

**ZALECENIA GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO WOJSKA POLSKIEGO**  
**Z DNIA 19 MARCA 2020 R.**  
**DOTYCZĄCE OCHRONY ZDROWIA KONSUMENTÓW W WOJSKOWYCH OBIEKTACH**  
**ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

W związku z zagrożeniem szerzenia się koronawirusa SARS-CoV-2 dla zachowania ochrony zdrowia konsumentów w wojskowych obiektach żywienia zbiorowego należy stosować się do zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego z dnia 5.02.2020 r. a ponadto:

- Pracownicy zatrudnieni przy żywności muszą utrzymywać wysoki poziom higieny osobistej podczas całego czasu pracy na kuchni. Dłonie muszą być myte przez cały czas pracy w szczególności, po każdej czynności związanej z obróbką surowców (mięso, warzywa) oraz po skorzystaniu z toalety, kontakcie z inną osobą, dotknięciu zanieczyszczonych przedmiotów, urządzeń itp.
- Należy wzmocnić nadzór nad stanem zdrowia personelu żywnościowego ze szczególnym zwróceniem uwagi na takie objawy jak: gorączka, kaszel, katar, trudności w oddychaniu, złe samopoczucie. Osoby z powyższymi objawami należy natychmiast odsunąć od pracy na kuchni i postępować dalej zgodnie z wytycznymi uzyskanymi z WOMP.
- Zainstalować przed wejściem na stołówkę żołnierską pojemniki z płynem do dezynfekcji rąk i nakazać konsumentom i pracownikom mycie i dezynfekcję dłoni.
- Zapewnić na wszystkich etapach produkcji rozdział surowców od wyrobów gotowych.
- Proces mycia naczyń, sprzętów, urządzeń prowadzić zgodnie z zasadami GHP i HACCP (wirus jest wrażliwy na powszechnie stosowane środki myjące i dezynfekcyjne oparte na bazie alkoholu).
- Wydawanie posiłków: śniadanie oraz kolacji w formie suchego prowiantu,
- Wydawanie obiadu jako posiłku ciepłego z zastrzeżeniem:
  - ✓ Na stołówce w czasie konsumpcji posiłku nie może jednocześnie przebywać więcej niż 50 osób, a liczbę spożywających posiłek dostosować do wielkości pomieszczenia. Odległość między stolikami powinna być około 3 m.
  - ✓ Wydłużyć czasookres wydawania posiłku celem wydania wszystkich porcji.
- W oczekiwaniu na wydanie racji oraz obiadu odległość między oczekującymi powinna być nie mniejsza niż 2 m.
- Wyznaczyć harmonogram wydawania racji oraz obiadu dla pododdziałów, celem zmniejszenia zagęszczenia żołnierzy.

**GŁÓWNY INSPEKTOR SANITARNY WP**  
  
płk lek. med. mgr farm. Tadeusz NIEREBIŃSKI