

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

Временные рекомендации

7 апреля 2020 г.



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций



Всемирная организация  
здравоохранения

## 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 соблюдению физической дистанции как одного из способов снижения передачи инфекции<sup>1</sup>. Внедрение этих мер привело к закрытию многих предприятий, школ и учебных заведений, а также к ограничению поездок и отмене общественных мероприятий. Для некоторых людей работа на дому, удаленная работа, а также обсуждения 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. Поддержание цепи 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 поддерживаются необходимыми программами, которые включают в себя надлежащую гигиеническую практику, очистку и санитарную, зонирование территорий в соответствии с типом производственного процесса, контроль поставщиков, хранение, распределение и транспортировку, гигиену персонала и пригодность к работе — все основные условия и меры, необходимые для поддержания гигиены пищевой промышленности. Общие принципы Кодекса гигиены пищевых продуктов<sup>2</sup> закладывают 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 вопроса 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 консультации. В настоящее время для пищевой промышленности существует настоятельная необходимость обеспечить соблюдение мер по защите своих работников от заражения COVID-19, предотвращению воздействия или передаче вируса, а также усилению практики гигиены пищевых продуктов и санитарии.

Цель настоящего руководства состоит в том, чтобы подчеркнуть эти дополнительные меры для того, чтобы сохранить целостность продовольственной 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.

На сегодняшний день нет доказательств того, что вирусы, вызывающие респираторные заболевания, передаются через пищевые продукты или упаковку. Коронавирусы не могут размножаться в продуктах питания. Для размножения им нужен животный или человеческий организм.

Самая последняя рекомендация ВОЗ<sup>3</sup> основана на том, что современные данные указывают на передачу вируса, вызывающего COVID-19, при тесном контакте через капли, образующиеся в респираторном тракте при кашле или чихании, и предметы обихода<sup>4-10</sup>. 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, слишком тяжелые, чтобы долго находиться в воздухе, они оседают на предметы и поверхности, окружающие зараженного человека. Человек может заразиться, прикоснувшись к загрязненной поверхности, предмету или руке зараженного человека, а затем к своему рту, носу или глазам. Это может произойти, например, при прикосновении 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 картоне<sup>11</sup>. 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 продуктов<sup>2</sup>, чтобы исключить или уменьшить риск вирусного загрязнения поверхности пищевых продуктов и упаковочных материалов по вине работников. Средства индивидуальной защиты (СИЗ), такие как маски и перчатки, эффективны в снижении распространения вирусов и инфекции в пищевой промышленности, но только при правильном использовании. Кроме того, в пищевой промышленности настоятельно рекомендуется соблюдать физическую дистанцию, ввести строгие меры гигиены и санитарии и содействовать частому и эффективному мытью рук и санитарии на каждом этапе переработки, производства 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, находившихся с ними в непосредственном контакте.

Хотя генетический материал возбудителя COVID-19 (РНК) был выделен из образцов кала инфицированных пациентов<sup>10</sup>, нет никаких сообщений или каких-либо доказательств 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 лиц, занимающихся производством пищевых продуктов, и

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

ВОЗ рекомендует людям, которые плохо себя чувствуют, оставаться дома<sup>12</sup>. Персонал, работающий в пищевой промышленности, должен знать о симптомах COVID-19. Операторы пищевой промышленности должны подготовить для сотрудников письменные рекомендации по сообщению о симптомах этого заболевания и политике отстранения 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-19<sup>13</sup>:

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

## 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 процедурам, применяемым в пищевой промышленности в рамках их FSMS, должна обеспечивать недопущение инфицированных работников в помещения, в которых происходит производство пищевых продуктов. Сотрудники с плохим самочувствием 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 зараженный работник в процессе производства может инфицировать пищевые продукты или поверхности в производственном помещении при кашле и чихании или непосредственном 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 наличия симптомов заразны и способны распространять вирус<sup>14-19</sup>. Это подчеркивает необходимость того, чтобы все работники пищевой

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

Программы предварительных мероприятий должны обеспечить недопущение в помещения, в которых происходит производство 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). Сотрудники с плохим самочувствием или с какими-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 впредь соответствовать самым высоким гигиеническим стандартам в соответствии с установленными FSMS.

Надлежащая гигиеническая практика персонала включает следующее:

- надлежащую гигиену рук — мытье с мылом и водой в течение не менее 20 секунд (в соответствии с рекомендацией ВОЗ)<sup>20</sup>;
- частое использование дезинфицирующих средств для рук на спиртовой основе;
- надлежащую 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, а 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 вручную и опорожнение мусорных баков. Работники пищевой промышленности должны знать, что ношение перчаток может привести к скоплению бактерий на поверхности рук, поэтому очень важно мыть руки при снятии перчаток, чтобы избежать последующего загрязнения пищи. 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 загрязнять одноразовые перчатки таким же образом, как он попадает на руки персонала. Снятие 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 проинструктировать персонал о необходимости тщательно и часто мыть руки. Для мытья рук достаточно обычного 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 ВОЗ<sup>13</sup> говорится о необходимости соблюдать дистанцию между сотрудниками не менее 1 метра. В тех случаях, когда среда или процесс производства пищевых продуктов затрудняет соблюдение этой рекомендации, работодатели должны рассмотреть возможные меры для защиты работников.

Примерами практических мер по соблюдению рекомендации 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 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 производятся готовые 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 предварительных мероприятий, лежащие в основе FSMS предприятий пищевой промышленности, будут включать руководства по борьбе с заболеваемостью персонала на производстве. В данном руководстве приведены инструкции по информированию о болезни сотрудников и политика возвращения сотрудников на работу после выздоровления. Для персонала следует провести инструктаж по использованию и соблюдению данных инструкций. Работники должны сообщать о болезни при первой 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 вероятным 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 с клиническими проявлениями заболевания не должны приходить на работу, а должны обратиться за медицинской помощью. Однако в случае, если у работника пищевой промышленности развиваются типичные симптомы COVID-19 на рабочем месте, его следует изолировать от других людей. По возможности следует найти помещение или зону, где работника(-ов) 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 в помещении с пищевыми продуктами.

Заболевший работник должен следовать национальным рекомендациям в отношении сообщения о случае заболевания COVID-19 или подозрении 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 утирять салфетку в сумку/пакет или карман, а затем выбрасывать салфетку в мусорное ведро с крышкой. При отсутствии салфетки при кашле и чихании необходимо прикрывать рот и нос сгибом локтя. При необходимости выйти в туалет в ожидании медицинской помощи, следует воспользоваться отдельным туалетом, если таковой имеется.

Все поверхности, с которыми контактировал инфицированный работник, должны быть очищены, включая все поверхности и предметы, визуально загрязненные физиологическими жидкостями/выделениями 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 показано, что дезинфицирующие средства на спиртовой основе в концентрации 70–80% (этанол, пропан-2-ол, пропан-1-ол) значительно снижают инфекционную способность вирусов с оболочкой, таких как коронавирус, вызывающий COVID-19. Обычные дезинфицирующие средства с активными ингредиентами на основе четвертичных 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 коронавирусной инфекции.

Если у работника подтверждена коронавирусная инфекция COVID-19, необходимо уведомить всех близких родственников (близкий контакт) зараженного работника, чтобы они тоже могли принять меры по минимизации дальнейшего риска распространения заболевания. Определение «контакта» в случае с COVID-19, согласно ВОЗ, можно найти здесь<sup>21</sup>. 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 очистке с любыми физиологическими жидкостями без надлежащих СИЗ (например, перчатки, защитный костюм, защитная одежда); работники из той же рабочей команды или группы, где был выявлен подтвержденный случай заболевания; а также любой работник, проживающий в том же домашнем хозяйстве, что и человек с подтвержденным случаем.

ВОЗ рекомендует контактам придерживаться 14-дневного карантина с момента последнего контактирования с подтвержденным случаем<sup>22</sup>. Как минимум работникам, которые имели близкий контакт с инфицированным сотрудником, следует оставаться дома в течение 14 дней с момента последнего контактирования 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, данный человек будет считаться подтвержденным случаем с принятием всех последующих необходимых мер<sup>22</sup>.

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

Для работников, которые переболели COVID-19, должна быть предусмотрена политика возвращения 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 отменять изоляцию для работника с подтвержденным случаем через 14 дней после исчезновения симптомов заболевания<sup>23</sup>.

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

Основное внимание в рамках любых дополнительных мер по обеспечению санитарно-гигиенических требований, осуществляемых 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 ввозит 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 спиртовой основе, 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 многоразовых 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 попаданию вируса, включают в себя поверхности, к которым прикасаются чаще всего, например руль транспортного средства, дверные ручки, мобильные устройства и т. д. Поэтому гигиена рук в сочетании с физическим дистанцированием имеет первостепенное значение наряду с дезинфекцией контактных поверхностей для предотвращения перекрестного загрязнения.

Водители должны соблюдать физическое дистанцирование при приеме и передаче грузов 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 загрязнения и изолированы от других товаров, которые могут вызвать загрязнение.

## 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 наличие 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, снизят риск распространения заболевания. Работодатели должны подчеркивать важность более частого мытья рук и поддержания надлежащей гигиены, а также более частой чистки и дезинфекции поверхностей, к которым регулярно прикасаются. Работники пищевой промышленности должны знать симптомы COVID-19 и информировать своего работодателя о возникновении таковых. В случае появления симптомов заболевания следует обратиться за медицинской помощью.

Соблюдение социального дистанцирования в местах розничной торговли продовольственными 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 очередей в целях соблюдения рекомендаций по физическому (социальному) дистанцированию как внутри, так и снаружи магазина;
- предоставление антисептиков, дезинфицирующих средств для рук, спреев 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 бесконтактных платежей;
- поскольку потребители все чаще приносят свои собственные сумки для покупок, в точках

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

Следует снизить риск передачи COVID-19 посредством выявления поверхностей и предметов, к которым чаще всего прикасаются в торговых помещениях и обеспечения их регулярной очистки и дезинфекции. Примерами таких поверхностей и предметов являются покупательские тележки и корзины, дверные ручки, весы для использования покупателями. Принимаемые меры:

- предоставление салфеток (или других средств дезинфекции) для чистки ручек тележек и корзин; или назначение сотрудников для дезинфекции ручек тележек и корзин после каждого использования;
- чистка и частая дезинфекция принадлежностей, используемых в магазине (совки, 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 продовольственными товарами во избежание попадания COVID-19 посредством поверхностного контакта:

- 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 приготовления пищи;
- требование от работников пищевой промышленности частой очистки и санитарной обработки прилавков, посуды и контейнеров;
- обеспечение покупателей санитайзерами или дезинфицирующими средствами для рук на входе и выходе из продуктовых помещений;
- недопущение открытой выкладки или продажи неупакованных хлебобулочных изделий с прилавков самообслуживания. Хлебобулочные изделия на открытых прилавках

самообслуживания в магазинах следует выкладывать в пластиковой/целлофановой или бумажной упаковке. Для выкладки хлебобулочных изделий в розничных магазинах следует использовать витрины из оргстекла, при этом каждый продукт необходимо помещать в отдельный пакет с использованием щипцов 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 сотрудником столовой и другими работниками, в том числе при организации раскладки работников;
- гибкий график работы персонала и перерывов 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 столешниц, щипцов, посуды, открытых полок самообслуживания, дверных ручек.

ВОЗ продолжает внимательно следить за ситуацией на предмет любых изменений, которые могут повлиять на эти временные рекомендации. В случае изменения каких-либо факторов ВОЗ выпустит дополнительную 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/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report – 66 [https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61\\_2](https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/situation-reports/20200326-sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2)

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.org/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/NEJMoa2001316.
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, Holshue 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.mm6909e1external 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/coronaviruse/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 Doremalen 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/ru/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
13. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-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/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan 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, Chiew 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-\(2019-ncov\)](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-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

© Всемирная организация здравоохранения и Продовольственная и сельскохозяйственная и 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/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1)

**ФАО и ВОЗ.** 2020. *COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: рекомендации для предприятий пищевой промышленности. Временные рекомендации.* Рим. <https://doi.org/10.4060/ca8660ru>