

Procedury i ograniczenia jakim podlegają osoby handlujące i kupujące na miejskim targowisku „Mój Rynek” w Pyzdrach

Poniższe zasady obowiązują bezwzględnie wszystkie osoby handlujące i kupujące na miejskim targowisku „Mój Rynek” w Pyzdrach.

I. Obowiązki sprzedawców

1. Higiena rąk:

1) Osoby mające kontakt z żywnością, muszą często myć ręce wodą z mydłem lub dezynfekować środkiem do dezynfekcji:

- a) Przed rozpoczęciem pracy;
- b) Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
- c) Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- d) Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
- e) Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- f) Po skorzystaniu z toalety;
- g) Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
- h) Po jedzeniu, piciu, lub paleniu;
- i) Po kontakcie z pieniędzmi.

2) 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

3) **Zaleca się używanie i częstą zmianę rękawiczek jednorazowych**

2. Higiena kaszlu i oddychania:

- **Obowiązek używania maseczek przez wszystkich sprzedających i kupujących**
- a) Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%).
- b) 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:

- 1) Osoby handlujące na targowisku powinny:
 - a) Rygorystycznie stosować wdrożone wymagania higieniczne
 - b) 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.);
 - c) 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.
 - d) zapobieganie zakażeniom krzyżowym i niewłaściwym praktykom: np.

- 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 nośnikami groźnych bakterii – np. dotykanie mięsa w rękawiczce jednorazowego użytku, którą następnie pobieramy pieniądze a potem nakładamy na wagę wędlinę powoduje, że bakterie występujące na mięsie i na pieniądzach zostaną przeniesione na wędlinę, podobnie jak w przypadku nie umytych rąk.
- 2) Wszystkie produkty spożywcze muszą być identyfikowalne, mieć określony termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości. Nie wolno handlować żywnością niewiadomego pochodzenia, z nielegalnych źródeł.
 - 3) Należy bezwzględnie:
 - a) zintensyfikować procesy mycia i dezynfekcji – lady, używanego sprzętu, opakowań do wielokrotnego transportu produktów, terminali płatniczych etc.;
 - b) ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej przeznaczonej do bezpośredniego spożycia tj. pieczywa, ciast np. przez przykrycie folią opakowań, przedstawienie tych produktów w miejsce oddalone od konsumenta, tak aby nie leżała ona obok miejsca podawania produktów;
 - c) podawać i pakować produkty przez sprzedającego, tak aby ograniczyć kontakt klienta z żywnością;
 - d) dezynfekować ręce po każdym kontakcie z pieniędzmi.
 - 4) Ograniczyć do minimum kontakt z każdą osobą, dokonującą zakupów, bez względu na to czy ma jakiegokolwiek objawy chorobowe tj.: gorączka, kaszel, duszność.
 - 5) Ograniczyć bezpośredni kontakt z surowcem lub produktem osób dokonujących zakupów.

II. Zasady obowiązujące wszystkich

1. Zasady bezpieczeństwa
 - 1) Zachować bezpieczną odległość klient-klient, klient-sprzedawca, sprzedawca-sprzedawca (min. 2 metry, zalecana 3 metry).
 - 2) Limit 3 osób na jedno stoisko handlowe
 - oznacza to, iż jednorazowo na terenie targowiska może przybywać maksymalnie tyle osób, ile wynosi iloczyn liczby wszystkich stoisk i liczby 3
 - maksymalnie 3 osoby kupujące w obrębie stoiska
 - 3) Obowiązek używania podczas zakupów jednorazowych rękawiczek przez wszystkich kupujących. Osoba nie posiadająca jednorazowych rękawiczek nie zostanie wpuszczona na teren targowiska
 - 4) Osoby, które oczekują na swoją kolej po zakupy również powinny zachować dystans min. 2 m (zalecane 3 metry)
2. Dodatkowo należy stosować do poleceń pracowników targowiska lub osób

oddelegowanych do sprawowania na nim nadzoru.

III. Czas obowiązywania

1. Niniejsze zasady działalności targowiska wynikają wyłącznie z konieczności ochrony zdrowia publicznego i przeciwdziałania epidemii SARS-CoV-2. Nie mają wpływu na inne zasady działalności targowiska, w tym na obowiązek uiszczania opłat.
2. Zasady określone niniejszym dokumentem obowiązują do odwołania lub zmiany.