

Nie ma dowodów świadczących o możliwości transmisji koronawirusa za pośrednictwem zwierząt akwakultury. Największe zagrożenie niosą jednak skutki zarażenia pracowników gospodarstwa poprzez możliwe kontakty gospodarstw z dostawcami, odbiorcami, klientami, czy wreszcie osobami niezwiązanymi z produkcją rybacką, jednak z różnych względów obecnymi na obszarach gospodarstw i kontaktujących się z ich pracownikami. Z powyższych względów opracowano poradnik postępowania, który może być pomocny w zapobieganiu rozprzestrzenianiu się zagrożenia epidemiologicznego.

Rekomendacje dla producentów akwakultury w okresie pandemii COVID-19

1. Dokonaj przeglądu istniejących procedur i schematów postępowania pod kątem istnienia zagrożenia przeniesienia koronawirusa na pracowników i kadrę zarządzającą gospodarstw rybackich. W razie potrzeby zmodyfikuj je w kierunku minimalizacji bezpośredniego kontaktu z potencjalnym nawet zagrożeniem. Zaznajom załogę ze zmodyfikowanymi procedurami, nie zaszkodzi także przypomnienie treści wszystkich procedur, także tych, których nie modyfikowano.
2. Pracownik chory stanowi zagrożenie dla innych, a w konsekwencji może być zagrożeniem dla funkcjonowania gospodarstwa. Wprowadź zasadę niepodejmowania pracy przez osoby z temperaturą ciała podwyższoną powyżej 37,3°C, niezależnie od tego, czy podwyższeniu temperatury ciała towarzyszą inne objawy. W miarę możliwości zaopatr się w termometr dystansowy („czołowy”) i mierz temperaturę pracowników przed rozpoczęciem pracy. To samo dotyczy powinno innych osób kontaktujących się bezpośrednio (dostawcy, klienci, osoby kontrolujące itp.).
3. Zapewnij w gospodarstwie odizolowane pomieszczenie, które będzie mogło być wykorzystane jako izolatka w przypadku wystąpienia zachorowania pracownika w czasie pracy. Przygotuj z góry procedurę postępowania w takim wypadku, wraz z powiadomieniem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Szczegółowe informacje dotyczące objawów i okoliczności sprzyjających zachorowaniu na koronawirusa znajdziesz na stronie <https://gis.gov.pl/aktualnosci/definicja-przypadku-na-potrzeby-nadzoru-nad-zakazeniami-ludzi-nowym-koronawirusem-sars-cov-2/>.
4. Jeśli gospodarstwo w całości lub jego część są ogrodzone, zadbaj, by wszystkie bramy wjazdowe i wejścia były zamknięte. Pamiętaj, by przy bramach znalazła się możliwość powiadomienia (np. dzwonek lub czytelna tablica z numerem telefonu do kontaktu w razie konieczności).
5. Ogranicz do niezbędnego minimum kontakt z osobami dostarczającymi zaopatrzenie dla gospodarstwa. W miarę możliwości wprowadź zasadę zakupu zdalnego lub internetowego. O ile możliwe, stwórz strefę ograniczonego kontaktu, do której wstęp będą miały osoby wyznaczone, w której dostawcy pozostawiać będą zamówiony towar, a jego odbiór możliwy będzie dopiero po opuszczeniu strefy przez dostawcę.
6. Jeśli w gospodarstwie prowadzona jest sprzedaż bezpośrednia lub sprzedaż produktów przetworzonych, zapewnij właściwą organizację tej sprzedaży w wyraźnie wyznaczonym miejscu. Wyznacz jedną osobę do prowadzenia sprzedaży. Nie jesteś w stanie kontrolować wszystkiego, więc zadbaj o bezpieczeństwo pracownika prowadzącego sprzedaż. Określ na piśmie i wywieś w widocznym miejscu punktu sprzedaży zasady jej prowadzenia. Ogranicz do jednej osoby kontakt bezpośredni pracownika z klientem, zapewnij także dystans pomiędzy sprzedającym a kupującym co najmniej 1 m. W miarę możliwości umieść w punkcie sprzedaży przezroczystą przegrodę (plexi, szkło, gruba folia) w taki sposób, by zniwelować do minimum

kontakt pomiędzy sprzedającym, a kupującym. Jeśli możliwe, wprowadź możliwość płatności kartą lub w innej formie bezgotówkowej (np. BLIK). Zapewnij osobie sprzedającej możliwość korzystania z jednorazowych rękawic ochronnych, a klientom możliwość dezynfekcji dłoni.

7. Zapewnij informację poprzez umieszczenie we właściwych miejscach widocznych i czytelnych tablic „ZAKAZ WSTĘPU BEZ UPOWAŻNIENIA”. Dotyczy to także ograniczenia obecności na terenie stawów osób postronnych (miłośnicy przyrody, ornitolodzy, myśliwi, fotograficy itp.). W przypadku istnienia ścieżek edukacyjnych na terenie gospodarstwa, wyłącz je z możliwości korzystania w sposób czytelny i zdecydowany. Powrót do korzystania z nich zawsze będzie możliwy po ustąpieniu pandemii.
8. Upewnij się, że w gospodarstwie znajdują się preparaty dezynfekcyjne, których skład zapewnia skuteczność wirusobójczą. W razie występujących braków uzupełnij zapas. Pamiętaj o kontroli terminu przydatności tych preparatów. Sporządzaj na bieżąco roztwory robocze i zapewnij stosowanie ich w miejscach związanych z obecnością ludzi. W razie niemożności nabycia środków dezynfekcyjnych pamiętaj, że zadanie swoje spełni 60-70% roztwór alkoholu etylowego. Zaopatrz gospodarstwo w wystarczającą ilość urządzeń do korzystania z roztworów roboczych. Nawet powszechnie stosowane zraszacze do roślin, spełnią swoje zadanie, jednak muszą być wykorzystywane. W miarę możliwości zapewnij zapas preparatów służących do dezynfekcji rąk, które znajdą się na stałym wyposażeniu osobistym wszystkich pracowników. Zadbaj, by załoga została zapoznana z zasadami użycia tych preparatów po każdym zdarzeniu, mogącym stanowić okazję przeniesienia wirusa.
9. W pomieszczeniach socjalnych załogi zapewnij możliwość mycia rąk z użyciem mydła. Ręczniki papierowe używane jednorazowo są znacznie lepsze od ręczników wielorazowego użytku wyprodukowanych z tkaniny. Zadbaj, by załoga została zapoznana z procedurą skutecznego mycia rąk. Umieść graficzną instrukcję mycia rąk w widocznym miejscu przy umywalce.
10. Wprowadź rotacyjny system korzystania przez pracowników z pomieszczeń socjalnych, by do niezbędnego minimum ograniczyć jednoczesne przebywanie większej grupy w jednym miejscu. Wprowadź zasadę dezynfekcji blatów roboczych, stołów, krzeseł i podłogi po każdym użyciu pomieszczenia socjalnego.
11. Zapewnij pracownikom odpowiednią ilość kompletów odzieży roboczej. W miarę możliwości, odzież powinna być prana po zakończeniu dnia roboczego. Pranie w temperaturze 60°C trwające 30 minut z użyciem zwykłego detergentu stosowanego do prania domowego, zapewni skuteczną eliminację wirusa.
12. Z wyjątkiem sytuacji koniecznych lub wymuszonych względami bezpieczeństwa zadbaj, by czynności związane z koniecznością wykonywania niezbędnych prac były wykonywane przez pracowników pojedynczo.
13. Ogranicz do niezbędnego minimum wyjazdy pojazdów poza gospodarstwo. Zapewnij możliwość mycia i dezynfekcji pojazdów i sprzętu po powrocie do gospodarstwa. Szczególnie dotyczy to kabiny pojazdu oraz jego kół.

Zalecenia powstały w Zespole ds. Gospodarki Karpiowej przy Ministrze Gospodarki Morskiej i Żeglugi Śródlądowej. W imieniu Zespołu treść opracowali jego członkowie: Izabela Handwerker i Mirosław Kuczyński, pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej.

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



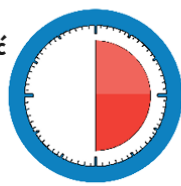
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



Główny Inspektorat Sanitarny



/GIS_gov



/GISgovpl



/GIS_gov_pl



/gis.gov.pl