



POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
W BIAŁYMSTOKU

15-062 Białystok, ul. Warszawska 57a
tel. sekr. (85) 732-50-91, centr. (85) 732-52-36,
fax. (85) 732-50-91, e-mail: sekretariat@psse.bialystok.pl, www.psse.bialystok.pl

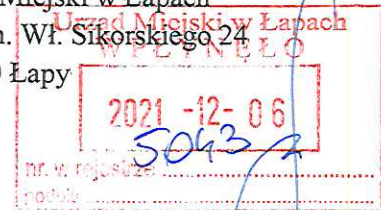
0
2021-12-06



RPW/5043/2021 P
Data: 2021-12-06

Białystok, 06.12.2021 r.

Urząd Miejski w Łapach
ul. Gen. Wł. Sikorskiego 24
18-100 Łapy



BŻ.9011.395.2021

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku w odpowiedzi na, przekazane do tutejszego organu przez PPWIS w Białymstoku, pismo Nr O.0003.40.2021 z 19.11.2021 r. w sprawie opinii sanitarnej dotyczącej udostępniania w obecnej sytuacji pandemicznej dla mieszkańców Gminy Łapy miejsca nieodpłatnej, ogólnodostępnej wymiany żywności pomiędzy użytkownikami przekazuje poniższe informacje.

W obecnej sytuacji pandemicznej brak jest przeciwwskazań do zorganizowania i prowadzenia jadłodzielni pod warunkiem przestrzegania wymagań przepisów przeciwepidemicznych wprowadzonych w związku z wystąpieniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanego zakażeniami wirusem SARS-CoV-2. Wymagania ujęte są w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2021 r. poz. 861 ze zm.). Podstawową zasadą jest obowiązek zasłaniania ust i nosa w przestrzeniach zamkniętych za pomocą maseczki oraz zachowanie dystansu społecznego i dezynfekcja rąk. Dlatego też osoby korzystające z jadłodzielni powinny mieć prawidłowo założone maseczki, tj. zakrywające usta i nos, podchodzić pojedynczo lub czekać w kolejce w przepisowej odległości - obowiązek utrzymania co najmniej 1,5-metrowej odległości między oczekującymi w kolejce. Ponadto na bieżąco należy śledzić zmiany wprowadzane przez Ministerstwo Zdrowia w ww. akcie prawnym. Obecnie kluczowym elementem jest nowy „pakiet alertowy” dotyczący zasad sanitarno-epidemiologicznych. Podkreślić należy, że od 01 grudnia 2021 r. zmniejszono limity osób, które mogą przebywać w przestrzeni wspólnej, przykładowo: zmniejszenie dopuszczalnego obłożenia z 75 % do 50% w obiektach gastronomicznych oraz zmniejszenie w sklepach limitu z 1 osoby na 10 m². do 1 osoby na 15 m². Utrzymanie dystansu fizycznego ma bowiem krytyczne znaczenie dla zmniejszenia transmisji choroby stąd też tak ważna jest regulacja liczby osób korzystających z jadłodzielni, którzy mogą przebywać na jej obszarze w celu unikania nadmiernego tłoku. Organizator jadłodzielni powinien zapewnić również w miejscu, gdzie będzie usytuowana jadłodzielnia, stacje dezynfekujące z płynem do dezynfekcji rąk dostępne dla osób korzystających z tej formy pomocy. Wskazane jest również założenie rękawiczek podczas korzystania z lodówek. Ponadto osoby dzielące się jedzeniem muszą przekazywać je odpowiednio zapakowane tak, aby zapewnić jak największą higienę. Należy monitorować również codzienne prace porządkowe w jadłodzielni, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości sali wydawania posiłków/żywności, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów i uchwytów lodówek w salach wydawania posiłków. Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na

wiepodlega

POLSKA
STULECIE ODZYSKANIA
NIEPODLEGŁOŚCI

opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych powierzchni, pomieszczeń i przedmiotów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku informuje, że bieżące informacje, zalecenia oraz wskazówki odnośnie do wirusa SARS-CoV-2 są dostępne na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego www.gov.pl/web/gis oraz w serwisie rządowym <https://www.gov.pl/web/koronawirus>. Wszystkie publikowane na tych stronach materiały to oficjalne komunikaty, informacje i porady potwierdzone przez Ministerstwo Zdrowia i Główny Inspektorat Sanitarny. Dlatego też w związku ze zmianami dotyczącymi zasad obowiązujących w poszczególnych obszarach życia społecznego, wprowadzonych w związku z ogłoszonym stanem epidemii, należy kierować się aktualnymi przepisami i zaleceniami, jak również należy śledzić bieżące treści i komunikaty zamieszczane na ww. stronach internetowych.

W związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną przestrzeganie obowiązujących przepisów prawnych oraz stosowanie się do wskazanych powyżej wytycznych jest obecnie szczególnie ważne w kontekście zapobiegania rozprzestrzenianiu się zakażeń wirusem SARS-CoV-2 wywołującym chorobę COVID-19. Istnieje wysokie ryzyko przeniesienia wirusa na osobę zdrową przez bezpośredni kontakt z osobą chorą, ponieważ wirus ten przenosi się głównie drogą kropelkową. Mając na uwadze fakt częstego występowania zakażeń bezobjawowych w celu zachowania w jak najlepszej kondycji zdrowia publicznego należy chronić osoby pozostające w bezpośrednim otoczeniu przed możliwością ewentualnego zakażenia.

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku informuje, że projekt dzielenia się żywnością, o którym mowa w przesłanej interpelacji nie jest w rozumieniu przepisów prawa żywnościowego miejscem wprowadzania do obrotu środków spożywczych, ani też zakładem żywienia zbiorowego. W związku z powyższym nie podlega przepisom prawa żywnościowego i nadzorowi sprawowanemu przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Niemniej jednak Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku mając na względzie zdrowie osób korzystających z jadłodzielni informuje, że funkcjonowanie tej formy działalności mającej charakter społeczny, powinno być zgodne z zasadami dobrych praktyk higienicznych i sanitarnych w celu uniknięcia wtórnego zakażenia żywności, stanowiącego realne niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia ludzkiego. Żywność przynoszona do jadłodzielni i pobierana z niej musi być bezpieczna dla zdrowia konsumentów. Podstawową zasadą systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności jest zasada ostrożności. Przy przyjmowaniu żywności należy zastosować wszelkie środki ostrożności, w tym dokonać analizy ryzyka żywności dostarczanej przez darczyńców w kontekście jej bezpieczeństwa zdrowotnego, ponieważ w przypadku zatrucia czy zachorowania odpowiedzialność ponosi organizator jadłodzielni, a nie darczyńca żywności.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Białymstoku wskazuje, iż kierując się zasadą ostrożności należałoby rozważyć przyjmowanie do jadłodzielni tylko produktów które wyprodukowane zostały w zakładach będących pod nadzorem organów urzędowej kontroli żywności i które na opakowaniu mają podaną datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia. Jednocześnie podkreśla się, iż środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie stanowią zdecydowanie niższe ryzyko dla zdrowia konsumenta niż żywność łatwo psująca się. W przypadku żywności łatwo psującej się kluczowe znaczenie dla jej bezpieczeństwa ma zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego, co niemożliwe jest do zweryfikowania w odniesieniu do środków spożywczych darowanych. Środki spożywcze mikrobiologicznie nietrwałe, oznakowane terminem przydatności do spożycia, szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.

Biorąc pod uwagę powyższe, zdaniem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białymstoku, w regulaminie bądź innym dokumencie który będzie określał zasady funkcjonowania

jadłodzielni, należałoby uwzględnić wytyczne (instrukcje) między innymi dot. zasad zachowania segregacji dostarczanych do jadłodzielni produktów, przestrzegania terminów przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości, zachowania podstawowych zasad higieny, jak też asortymentu środków spożywczych, który może być dostarczany do jadłodzielni, biorąc pod uwagę wskazane w niniejszym piśmie argumenty.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Białymstoku

Waldemar Kulesza

/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

