



Safir ia măsuri pentru protecția salariaților și asigură consumatorii că produsele sale sunt sigure

Încă de la începutul acestei pandemii în cadrul firmei Safir a fost implementat un set de măsuri de prevenire, protecție și de distanțare socială, impuse pentru protejarea angajaților și pentru respectarea condițiilor de siguranță alimentară.

În contextul apariției cazurilor confirmate pozitiv în rândul angajaților din abator în cursul săptămânii trecute (3 muncitori care prezentau simptomatologie de pe trasee externe), managementul societății a decis testarea în masă a personalului de pe traseele respective și din zona de lucru a acestora (personal productiv, medici, tehnologi). A fost depistat astfel un număr de 59 persoane care lucrează pe linia de producție, asimptomatice, care au rămas în izolare, făcând din acel moment obiectul unei anchete epidemiologice a autorităților locale.

Testarea personalului de pe linia de producție a fost o măsură din proprie inițiativă, luată de conducerea firmei pentru protecția angajaților, și a cărui rezultat a determinat decizia de suspendare a activității de producție pentru două săptămâni. În această perioadă se va păstra legătura cu autoritățile pentru respectarea protocoalelor legale și cu personalul productiv în vederea monitorizării stării de sănătate.

Decizia de oprire a activității este una cu impact major asupra firmei dar s-a considerat necesară pentru creșterea siguranței locului de muncă și reducerea nivelului de stres al angajaților. Au avut loc discuții cu reprezentanții salariaților de pe fiecare zonă de lucru și s-a decis de comun acord oprirea abatorizării ca măsură de siguranță pentru a reduce și elimina potențialele pericole și pentru a da posibilitatea fiecărui salariat la o perioadă de recuperare și monitorizare. S-au analizat diferite soluții de continuare a activității dar impactul asupra personalului a reprezentat argumentul decisiv care a condus la alegerea opririi abatorizării în următoarele două săptămâni.



În urma informațiilor apărute în presă se face precizarea că în acest context Safir a implementat încă de la începutul pandemiei măsurile stricte de protecție și distanțare socială concomitent cu măsurile de igienă zilnice.

La nivelul unităților de producție și nu numai, începând cu luna martie, s-au luat o serie de măsuri specifice:

- tot personalul poartă măști de protecție și echipament specific
- spațiile sunt igienizate cu substanțe specifice și verificate
- la intrarea în fiecare unitate se monitorizează temperatura fiecărei persoane și se realizează controlul epidemiologic
- s-au limitat vizitele în cadrul unității iar accesul persoanelor din afară se face prin aplicarea protocolului de verificare epidemiologică
- pentru că e dificil un control al activităților fiecărui angajat după ce părăsește unitatea, angajații au fost instruiți încă de la începutul pandemiei ce comportament să adopte în afara programului
- în cadrul firmei se organizează traininguri săptămânale pentru cunoașterea și aplicarea setului de măsuri de prevenire a răspândirii virusului la nivelul liniilor de producție.

În ceea ce privește magazinele proprii Safir, acestea sunt permanent monitorizate și se dezinfectează cel puțin o dată pe oră suprafețele utilizate de personal și clienți (mânere, cântar, teșghea, mobilier, casă marcat, POS și altele) pentru a preveni contaminarea.

Dorim să comunicăm consumatorilor faptul că produsele Safir sunt realizate în condiții de maximă igienă și siguranță alimentară iar transmiterea virusului nu este posibilă prin intermediul acestora.

În ciuda amplorii pandemiei, până în prezent nu s-a raportat transmiterea COVID-19 prin consumul de alimente. Astfel, după cum se menționează de către Autoritatea



Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA)¹ – nu există nicio dovadă care să ateste că produsele alimentare reprezintă un risc pentru sănătatea publică în ceea ce privește COVID-19. Principalul mod de transmitere a COVID-19 este de la o persoană la alta, în principal prin stropii respiratorii, pe care persoanele infectate îi răspândesc atunci când strănută, tușesc sau expiră.

La Safir, procesul de producție automatizat limitează atingerea manuală a produselor, liniile de fabricație modernă, automatizată reduc la minim atingerea alimentelor, datorită tehnologiei avansate care asigură un nivel superior de condiții de biosecuritate.

Asemănător altor companii din România, care au înregistrat cazuri de COVID-19 și care își desfășoară activitatea în condiții normale, Safir respectă prevederile legale privind măsurile recomandate de către autorități și își desfășoară activitatea în continuare pe toate celelalte linii de producție (preparate, furaj, făină proteică, ferme).

Conducerea Safir

¹ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>;