



Aanbevelingen betreffende Covid-19 voor de voedselverwerkende bedrijven

In het kader van de maatregelen getroffen door de regering beschouwt zij “de handelszaken en de bedrijven betrokken in de voedselketen, de voedingsindustrie, de land- en tuinbouw en de productie van meststoffen en de visserij” als noodzakelijk voor de bescherming van de vitale behoeften van de natie en van de behoeften van de bevolking. Zij beschrijft ze ook als vitale sectoren en essentiële diensten.

De activiteiten van de voedselverwerkende sector vallen dus niet onder het algemene verbod, maar zijn onder bepaalde voorwaarden wel toegelaten.

Ter ondersteuning van de sector werden deze aanbevelingen op 17/03/2020 opgesteld. De website van de FOD Volksgezondheid en de reglementering vormen steeds de referentie ingeval van twijfel over de aard van het antwoord of van de meest geschikte maatregel op eender welke vraag of risico.

<https://www.info-coronavirus.be/fr/> <https://www.info-coronavirus.be/nl/>

<https://www.info-coronavirus.be/de/> <https://www.info-coronavirus.be/en/>

Er moet met twee risico's van overdracht van het Covid-19 virus tussen personen rekening worden gehouden :

- Het risico door **rechtstreeks contact** met een besmette persoon;
- Het risico door **onrechtstreeks contact**, verspreid in de tijd, met een besmette persoon door contact met door hem of haar uitgehoeste verneveling op inerte oppervlakken (gebruiksvoorwerpen, tafels, gereedschap, computertoetsen, aanraakschermen, aanraaktoetsen van elektronische/elektrische systemen, handgrepen, voedsel, verpakking, enz.).

Rechtstreeks contact

De rechtstreekse contacten zijn het meest risicovol en de belangrijkste maatregelen om momenteel hieraan het hoofd te bieden, zijn :

- (snel) **verwijderen** van besmet personeel of personeel met ademhalingsymptomen. De personen die in nauw familieverband in contact zijn geweest met personen van wie de besmetting bevestigd is, zouden eveneens moeten weggehouden worden van een risicovolle werkpost (contact met andere personen, hanteren van vers te consumeren levensmiddelen), of in ieder geval moeten zij hun temperatuur en ademhalingsymptomen regelmatig controleren;
- **“social distancing”**, door de contacten tussen personen maximaal te verminderen en door minimum 1,5 meter afstand te houden tussen mensen waar mogelijk.

In elk geval moet worden aangedrongen op elke maatregel om **“social distancing”** te kunnen naleven (voor de interacties tussen de personeelsleden maar ook met de verschillende actoren in het bedrijf, zoals de medewerkers van het FAVV en de met opdracht belaste personen), afhankelijk van de situatie, en zonder afbreuk te doen aan de verplichte maatregelen die worden doorgevoerd,



- door het bevorderen van thuiswerk,
- door bijzonder waakzaam te zijn op plaatsen waar de werknemers van het bedrijf samenkomen (verdeling van maaltijden, kleedruimten, enz.),
- door een minimumafstand van 1,5 m tussen de werkposten en de werknemers te handhaven, of door geschikte beschermingsmiddelen aan het personeel ter beschikking te stellen,
- door het aantal vergaderingen tot een minimum te herleiden en de voorkeur te geven aan "teleconferenties", en het aantal deelnemers tot een minimum te beperken indien "fysieke" vergaderingen absoluut moeten worden gehouden,
- door het beperken van contacten met bezoekers ongeacht wie,
- door ervoor te zorgen dat het personeel elke bijeenkomst vermijdt,
- indien nodig door het invoeren of bevorderen van het werk in twee of meerdere teams gescheiden in de tijd.

Onrechtstreeks contact

Het risico op infectie in verband met (onrechtstreeks) contact met levensmiddelen blijft momenteel door verschillende internationale gezondheidsorganisaties als verwaarloosbaar beoordeeld ten opzichte van rechtstreeks contact. Dit soort risico's wordt meer bepaald beheerd door een strikte toepassing van de bestaande aanbevelingen en verplichtingen op het gebied van **persoonlijke hygiëne**, van **voedselhygiëne** en **arbeidshygiëne** en door regelmatige **reiniging** en **desinfectie** van inerte oppervlakken en voorwerpen. Reiniging met warm water en zeep is reeds zeer effectief tegen Covid-19. Soms is reiniging beter dan een ontsmettingsmiddel verkeerd gebruiken. De meeste van de gebruikelijke ontsmettingsmiddelen zijn actief tegen Covid-19 wanneer de gebruiksvoorwaarden ervan worden nageleefd (zie gebruiksaanwijzingen).

Specifieke aanbevelingen voor de persoonlijke hygiëne met betrekking tot Covid-19 :

- blij thuis als je ziek bent;
- was je handen regelmatig (warm water en zeep zijn al voldoende);
- gebruik altijd nieuwe papieren zakdoeken en werp ze onmiddellijk weg in een gesloten vuilnisbak;
- nies of hoest in de plooi van je elleboog als je geen zakdoek bij de hand hebt.

Algemene aanbevelingen met betrekking tot voedselhygiëne, in volgorde van prioriteit specifiek voor Covid-19 :

- bereid geen voedsel als je ziek bent. Vermijd contact tussen je handen en je gezicht wanneer je voedsel bereidt;
- was je handen met warm water en zeep tussen elke bereiding gedurende minstens 30 seconden;
- was grondig de oppervlakken waarop je voedsel, vooral rauw vlees, bereid hebt met warm water en zeep;
- verhit al het rauwe vlees voldoende aan de oppervlakte (70°C kerntemperatuur gedurende ten minste 2 minuten voor verwerkt vlees);
- bereid het voedsel apart, vooral wanneer je werkt met rauw vlees.



Aanbevelingen voor tips over netheid en hygiëne op de werkplek (WHO) :

De hierna vermelde maatregelen zullen je helpen de verspreiding van infecties in het algemeen (verkoudheid, griep, gastro-enteritis, enz.) en Covid-19 in het bijzonder op je werkplek te voorkomen en je klanten, onderaannemers en werknemers te beschermen.

- Reinig regelmatig de oppervlakken (bureaus, tafels, enz.) en voorwerpen (telefoons, toetsenborden, enz.) met een ontsmettingsmiddel.
- Stimuleer je werknemers, onderaannemers en klanten om hun handen regelmatig en zorgvuldig te wassen. Zie erop toe dat het personeel, de onderaannemers en de klanten de mogelijkheid hebben om hun handen met water en zeep te wassen.
- Stel overal op de werkplek goed zichtbare dispensers met een ontsmettend handspoelmiddel ter beschikking. Zorg ervoor dat deze dispensers regelmatig gevuld worden.
- Plaats posters waarop de handhygiëne wordt voorgeschreven. Deze posters kunnen gebaseerd zijn op die van de nationale overheid voor volksgezondheid of op die van de website van de WHO (www.who.int).
- Combineer dit met andere communicatieacties, zoals de publicatie van richtlijnen van officiële instanties die verantwoordelijk zijn voor de gezondheid en veiligheid op het werk (publicatie is een maatregel die de voorkeur geniet in het kader van “*social distancing*”), de organisatie van briefings (niet te veel mensen tegelijk) en de verspreiding van informatie over handhygiëne op het intranet

Aanmoedigen en bevorderen van een goede ademhalingshygiëne op de werkplek.

- Hang posters op om de ademhalingshygiëne te bevorderen. Combineer dit met andere communicatieacties, zoals het publiceren van richtlijnen van officiële instanties die verantwoordelijk zijn voor gezondheid en veiligheid op het werk, het organiseren van briefings en het verspreiden van informatie over handhygiëne op het intranet.
- Zorg ervoor dat er maskers en/of papieren zakdoeken in geval van een loopneus of hoest op het werk ter beschikking zijn, evenals gesloten vuilnisbakken voor hygiënische verwijdering.

Bijzonder risico voor dierlijke producten

Alle instellingen voor volksgezondheid en diergezondheid zijn het erover eens dat vlees of levensmiddelen op basis van vlees momenteel geen enkel initieel risico op Covid-19 vormen. Er moet echter altijd rekening worden gehouden met het risico van hun indirecte besmetting door de mens. Vlees waarop een operator zou kunnen gehoest hebben, moet uit de voedselketen worden verwijderd.