ZAKŁAD USŁUG KOMUNALNYCH
W RAWICZU
63-900 Rawicz, ul. Winiary 4b
NIP: 6991964646; REGON: 384637174

Zasady obowiązujące przy sprzedaży towarów na terenie targowiska miejskiego w Rawiczu

w związku z zagrożeniem epidemiologicznym COVID-19

Zmiany organizacyjne obowiązujące na targowisku miejskim od 7 kwietnia 2020 r.

1. Na targowisku zostaje uruchomiona sprzedaż **wyłącznie dla sprzedawców żywności i produktów pochodzenia rolniczego** – ze względu na konieczność zaspokajania podstawowych potrzeb konsumentów.

   Sprzedaż innego rodzaju produktów na stanowiskach znajdujących się na placu targowiska zostaje wstrzymana do odwołania.

2. Przy każdym punkcie prowadzenia sprzedaży mogą przebywać maksymalnie 3 osoby.

3. Liczba osób przebywających na targowisku nie może być większa niż trzykrotność liczby czynnych punktów sprzedaży.

4. Każdy sprzedawca, który nie ma bezpośredniej możliwości skorzystania z dostępu do bieżącej wody i mydła, zobowiązany jest do posiadania i korzystania podczas sprzedaży swoich produktów **z jednorazowych rękawiczek oraz płynu dezynfekującego/chusteczek dezynfekujących.**

5. Ruch na targowisku odbywa się zgodnie z kierunkiem wyznaczonym przez Zarządzającego targowiskiem. Zarządzający wyznaczył wejście i wyjście na teren targowiska. Zarządzający targowiskiem zapewni rękawiczki jednorazowe dla Kupujących przy wejściu na teren targowiska.

6. Targowisko zostaje ograniczone do terenu wskazanego przez Zarządzającego.

7. Sprzedaż produktów na targowisku odbywa się zgodnie z niniejszymi zasadami oraz poniższymi zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie działań zapobiegających zagrożeniu epidemiologicznemu COVID – 19.

Sprzedawco! Mając na uwadze zdrowie wszystkich osób przebywających na terenie targowiska, jesteś zobowiązany do stosowania poniższych zasad oraz wszelkich innych, które zostaną ewentualnie wprowadzone po dacie 07 kwietnia 2020r.:

Tel.: 65 545 28 66
Email: sekretariat@zukrawicz.pl

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 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 wyrzuć 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 kasłał 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 targowisku -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 dłonie-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 niewłaściwe mogą być nośnikiem groźnych bakterii – np. dotykanie mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie i wirusy 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 staniu zdrowia – nie tylko objawów koronawirusa, ale również wszelkich innych objawów ze strony układu pokarmowego, oddechowego, chorobowych zmian skórnych i innych chorób zakaźnych;
- wzmóc nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny, potencjalnie zapobiegającym rozprzestrzenianiu się wirusa, w szczególności:

a) na targowiskach:

- zintensyfikować procesy mycia i dezynfekcji – podłóg, lad, kas, 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.

ZAKŁAD USŁUG KOMUNALNYCH
W RAWICZU
63-900 Rawicz, ul. Winiary 4b
NIP: 6991964646; REGON: 384637174

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 pracujących jak i innych znajdujących się 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.

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.

UWAGA!

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

DYREKTOR
Łukasz Pruski

Tel.: 65 545 28 66
Email: sekretariat@zukrawicz.pl