 **АГРОЭКСПОРТ**
МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(Минсельхоз России)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ
ЭКСПОРТА ПРОДУКЦИИ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
(ФГБУ «Агроэкспорт»)

Земляной Вал ул., д.9, этаж 4, помещение 1 Москва, 105064
тел. (495) 280-74-49; e-mail: info@aestx.ru

на № 07.07.2020 № АЭ/599
от _____

Некоммерческая организация «ВАРПЭ»
Вх. № 514 от 07.07.20 г.

Отраслевые союзы и
ассоциации

(по списку)

Уважаемые Коллеги!

ФГБУ «Агроэкспорт» (далее – Учреждение) в связи с поступлением письма от Департамента безопасности пищевой продукции Главного таможенного управления Китайской Народной Республики от 16 июня 2020 года № 128 (копия прилагается) направляет для использования в работе рекомендаций ФАО и ВОЗ «COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: рекомендации для предприятий пищевой промышленности» от 7 апреля 2020 года (далее – Рекомендации) с целью их соблюдения при поставках пищевой продукции на китайский рынок.


Одновременно просим направить информацию о существующих или возможных проблемных вопросах, связанных с экспортом вырабатываемой продукции со стороны компетентных ведомств Китая или со стороны китайских контрагентов в связи с выполнением Рекомендаций.

Приложение: на 6 л.

Врио директора

Д.Г. Краснов

А.В. Матвийчук
+7 (495) 280-74-49



COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: рекомендации для предприятий пищевой промышленности

Промышленности

Временные рекомендации

7 апреля 2020 г.

Справочная информация

Мир столкнулся с беспрецедентной угрозой пандемии COVID-19, вызванной вирусом SARS-CoV-2. Многие страны следуют рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в отношении введения мер по снижению физической дистанции как одного из способов снижения передачи инфекции¹. Внедрение этих мер привело к закрытию многих предприятий, школ и учебных заведений, а также к ограничению посещок и отмене общественных мероприятий. Для некоторых людей работа по дому, удаленная работа, а также обслуживание и встречи в Интернете стали обычной практикой. Однако у работников пищевой промышленности нет возможности работать на дому и они обязаны продолжать работать на своих рабочих местах. Поддержание здоровья и безопасности всех специалистов, работающих в области пищевой промышленности и цепочек поставок, имеет решающее значение для выживания в условиях нынешней пандемии. Поддержанию цепей поставок пищевых продуктов является важной функцией, которой должны способствовать все заинтересованные стороны. Это также необходимо для поддержания доверия и уверенности потребителей в безопасности и доступности пищевых продуктов.

Пищевая промышленность должна иметь Системы управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS), работа которых основана на принципах анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), для обеспечения контроля рисков безопасности пищевых продуктов и предотвращения загрязнения пищевых продуктов. FSMS пищевой промышленности поддерживают необходимыми программами, которые включают в себя надлежащую гигиеническую практику, омылку и санитарию, зонирование территории в соответствии с типом производственного процесса, контроль поставщика, хранение, распределение и транспортировку, гигиену персонала и прилегающие к работе — все основные условия и меры, необходимые для поддержания гигиены пищевой промышленности. Общие принципы Кодекса гигиены пищевых продуктов² выкладывают прочную основу для реализации ключевых мер контроля гигиены на каждом этапе цепи переработки, производства и сбыта пищевых продуктов для предотвращения их загрязнения.

Если на предприятии пищевой промышленности создана рабочая группа в области FSMS и/или НАССР, члены



этих групп должны принимать участие во всех обсуждениях, чтобы гарантировать, что новые меры будут рассмотрены с учетом безопасности пищевых продуктов. Если на предприятии нет группы в области FSMS и/или НАССР, необходимо назначить одного человека, ответственного за рассмотрение вопросов о том, могут ли в результате дополнительных мер возникнуть риски для безопасности пищевых продуктов. Это назначенное лицо должно обратиться в Управление по контролю качества пищевых продуктов для получения консультаций. В настоящее время для пищевой промышленности существует достаточная необходимость обеспечить соблюдение мер по защите своих работников от заражения COVID-19, а предотвращению воздействия или передачи вируса, а также успешной практики гигиены пищевых продуктов и санитарии.

Цель настоящего руководства состоит в том, чтобы подчеркнуть эти дополнительные меры для того, чтобы сохранить целостность производственной цепи и обеспечить потребителям запасы продуктов питания в необходимом количестве и с соблюдением безопасности.

Потенциальная передача COVID-19 через пищевые продукты

Вероятность инфицирования людей COVID-19 через пищевые продукты или упаковку пищевых продуктов крайне незначительна. COVID-19 является респираторным заболеванием, и основным путем передачи возбудителя является контакт человека с человеком, а также непосредственный контакт с каплями, образующимися в респираторном тракте инфицированного человека при кашле или чихании.

Население является не доказательством того, что вирус, вызывающий респираторное заболевание, передается через пищевые продукты или упаковку. Коронавирусы не могут размножаться в продуктах питания. Для размножения им нужен животный или человеческий организм.

Самая последняя рекомендация ВОЗ³ основана на том, что самые свежие данные указывают на передачу вируса, вызывающего COVID-19, при тесном контакте через капли, образующиеся в респираторном тракте при кашле или чихании, и предметы обихода^{4,5}. Вирус может передаваться непосредственно от человека к человеку, когда капли, образующиеся при чихании и кашле человека, инфицированного COVID-19, попадают на слизистую носа, рта или глаз другого человека. Но поскольку капли, образующиеся в респираторном тракте, слышном тяжелее, чем долго находится в воздухе, они оседают на предметы и поверхности, окружающие зараженного человека. Человек может заразиться, прикасаясь к загрязненной поверхности, предмету или руке зараженного человека, а затем к своему рту, носу или глазам. Это может произойти, например, при прикасании к дверным ручкам (или при рукопожатии), а затем к своему лицу.

Недавние исследования оценили выживаемость возбудителя COVID-19 на разных поверхностях и показали, что вирус может оставаться жизнеспособным до 72 часов на пластике и нержавеющей стали, до четырех часов на меди и до 24 часов на картоне⁶. Это исследование проводилось в лабораторных условиях (под контролем относительной влажности и температуры), и его результаты следует интерпретировать с осторожностью по отношению к реальным условиям.

Для пищевой промышленности крайне необходимо усилить меры личной гигиены и провести повторный инструктаж по принципам гигиены пищевых продуктов⁷, чтобы исключить или уменьшить риск вирусного заражения поверхности пищевых продуктов и упаковочных материалов в usine работников. Средства индивидуальной защиты (СИЗ), такие как маски и перчатки, эффективны в снижении распространения вирусов и инфекций в пищевой промышленности, но только при правильном использовании. Кроме того, в пищевой промышленности необходимо рекомендуется соблюдать физическую дистанцию, ввести строгие меры гигиены и санитарии и соблюдать частоту и эффективность мытья рук и санитарии на каждом этапе переработки, производств и сбыта пищевых продуктов. Эти меры будут защищать персонал от распространения COVID-19, поддерживать здоровую рабочую силу, а также выявлять и отстранять от работы инфицированных работников и лиц, взаимодействующих с ними в непосредственном контакте.

Хотя теплотехнический материал котузиле COVID-19 (PHK) был выделен из образцов кала инфицированных пациентов⁸, нет никаких сообщений ни как-либо доказательства фекально-оральной передачи этого возбудителя. Мытье рук после посещения туалета всегда является обязательной практикой, особенно при работе с продуктами питания.

Работники пищевой промышленности: осведомленность о симптомах COVID-19

В соответствии с целями данного руководства работники пищевой промышленности включают лица, занимающихся производством пищевых продуктов, и

работников сферы общественного питания — людей, которые непосредственно касаются упаковочных пищевых продуктов в силу своей работы. К этой категории также относятся персонал, который может касаться поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, или других поверхностей в помещениях, где происходит производство упаковочных пищевых продуктов. Таким образом, этот термин может применяться к руководителем, уборщикам, подрядчикам по техническому обслуживанию, доставщикам и инспекторам пищевых продуктов.

ВОЗ рекомендует людям, которые плохо себя чувствуют, оставаться дома⁹. Персонал, разглагольшивший в пищевой промышленности, должен знать о симптомах COVID-19. Операторы пищевой промышленности должны подготовиться для сотрудников пищевых рекомендаций по соблюдению о симптомах этого заболевания и политике ограничения от работы. Наиболее важная проблема заключается в способности сотрудников распознавать симптомы на ранней стадии заболевания, чтобы они могли обратиться за соответствующей медицинской помощью и тестированием, а также минимизировать риск заражения коллег по работе.

Распространенные симптомы COVID-19¹⁰:

- лихорадка (высокая температура — 37,5 градусов Цельсия и выше);
- кашель (это может быть любой вид кашля,
- одышка;
- затрудненное дыхание;
- слабость.

Работники пищевой промышленности: предотвращение распространения COVID-19 на рабочем месте

Персонал, работающий в помещениях, в которых происходит производство пищевых продуктов, должен быть снабжен письменными инструкциями о мерах предотвращения распространения COVID-19. Стандартная процедура определения пригодности к производственным процессам, применяемым в пищевой промышленности в рамках их FSMS, должна обеспечивать включение необходимых инструктивных работников в помещения, в которых происходит производство пищевых продуктов. Сотрудники должны самоуведомлять или симптомами COVID-19 не должны находиться на работе и их необходимо проинформировать о том, куда они могут обратиться за медицинской помощью. Это крайне важно, поскольку инфицировать пищевые продукты или поверхности в производственном помещении при кашле и чихании или непосредственным контакте. Кроме того, в некоторых случаях у инфицированных людей могут отсутствовать какие-либо признаки или симптомы заболевания или могут быть легкие симптомы, которые легко упускаются из виду. Было выявлено, что некоторые инфицированные люди без явных симптомов заразы и способны распространять вирус¹¹. Это подчеркивает необходимость того, чтобы все работники пищевой

промышленности, независимо от наблюдаемого состояния здоровья, соблюдать правила личной гигиены и надлежащим образом использовать СИЗ. Предприятия пищевой промышленности должны обеспечить высокий уровень безопасности и управления персоналом, чтобы поддерживать рабочую среду без инфекции.

Программы превентивных мероприятий должны обеспечить использование помещений, в которых производится пищевых продуктов, инфицированных COVID-19 (лиц с симптомами и носителей с подтвержденной инфекцией без симптомов), работников и лиц, находившихся с ними в непосредственном контакте (лиц, находившихся в контакте с лицами с подтвержденной инфекцией). Сотрудникам с высоким уровнем или с каковыми-либо симптомами COVID-19 не должны быть допущены к работе. Должна быть установлена процедура, позволяющая сотрудникам сообщать о болезни по телефону (или электронной почте), чтобы работники с ранней стадией COVID-19 могли получать достоверную информацию и были быстро отстранены от работы.

Практика обеспечения безопасности пищевых продуктов в производственных помещениях должна и адекватно соответствовать самым высоким гигиеническим стандартам в соответствии с утвержденными FMS.

Надежная гигиеническая практика персонала включает следующее:

- надлежащую гигиену рук — мытье с мылом и водой в течение не менее 20 секунд (в соответствии с рекомендацией ВОЗ)¹;
- частое использование дезинфицирующих средств для рук на спиртовой основе;
- надежащую гигиену дыхания (прикрывать рот и нос при кашле или чихании; утилизировать салфетки и мыть руки);
- частую чистку/дезинфекцию рабочих поверхностей и мест вероятного контакта, таких как дверные ручки;
- исключение близкого контакта с лицами, у которых имеются симптомы респираторного заболевания, такие как кашель и чихание.

Работники пищевой промышленности: использование одноразовых перчаток

Работники пищевой промышленности могут использовать перчатки, но их необходимо часто менять, и руки следует мыть при каждом снятии и смене перчаток. Перчатки необходимо менять после выполнения действий, не связанных с пищевыми продуктами, таких как открывание/закрывание дверей арочную и опорожнение мусорных баков. Работники пищевой промышленности должны знать, что ношение перчаток может привести к снижению барьерной на поверхности рук, поэтому очень важно мыть руки при снятии перчаток, чтобы избежать последующего загрязнения лица. Работники пищевой промышленности при ношении перчаток не должны касаться рта и глаз.

Использование одноразовых перчаток не является заменой мытья рук в условиях производства пищевых

продуктов. Вирус-возбудитель COVID-19 может заразить одноразовые перчатки таким же образом, как он попадает на руки персонала. Слегка одноразовых перчаток может привести к загрязнению рук. Ношение одноразовых перчаток может создать ложное чувство безопасности и привести к тому, что персонал будет мыть руки реже, чем необходимо.

Мытье рук является более серьезным защитным барьером для инфекции, чем ношение одноразовых перчаток. Предприятия пищевой промышленности должны обеспечить надлежащие санитарные условия и должны обеспечить персонал о необходимости использования и частом мытье рук. Для мытья рук достаточно мыла и теплой проточной воды. Дезинфицирующие средства для рук могут использоваться в качестве дополнительной меры, но не должны заменять мытье рук.

Работники пищевой промышленности: соблюдение физической дистанции на рабочем месте

Важно соблюдать физическую дистанцию, чтобы помочь замедлить распространение COVID-19. Это достигается путем минимизации контакта между потенциально инфицированными и здоровыми людьми. Все предприятия пищевой промышленности должны следовать указаниям по соблюдению физической дистанции, насколько это возможно. В рекомендациях ВОЗ¹ говорится о необходимости соблюдать дистанцию между сотрудниками не менее 1 метра. В тех случаях, когда среда или процесс производства пищевых продуктов затрудняют соблюдение этой рекомендации, работодатели должны рассмотреть возможные меры для защиты работников.

Примерами практических мер по соблюдению рекомендаций относительно физической дистанции в пищевой промышленности являются:

- расположение рабочих мест в шахматном порядке по обе стороны производственных линий таким образом, чтобы сотрудники не находились лицом друг к другу;
- обеспечение сотрудников необходимыми СИЗ, такими как маски для лица, сетки для волос, одноразовые перчатки, чистая спецодежда и рабочая обувь с нескользящей подошвой. Использование СИЗ должно стать обычной практикой в зонах повышенного риска в помещениях предприятий, где производится готовая к употреблению пищевые продукты. Если персонал использует СИЗ, можно уменьшить дистанцию между работниками; увеличение дистанции между рабочими местами, что может сопровождаться снижением скорости производственных процессов;
- ограничение количества персонала в зоне производства пищевых продуктов;
- объединение персонала в рабочие группы или команды, чтобы ограничить взаимодействие между группами.

Работники пищевой промышленности: COVID-19 на рабочем месте

Программы превентивных мероприятий, лежащие в основе FMS предприятий пищевой промышленности, будут включать руководство по борьбе с заболеваемостью персонала на производстве. В данном руководстве приведены инструкции по информированию о больших сотрудников и политикам вовлечения сотрудников на работу после выздоровления. Для персонала следует провести инструктаж по использованию и соблюдению данных инструкций. Работники должны сообщать о болезни при первом же возможности в целях предотвращения передачи COVID-19 коллегам по работе. Практика управления персоналом в пищевой промышленности (например, сообщение о болезни и отстранение от работы больных работников) позволяет снизить вероятность того, что у работника появятся симптомы COVID-19 на рабочем месте. Однако в данной ситуации необходимо разработать план действий. Наиболее верным вариантом представляется сообщение работником пищевой промышленности о своей болезни по телефону. Персонал должен знать, что приходить на работу с симптомами COVID-19 нельзя, а нужно уведомить о заболевании по телефону.

Работники в крупных предприятиях должны и должны работать в должной степени, а работники пищевой промышленности должны работать в медицинской помощи. Однако в случае, если у работника пищевой промышленности развиваются типичные симптомы COVID-19 на рабочем месте, это следует изолировать от других людей. По возможности следует найти помещение или зону, где работник(и) можно изолировать за закрытой дверью, например помещение для персонала. Если есть такая возможность, следует открыть окно для проветривания. Необходимо принять меры по немедленному отстранению заболевшего работника от работы и помешении с пищевыми продуктами.

Заболевший работник должен следовать национальным рекомендациям в отношении сообщения о случае заболевания COVID-19 или подорожии на него. Работник до получения медицинской помощи или отправки домой должен избегать контакта с другими работниками. Работник не должен контактировать с людьми, прикасаться к поверхностям и предметам, а при кашле и чихании должен прикрывать рот и нос одноразовой салфеткой и утилизировать салфетку в мусорное ведро с крышкой. При отсутствии салфетки при кашле и чихании необходимо прикрывать рот и нос стибом локтя. При необходимости выйти в туалет в здании медицинской помощи, следует использовать отдельные туалеты, если таковой имеется.

Все поверхности, с которыми контактировал инфицированный работник, должны быть очищены, включая все поверхности и предметы, включая загрязненные физиологические жидкости/выделения из органов дыхания, а также все потенциально загрязненные зоны с высоким уровнем контакта, например туалеты, дверные ручки и телефоны.

Для очистки поверхностей и предметов необходимо использовать спиртосодержащие антисептики (санитайзеры) или дезинфицирующие средства. В целом покажи, что дезинфицирующие средства на спиртовой основе в концентрации 70–80% (бланир, протан-2-ой, протан-1-ой) значительно снижают инфекционную способность вируса с оболочкой, таких как коронавирусы, включая COVID-19. Общие дезинфицирующие средства с активными ингредиентами на основе четвертных аммониевых соединений и хлора также обладают вирулицидными свойствами. Все работники должны тщательно мыть руки в течение не менее 20 секунд с мылом и водой после любого контакта с заболевшим человеком с симптомами коронавиральной инфекции.

Если у работника подтверждена коронавиральная инфекция COVID-19, необходимо уведомить всех близких родственников (близкий контакт) заболевшего работника, чтобы они тоже могли принять меры по минимизации дальнейшего риска распространения заболевания. Определение «контакт» в случае с COVID-19, согласно ВОЗ, можно найти здесь². Примерами контактов в сфере пищевой промышленности может быть любой работник, находившийся в непосредственном или физическом контакте (т.е. прикасавшийся) с человеком с подтвержденным случаем заболевания; любой работник, находившийся в пределах 1 метра от человека с подтвержденным случаем; любой работник, контактирующий при отнеске с любым физиологическими жидкостями без надлежащих СИЗ (например, перчатки, защитный костюм, защитная одежда); работник из той же рабочей команды или группы, где был выявлен подтвержденный случай заболевания; а также любой работник, прикасавшийся к тем же домашним хозяйствам, что и человек с подтвержденным случаем.

ВОЗ рекомендует контактам подвергаться 14-дневной карантина с момента последнего контакта с подтвержденным случаем³. Как минимум работникам, которые имели близкий контакт с инфицированным сотрудником, следует оставаться дома в течение 14 дней с момента последнего контакта с подтвержденным случаем и придерживаться физического (социального) дистанцирования. Если в какой-то момент в течение 14-дневной изоляции у человека ухудшается самочувствие, а результат теста на COVID-19 положительный, дальнейшее тестирование будет считаться подтвержденным случаем с применением всех последующих необходимых мер⁴.

Работники, не имеющие близкого контакта с первоначальным подтвержденным случаем, должны предосторожностью и присутствовать на рабочем месте в обычном режиме. Объединение работников в небольшие команды или рабочие группы поможет свести к минимуму перемещений в рабочем процессе в случае, если сотрудник сообщит о возникновении симптомов COVID-19. Закрытие рабочего места или остановка производства не рекомендуется.

Розничная торговля в пищевой отрасли

Во время пандемии COVID-19 сектор розничной торговли пищевыми продуктами столкнулся с наибольшими трудностями в поддержании самых высоких санитарно-гигиенических стандартов, защите персонала от риска заражения, сохранении физического (социального) дистанцирования при работе с большим количеством покупателей, оставаясь открытым и обеспечивая ежедневное плавное поступление достаточного количества пищевых продуктов.

Вероятность заражения пищевых продуктов работниками розничной торговли при соблюдении стандартных правил личной гигиены, снижающих риск передачи большинства болезней через пищевые продукты, мала. Такие меры, как частое мытье рук, использование дезинфицирующих средств для рук, защитной одежды, следование рекомендациям при чихании и кашле, снижают риск распространения заболевания. Работодатели должны подчеркнуть важность более частого мытья рук и поддержания надлежащей гигиены, а также более частой очистки и дезинфекции поверхностей, к которым регулярно прикасаются. Работники пищевой промышленности должны знать симптомы COVID-19 и информировать своего работодателя о возникновении симптомов. В случае появления симптомов заболевания следует обратиться за медицинской помощью.

Соблюдение социального дистанцирования и мест работы розничной торговли ответственными товарами имеет решающее значение для снижения риска передачи заболевания. Практические меры, которые можно предпринимать в сфере розничной торговли:

- контроль количества покупателей в магазине розничной торговли во избежание толп и скопления людей;
- размещение информационных табличек для посетителей на входе с просьбой не заходить в магазин, если они плохо себя чувствуют или имеют симптомы COVID-19;
- контроль очереди в целях соблюдения рекомендаций по физическому (социальному) дистанцированию как внутри, так и снаружи магазина;
- предоставление антисептика, дезинфицирующего средства для рук, спрея для дезинфекции и одноразовых бумажных полотенец на входе в магазин;
- применение разметки на полу внутри розничного магазина для облегчения соблюдения рекомендаций по социальному дистанцированию, особенно в местах с большим скоплением людей, таких как прилавки и кассы;
- регулярное оповещение покупателей о необходимости соблюдения социального дистанцирования и мытья и дезинфекции рук;
- установка барьеров из оргстекла на кассах и прилавках для дополнительной защиты персонала;
- рекомендации по приоритетному осуществлению беспозитивных платежей;
- поскольку потребители все чаще приносят свои собственные сумки для покупок, в точках

самообслуживания в магазинах следует выкладывать в пакетики/целлофановой или бумажной упаковке. Для выкладки хлебобулочных изделий в магазинах магазинах следует использовать внутренние перегородки, при этом каждый продукт необходимо поместить в отдельный пакет с использованием шпатель при обслуживании покупателей.

Работники пищевой промышленности: столовые для персонала

Столовые на рабочих местах в таких ключевых сферах, как пищевая промышленность и розничная торговля, должны оставаться открытыми при отсутствии у сотрудников практических альтернатив получения продуктов питания. В столовых необходимо поддерживать высокие стандарты мер общественного здравоохранения по мытью рук и респираторному этикету. Стандарты работы столовых должны включать в себя следующие мероприятия:

- соблюдение социального дистанцирования не менее 1 метра между сотрудниками столовой и другими работниками, и том числе при организации раскладки работников;
- гибкий график работы персонала и перерывы в работе для сокращения численности персонала в столовой одновременно;
- ограничение, насколько это возможно, необязательных физических контактов;
- визуально доступные для персонала напоминания о гигиене рук и соблюдении дистанции;
- чистка и дезинфекция оборудования, помещений, контактных поверхностей и предметов частого использования, например столоешниц, щипцов, посуды, открытых полок самообслуживания, дверных ручек.

ВОЗ продолжает внимательно следить за ситуацией и предлагает любые изменения, которые могут повлиять на эти временные рекомендации. В случае изменения каких-либо факторов ВОЗ выступит дополнительной обновленную информацию. В противном случае срок действия этих временных рекомендаций истекает через 2 года после даты публикации.

Библиография

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020 <https://www.who.int/publications-detail/critical-preparedness-readiness-and-response-actions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts http://www.fao.org/qa/qa1552a1_1553409.pdf
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19). Situation Report – 66 https://www.who.int/docs/default-source/coronavirus/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=1_1994e61_2

розничной торговли пищевыми продуктами (магазины, торговые точки, супермаркеты) должны размещать советы потребителям по чистке сумок/пакетов перед каждым использованием.

Следует снизить риск передачи COVID-19 посредством выкладки товаров и предметов, к которым чаще всего прикасаются в торговых помещениях и обеспечены их регулярной очистки и дезинфекции. Примерами таких поверхностей и предметов являются пользовательские тележки и корзины, дверные ручки, весы для взвешивания покупателей. Прямые меры:

- предоставление салфеток (или других средств дезинфекции) для чистки ручек тележек и корзин или размещение сотрудников для дезинфекции ручек тележек и корзин после каждого использования;
- чистка и частая дезинфекция принадлежностей, используемых в магазине (сумки, щипцы, камеры хранения);
- открытые двери при возможности для снижения контактирования.

Открытые прилавки и полки в магазинах розничной торговли

Несмотря на то, что некоторые потребители считают, что существует риск заражения COVID-19 через открытые прилавки и полки с продуктами питания, в настоящее время нет научных доказательств того, что пищевые продукты могут быть источником передачи вируса. Важно поддерживать надлежащие санитарно-гигиенические стандарты возле открытых прилавков и полок, например салат-баров, полок со свежей продукцией и хлебобулочными изделиями. Покупателям всегда рекомендуется мыть фрукты и овощи питьевой водой перед употреблением. Покупатели и персонал магазинов должны строго соблюдать правила личной гигиены в любое время возле открытых прилавков и полок.

Меры по санитарно-гигиенической обработке открытых прилавков и полок, которые должны предпринимать компании розничной торговли, производственными товарами во избежание попадания COVID-19 посредством поверхности контактов:

- частая очистка и дезинфекция всех поверхностей и посуды, контактирующих с продуктами питания;
- требование от работников пищевой промышленности частого мытья рук, а при использовании перчаток их смены до и после прикосновения пищи;
- требование от работников пищевой промышленности чистой очистки и санитарной обработки прилавков, посуды и контейнеров;
- обеспечение покупателей санитайзерами или дезинфицирующими средствами для рук на входе и выходе из продуктового помещения;
- недопущение открытой выкладки или продажи неупакованных хлебобулочных изделий с прилавков самообслуживания. Хлебобулочные изделия на открытых прилавках

Для работников, которые переболели COVID-19, должна быть предусмотрена политика возращения к работе. Согласно рекомендациям ВОЗ, изоляция для подтвержденного случая может быть отменена после исчезновения симптомов заболевания и получения двух отрицательных тестов ПЦР, проведенных с интервалом не менее 24 часов. При невозможности проведения тестов ВОЗ рекомендует отметить изоляцию для работника с подтвержденным случаем через 14 дней после исчезновения симптомов заболевания²¹.

Работники пищевой промышленности: транспортировка и доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов

Основное внимание в рамках любых дополнительных мер по обеспечению санитарно-гигиенических требований, осуществленных предприятиями пищевой промышленности, уделяется недопущению попадания вируса COVID-19 на предприятия. Вирус может попасть в служебные помещения только в том случае, если инфицированный человек входит в помещение или вывозит в него зараженные продукты или предметы.

Водители и другой персонал, осуществляющие доставку пищевых продуктов, не должны покидать транспортные средства во время доставки. Водители должны быть обеспечены антисептиками для рук на случайного осязания, дезинфицирующими средствами и бумажными полотенцами. Водители должны использовать антисептик для рук перед передачей документов на поставку работникам пищевых предприятий. Следует использовать одноразовую тару и упаковку, чтобы избежать необходимости дезинфекции каких-либо возвратов. В случае использования многократных контейнеров необходимо следовать соответствующим санитарно-гигиеническим протоколам.

Водители, осуществляющие доставку в помещения пищевых предприятий, должны быть осведомлены о потенциальных рисках, связанных с контактной передачей COVID-19. Вирус может передаваться при контакте с зараженной поверхностью или рукопожатии инфицированного человека. Поверхности, которые с большей вероятностью подвержены загрязнению вирусом, включают в себя поверхности, к которым прикасаются чаще всего, например руль транспортного средства, дверные ручки, мобильные устройства и т. д. Пожтому гигиена рук в сочетании с физическим дистанцированием имеет первоочередное значение при уходе с дезинфицирующей поверхностью для предотвращения перекрестного заражения.

Водители должны соблюдать физическое дистанцирование при приеме и передаче груза клиентам, а также поддерживать высокую степень личной гигиены и носить чистую защитную одежду. Водители также должны знать о необходимости содержания транспортных контейнеров в чистоте и проведения частой дезинфекции. Пищевые продукты должны быть защищены от заражения и изолированы от других товаров, которые могут вызвать загрязнение.

4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020. doi:10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020. doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoza2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holschue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep*. 2020. doi: 10.15585/mmwr.mm6909e textual icon
9. World Health Organization. Report of the WHO-China Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16–24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020. Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronavirus/who-china-joint-mission-on-covid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Dorssum N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med*. 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Рекомендации ВОЗ для населения в связи с распространением коронавирусной инфекции (COVID-19). <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-answers/coronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y, A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect* 2020. doi: 10.1093/infdis/jiaa077
15. Huang B, Xia J, Chen Y, Shao C, Wu C, A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China. *Lancet Infect Dis* 2020. doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020. doi: 10.1016/S1473-3099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi J-P, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis*. 2020. doi: 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR*. 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR*. 3 April 2020. 69(13):377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) <https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-2019-ncov>
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19 <https://www.who.int/publications-detail/considerations-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts <https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-2019-ncov-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts>

© Всемирная организация здравоохранения и Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций, 2020 г. Некоторые права защищены. Данная работа распространяется на условиях лицензии [CC-BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1](https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/food-safety)

ПИСЬМО ГЛАВНОГО ТАМОЖЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ (ДЕПАРТАМЕНТА)

Срочное

Департамент безопасности пищевой продукции (2020) № 128

Письмо Департамента безопасности пищевой продукции при импорте и экспорте
Главного Таможенного управления о гарантии безопасности пищевой продукции,
экспортируемой в Китай

Посольству Российской Федерации в Китайской Народной Республике:

7 апреля Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) опубликовали документ «COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: руководство для предприятий пищевой промышленности», который в текущих условиях распространения новой короновирусной инфекции играет важную роль в эффективном предотвращении вирусного заражения пищевой продукции и предотвращении влияния на безопасность пищевой продукции. Китайская сторона уже перебрала данное руководство на китайский язык, а также подготовила видеоматериалы и направила их в китайские экспортирующие предприятия, попросила предприятия сознательно организовать производство согласно требованиям данного руководства, предотвратить вирусное заражение. Мы надеемся, что российские производственные предприятия, осуществляющие экспорт пищевой продукции в Китай, смогут согласно требованиям данного руководства сознательно установить эффективную систему менеджмента безопасности пищевой продукции, принять меры профилактики, гарантируя, что пищевая продукция, экспортируемая в Китай, не заражена COVID-19. Мы также надеемся, что в случае, если предприятия, осуществляющие экспорт пищевой продукции в Китай, выявят случай заражения COVID-19/подозрение на заражение COVID-19, или если пищевая продукция, экспортируемая в Китай, содержит риски заражения, российская сторона по собственной инициативе приостановит экспорт в Китай с соответствующих предприятий, а также своевременно уведомит китайскую сторону о рисках и направит информацию об их пищевой продукции, экспортируемой в Китай, а также будет ожидать подтверждения возобновления экспорта после устранения соответствующих рисков.

Китайская сторона поддерживает подход развития сотрудничества и приветствует экспорт российской безопасной высококачественной пищевой продукции в Китай. Просим Посольство РФ в КНР направить вышеуказанные предложения китайской стороне в соответствующие органы по пищевой безопасности российской стороны, а также ждем дальнейшего сотрудничества с ними по данному вопросу.

С уважением,

Департамент безопасности пищевой продукции

16 июля 2020 года

(может быть опубликовано по запросу)

Направлено в: Департамент международного сотрудничества, Архив

海关总署 (司) 局函

特急

食品函〔2020〕128号

海关总署进出口食品安全局关于保障
输华食品安全有关事宜的函

俄罗斯联邦驻华大使馆:

4月7日,联合国粮农组织和世界卫生组织发布了《新冠肺炎疫情和食品安全:对食品企业指南》,对当前新冠肺炎疫情流行的情况下,有效防止病源污染食品,避免影响食品安全,将发挥重要作用。中方已将该指南翻译成中文,并制作了视频教材发给中国出口企业,请企业自觉按指南要求组织生产,防范病源污染。我们希望贵国输华食品的生产企业能自觉按照该指南要求,建立有效的食品安全管理体系,做好各项预防措施,确保输华食品未被新冠病毒污染。我们也希望一旦输华食品企业发现新冠肺炎疫情/疑似病例,或输华食品存在被污染风险,贵方应主动暂停相关企业对华出口,及时向中方通报存在风险的相关企业内部发生新冠肺炎疫情情况及其输华食品信息,待确认已消除相关风险后再恢复出口。

中方持开放合作的态度，欢迎贵国安全优质的食品输华。请贵馆将中方上述意见转达贵方食品安全主管部门，并期待着与其进一步合作。

顺致敬意！



(依申请公开)

本署：国际司，存档。