**Maisto tvarkymas šalyje paskelbus karantiną**

Valstybės lygiu šalyje paskelbus karantiną dėl koronaviruso infekcijos (COVID-19), įstaigos, turi įvertinti situaciją (darbuotojų sveikatą, sumažėjusį darbuotojų skaičių, žaliavų kiekį, gaminamų produktų asortimentą, apimtis, technologijas, pakuotes ir pan.) ir taikyti griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemones visuose maisto gamybos – priėmimo, sandėliavimo, perdirbimo, paskirstymo - etapuose.

Šalyje laikinai nėra galimybės atlikti privalomąjį maisto tvarkymo darbuotojų sveikatos patikrinimą bei ribota galimybė išklausyti privalomuosius higienos žinių kursus ir įgyti / atnaujinti higienos įgūdžių pažymėjimą maisto tvarkymo įmonių darbuotojams. Todėl įmonės privalo pačios vykdyti tinkamą darbuotojų apmokymą ir užtikrinti, jog jie žinos ir tinkamai laikysis visų higienos ir maisto saugos reikalavimų.

Įstaigose turi būti peržiūrimos maisto saugos valdymo sistemos (Geros higienos praktikos taisyklės - GHPT), įvertinus riziką, atliekami pakeitimai, vykdoma kontrolė, dokumentacijos pakeitimai.

**Jei dėl COVID-19 epidemijos sutriko maisto produktų sudedamųjų ar su maistu besiliečiančių gaminių tiekimas**, įstaiga gali:

* - Išimti iš recepto trūkstamą sudedamąją dalį ar pakeisti ją kita, atitinkančia vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašą;
* - Pakeisti gamybos procesą.

**Svarbiausia, kad įstaiga užtikrintų maisto produkto saugą!**

Pakeitus produkto sudėtinę dalį ar gamybos /perdirbimo procesą įstaiga privalo peržiūrėti ir maisto saugos valdymo sistemą (GHPT ar RVASVT) įtraukiant:

* - Rizikos, kuri galėjo atsirasti dėl pakeitimų, vertinimą (*Pvz. pakeitus sudedamąsias dalis, produkte gali atsirasti alergijas sukeliančių medžiagų ar jų pėdsakų, patiekalo terminio apdorojimo laikas, ir pan.)*;
* - Numatyti naujai identifikuotų rizikos veiksnių valdymą;
* - Atitinkamai pakeisti reikiamus savikontrolės sistemos dokumentus (būtinai pildykite visus savikontrolės žurnalus – matuoti/sekti ir registruoti patiekalų, šaldytuvų ir šaldiklių, grietai gendančių priimamų prekių temperatūras).

**Bendrosios rekomendacijos visiems maisto tvarkytojams**

**Darbuotojų asmens higiena**

**Įstaigos privalo:**

* taikyti griežtesnes nei įprastai higienos užtikrinimo priemones visuose maisto gamybos (žaliavų priėmimo, gamybos, sandėliavimo, paskirstymo) etapuose;
* užtikrinti, kad asmenys dirbantys su maistu (virėjos, auklėtojos, auklėtojų padėjėjos ir kita) būtų tik sveiki darbuotojai, neturintys viršutinių kvėpavimo takų ligų, ūmių žarnyno infekcijų ir kt. susirgimų požymių (pvz.: sloga, kosulys, čiaudulys, pasunkėjęs kvėpavimas, viduriavimas, vėmimas ir pan.);
* uždrausti dirbti darbuotojams, kuriems privaloma izoliacija, izoliacijos laikotarpiu, išskyrus darbuotojus, dirbančius nuotoliniu būdu;
* užtikrinti, kad darbuotojų sveikata būtų nuolat stebima (pvz. matuojama temperatūra) ir, jei reikia darbuotojai nedelsiant nušalinami nuo darbo (temperatūra pakyla 37,3o C ir daugiau ir (arba) pasireiškė ūmių viršutinių kvėpavimo takų ar kitų užkrečiamųjų ligų požymių), jiems rekomenduoti konsultuoti Karštąją koronaviruso linija tel. 1808 arba susisiekti su savo šeimos gydytoju;
* užtikrinti, kad dažnai liečiami paviršiai įstaigų patalpose (durų rankenos, maisto produktų laikymo lentynos / dėžės / stelažai prekėms sudėti, kasos aparatai, atsiskaitymo kortelėmis aparatai ir kt.) ir maisto produktams/patiekalams pervežti skirtos transporto priemonės (pvz. vežimėliai pervežti pagamintą maistą iš virtuvės į grupes) būtų dezinfekuojami dažniau nei įprasta - ne rečiau kaip du kartus per dieną;
* užtikrinti, kad virtuvėje būtų pakankamai asmens higienos priemonių rankoms nusiplauti, dezinfekuoti ir nusausinti (šiltas tekantis vanduo, skystas muilas,  specialios rankų ir paviršių dezinfekcinėmis priemonėmis. Negalima naudoti daugkartinių rankšluosčių);
* užtikrinti, kad personalas būtų tinkamai apmokytas maisto higienos reikalavimų, vykdoma efektyvi priežiūra, kaip personalas laikosi higienos reikalavimų, o asmens higienai užtikrinti, t. y. rankoms nusiplauti, tualetai būtų tinkamai įrengti ir aprūpinti (su šiltu tekančiu vandeniu, skystu muilu,  specialiomis rankų ir paviršių dezinfekcinėmis priemonėmis. Negalima naudoti daugkartinių rankšluosčių);
* informuoti ir reikalauti iš darbuotojų rankas plauti: prieš pradedant darbą; prieš tvarkant termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą; tvarkant žalią mėsą, žuvį ar kt. termiškai neapdorotą maistą; sutvarkius atliekas; pabaigus valymo, dezinfekcijos darbus; pasinaudojus tualetu; pavalgius; parūkius; nusičiaudėjus, išsipūtus nosį; dirbus su pinigais; dirbus su dokumentais; dirbus su kompiuteriu/telefonu;
* jei darbuotojai darbo metu naudoja vienkartines pirštines, užtikrinti, kad rankas jie plautų ar dezinfekuotų prieš apsimaudami, keisdami ir nusiėmę pirštines. Jei naudojamos vienkartinės pirštinės, būtina užtikrinti, kad darbo vietose būtų jų pakankamai (įskaitant skirtas pasikeitimui);
* užtikrinti, kad vienkartinės pirštinės nebūtų dezinfekuojamos skysčiais ir naudojamos pakartotinai jas nusiėmus;
* informuoti ir reikalauti iš darbuotojų tvarkant maistą vengti liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt., laikytis kosėjimo, čiaudėjimo etiketo (kosėti ar čiaudėti prisidengus vienkartine servetėle arba į sulenktos alkūnės vidinę pusę);
* užtikrinti, kad atsiimant maistą iš virtuvės būtų laikomasi atstumo ir dėvimos apsaugos priemonės (veido kaukė), vienu metu maistą atsiimti gali viena grupė, t. y., auklėtojų padėjėjos ar kitas paskirtas asmuo atsiimti maitą iš virtuvės turėtų nekontaktuojant su kitomis grupėmis. Kiekvienai grupei skirtas konkretus maisto atsiėmimo laikas. Grupių puodai ir indai neturėtų būti laikomi virtuvėje.

Būtinai nusiplauti ir (ar) dezinfekuoti rankas prieš einant atsiimti maisto ir prieš porcijuojant maistą.

Virėjos turi plauti ir (ar) dezinfekuoti rankas bei prekystalį atidavus maistą skirtą vienai grupei.

* užtikrinti, kad darbuotojai, tvarkantys gatavus maisto produktus (tuos maisto produktus, kurie skirti tiesioginiam žmonių vartojimui ir kurių nereikia išvirti arba kitaip perdirbti, tam kad būtų pašalintas arba iki priimtino lygio sumažintas atitinkamų mikroorganizmų kiekis), darbo metu dėvėtų veido kaukes. Tai leistų išvengti galimo viruso patekimo ant tvarkomo maisto produkto tais atvejais, kai virusas platinamas esant besimptomei infekcijos pasireiškimo formai ar inkubacijos laikotarpiu;
* priimat ir išduodant maisto produktus kuo mažiau kontaktuoti su kitais asmenimis. Rekomenduotina, kad pristatomas maistas galėtų būti paliekamas lauke ant stelažų/dėžių pakeltų nuo žemės, šalia maisto sandėlio durų. Jei kartu su prekėmis pateikiamos popierinės sąskaitos-faktūros (SF), kurios įstaigos darbuotojų pasirašomos, pervežėjas galėtų jas palikti kartu su maisto produktais ir kito prekių pristatymo metu būtų apsikeičiama SF (tiekėjas atveža naują prekes su nauja SF ir pasiima senas pasirašytas SF).

**TERITORIJOS, PATALPŲ, ĮRENGINIŲ, INVENTORIAUS, ŽAISLŲ PRIEŽIŪRA (HN 75:2016)**

* Įstaigos sklypas / teritorija turi būti sistemingai valomas, prižiūrimas.
* Šiukšlių konteineriai turi būti reguliariai ištuštinami, valomi, dezinfekuojami.
* Įstaigos patalpos, įrenginiai ir kitas inventorius prižiūrimi ir valomi taip, kad būtų užtikrinta švara.
* Tualetų-prausyklų valymo inventorius turi būti paženklintas ir laikomas atskirai nuo kitų grupių patalpų valymo inventoriaus (griežtai naudojamasi tik savo grupės inventoriumi).
* Valymo priemonės ir dezinfektantai turi būti laikomi saugiai, vaikams neprieinamoje vietoje.
* Vaikų ugdymo patalpos turi būti vėdinamos skersvėjiniu būdu, kai patalpose nėra vaikų. Patalpų negalima vėdinti per tualeto-prausyklos patalpas. Vėdinamų patalpų temperatūra neturi nukristi žemiau 12° C.
* Kiekvienam vaikui turi būti numatyta ne mažiau kaip po 2 komplektus lovos skalbinių, rankšluosčių rankoms, rankšluosčių kojoms ir čiužinių užvalkalų. Lovos skalbiniai, rankšluosčiai keičiami pagal poreikį, bet ne rečiau kaip vieną kartą per savaitę savaitinėse grupėse ir vieną kartą per dvi savaites – dieninėse grupėse.
* Žaislai neturi kelti pavojaus vaikų sveikatai ar rizikos juos nuryti, įkvėpti ar susižeisti jais palietus odą, gleivinę, akis. Žaislai turi atitikti vaikų amžių, būti švarūs.
* Patalpose turi nebūti graužikų ir kitų buitinių kenkėjų. Privalomą profilaktinį aplinkos kenksmingumo pašalinimą (dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją) atlieka šiai veiklai licencijuoti asmenys.
* Draudžiama atlikti privalomą profilaktinį aplinkos kenksmingumo pašalinimą (dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją) vaikams esant įstaigoje. Įstaigos patalpos, kuriose atliekami remonto darbai, turi būti izoliuojamos nuo kitų patalpų / erdvių.
* Nustačius ar įtarus užkrečiamosios ligos atvejį ar (ir) protrūkį, patalpos, įrenginiai, žaislai, inventorius valomi, dezinfekuojami pagal specialistų, vykdančių užkrečiamųjų ligų epidemiologinę priežiūrą ir kontrolę, nurodymus.
* Privalomasis aplinkos kenksmingumo pašalinimas atliekamas teisės akto nustatyta tvarka pagal epidemiologines reikmes.
* Valymo priemonės turi būti naudojamos pagal paskirtį. Biocidai leidžiami naudoti teisės akto nustatyta tvarka.
* Asmenys, dirbantys su valymo ir dezinfekcijos priemonėmis, turi mokėti naudotis šiomis priemonėmis ir laikytis gamintojo ar tiekėjo saugos duomenų lapuose nurodytų sveikatos saugos reikalavimų.
* Patalpų naudojimo metu atsiradę sienų, lubų, grindų, įrenginių ar inventoriaus defektai, galintys turėti įtakos vaikų sveikatai ir saugumui, šalinami nedelsiant.

**Kaip valyti švietimo įstaigas karantino laikotarpiu**

Karantino laikotarpiu minkšti žaislai ir kilimai išnešami iš ugdymo patalpų.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Objekto pavadinimas | Plovimas | Dezinfekavimas  | Procedūrų dažnis |
|  | Plaunama nuo viršaus į apačią. Naudojamos įprastos kempinės ir šluostės.Plaunant dirbama su įprastiniais darbo drabužiais ir pirštinėmis. | Atliekamas būtinai po plovimo procedūrosDezinfekuojama nuo viršaus į apačią. Naudojamos įprastos kempinės ir šluostės.Dezinfekcija atliekama su įprastiniais darbo drabužiais ir pirštinėmis. |  |
|  | Plaunama su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Dezinfekuojama naudojant 0,1% natrio hipochloritą (skiedimas santykiu 1:50, jei naudojamas buitinis baliklis, kurio pradinė koncentracija yra 5%). Paviršius, kuriuos gali sugadinti natrio hipochloritas, reikia valyti 70% koncentracijos etanoliu, prieš tai paviršius nuvalius neutraliu plovikliu. |  |
| Paviršiai/patalpos | Durys ir spintelių rankenos, baldų ranktūriai.Plaunama su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Siūloma | 2 kartai. |
| Patalpos ir grindys | Patalpos gerai išvėdinamos (bent 5 min. plačiai atidarius langus).Valomos iki vaikų atėjimo į įstaigą arba kai vaikai būna lauke. | Siūloma | 2 kartus per dieną, prireikus – ir dažniau. |
| Tualeto grindys, unitazai | Plaunami su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu.Vonios ir tualeto patalpa – plaunama paskutinė. | Virusus veikiantis biocidas arba naudojant 0,1% natrio hipochloritą. | 2 kartus per dieną, prireikus – ir dažniau. |
| Inventorius tualetui valyti | Plaunami su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Virusus veikiantis biocidas arba naudojant 0,1% natrio hipochloritą. | Kiekvieną kartą panaudojus |
| Naktipuodžiai | Plaunami su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Virusus veikiantis biocidas arba naudojant 0,1% natrio hipochloritą. | Kiekvieną kartą panaudojus |
| Stalai žaidimų patalpose | Plaunama karštu vandeniu su muilu ar soda (20 g muilo arba sodos 1 l vandens) ar plaunama su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Siūloma | Prieš ir po kiekvieno vaikų maitinimo. |
| Baldai | Valomi kasdien drėgna pašluoste. | Siūloma | 1 kartą. |
| žaislai (kieti) | Turi būti plaunami pagal gamintojų rekomendacijas arba plaunami tekančiu 37° C vandeniu su muilu ar kitais valikliais, skirtais žaislams valyti, skalaujami ir džiovinami. | Siūloma | 2 kartai: prieš atsidarant įstaigai, vaikų pietų miego metu. |
| Tekstilė | Skalbiama įprastomis priemonėmis, pasirenkant 60-90 oC temperatūrą. | Tekstilės dezinfekuoti nereikia, bet siūlome skalbti 60-90 oC temperatūroje. | Kaip numato HN 75:2016 |
| Indai | Plaunama indaplovėje pasirenkant įprastas priemones ir aukštą 60-90 oC temperatūrą. | Siūlama dezinfekuoti, jei indai buvo plauti rankomis. | Po kiekvieno naudojimo |

**Kaip valyti ir dezinfekuoti švietimo įstaigų patalpas įtarus ar patvirtinus COVID-19 atvejį**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Objekto pavadinimas | Plovimas | Dezinfekavimas  |
|  | Plaunama nuo viršaus į apačią. Naudojamos įprastos kempinės ir šluostės.Plaunant dirbama su įprastiniais darbo drabužiais, plastikine prijuoste, pirštinėmis ir medicinine kauke. | Atliekamas būtinai po plovimo procedūros. Dezinfekuojama nuo viršaus į apačią. Naudojamos įprastos kempinės ir šluostės.Dezinfekcija atliekama su įprastiniais darbo drabužiais, plastikine prijuoste, pirštinėmis ir medicinine kauke. |
|  | Plaunama su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Dezinfekuojama naudojant 0,1% natrio hipochloritą (skiedimas santykiu 1:50, jei naudojamas buitinis baliklis, kurio pradinė koncentracija yra 5%). Paviršius, kuriuos gali sugadinti natrio hipochloritas, reikia valyti 70% koncentracijos etanoliu, prieš tai paviršius nuvalius neutraliu plovikliu. |
| Paviršiai/patalpos | Durys ir spintelių rankenos, baldų ranktūriai.Plaunama su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Privaloma |
| Patalpos ir grindys | Patalpos gerai išvėdinamos (ne trumpiau kaip 1 val. plačiai atidarius langus). | Privaloma |
| Tualeto grindys, unitazai | Plaunami su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. Vonios ir tualeto patalpa – plaunama paskutinė. | Privaloma |
| Inventorius tualetui valyti | Plaunami su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Privaloma |
| Naktipuodžiai | Plaunami su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Privaloma |
| Stalai žaidimų patalpose | Plaunama karštu vandeniu su muilu ar soda (20 g muilo arba sodos 1 l vandens) ar plaunama su šiltu vandeniu ir įprastu Jūsų buityje naudojamu neutraliu plovikliu. | Privaloma |
| Baldai | Valomi drėgna pašluoste. | Privaloma |
| žaislai (kieti) | Turi būti plaunami pagal gamintojų rekomendacijas arba plaunami tekančiu 37° C vandeniu su muilu ar kitais valikliais, skirtais žaislams valyti, skalaujami ir džiovinami. | Privaloma |
| Tekstilė  | Skalbiama įprastomis priemonėmis, pasirenkant 60-90 oC temperatūrą. | Tekstilės dezinfekuoti nereikia, jei skalbiama 60-90 oC temperatūroje. Jei dėl audinių ypatybių negalima naudoti karšto vandens, skalbiant tekstilę naudoti specialias chemines medžiagas (pvz. baliklį ar natrio hipochlorito turinčius produktus, skirtus tekstilės gaminiams). |
| Indai | Plaunama indaplovėje pasirenkant įprastas priemones ir aukštą 60-90 oC temperatūrą. | Privaloma, jei indai plauti rankomis. |