jehož rezervoárem jsou nemocní lidé, kteří tento virus vylučují zejména při kašlání, smrkání a kýchání. Při nedodržení zásad osobní hygieny hrozí významné riziko komunitního přenosu.

Z preventivních důvodů šíření tohoto vysoce přenosného respiračního onemocnění je nutné pracovníkům potravinářských provozoven i spotřebitelům opětovně zdůraznit význam potravinářského obalu právě v **době šíření jakéhokoli respiračního onemocnění**.

Význam obalu z hlediska ochrany zdraví spočívá v tom, že chrání potravinu před znehodnocením vnějšími vlivy. Zabraňuje kontaminaci mechanickými, fyzikálními, chemickými a **mikrobiologickými vlivy**. Obal odděluje potravinu od vnějšího prostředí a zabraňuje její kontaminaci a tím snižuje riziko přenosu infekčních patogenů.

Obsluhující personál by měl mít právo odmítnout převzít spotřebitelem přinesenou nádobu či obal a jakkoli s ním manipulovat, a to z preventivních důvodů ochrany svého zdraví i ochrany zdraví dalších zákazníků. Výjimkou by mohl být pouze prodej potravin jako je ovoce a zelenina, které se před podáváním myjí a loupou, případně se tepelně upravují.

Současně doporučujeme, aby v restauracích, kavárnách a dalších gastronomických provozech, ale i při prodeji potravin, kde zaměstnanci přicházejí do styku se zákazníky, byl obsluhující personál poučen o pravidelném a častém mytí rukou, aby se personál vyvaroval úzkého kontaktu s kýmkoli, kdo vykazuje příznaky respiračního onemocnění, jako je kašel a kýčání (doporučená vzdálenost je cca 1 metr) a dále aby při mytí spotřebitelem použitého nádobí v myčkách byl vždy použit celý mycí program s nejvyšší mycí teplotou (nejméně 55°C) a teplotou oplachu nad 80°C a mycí režim se nechal dojet až do konce, včetně úplného vysušení nádobí.

Plochy, kde to provozně je vhodné, zejména s přihlédnutím na možné sensorické ovlivnění potravin a pokrmů doporučujeme pravidelně ošetřovat desinfekčními prostředky s plně virucidními účinky. Tyto prostředky by měly být současně schváleny pro použití v potravinářských provozovnách.