

- **INFORMACJA GŁÓWNEGO INSPEKTORATU SANITARNEGO O FUNKCJONOWANIU TARGOWISK I BAZARÓW, OPUBLIKOWANA NA STRONIE GIS 25 MARCA:**

"Targowiska i bazy są specyficznymi miejscami obrotu żywnością. Mogą być zorganizowane w różny sposób - jako obszary zadaszony 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 zarządom 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 zatrucia 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!"