



10 ФАКТОВ

о безопасности пищевых продуктов и COVID-19 для производителей продовольствия

Специалисты ФАО по безопасности пищевых продуктов готовы поделиться с производителями продовольствия всей доступной информацией о COVID-19 и дать им соответствующие рекомендации по гигиене пищевых продуктов.

1 Необходимость сохранения безопасности и целостности продовольственных товаропроводящих цепочек

Сейчас на предприятиях пищевой промышленности на всех звеньях продовольственной цепочки лежит особая ответственность не только за обеспечение безопасности и доступности продовольствия и поддержание доверия потребителей, но и за охрану здоровья и безопасности своих сотрудников.



2 Увязка требований к безопасности пищевой продукции с мерами по борьбе с COVID-19

Необходимо обеспечить соблюдение национальных требований к безопасности пищевой продукции, а также охрану здоровья сотрудников и доступность продовольствия. Представляется целесообразным изучить возможность изменения последовательности технологических операций и обучить персонал новым рабочим процессам, включая необходимость физического дистанционирования.

3 Неукоснительное соблюдение требований надлежащей гигиенической практики и стандартных операционных процедур

Необходимо ввести строгие санитарно-гигиенические меры, а также организовать курсы повышения квалификации по вопросам гигиены и инфекционных заболеваний. Даже если инспекторы по проверке пищевых продуктов не смогут посещать производство, предприятия пищевой промышленности должны помнить о том, что от них ожидаются бесперебойные поставки безопасного продовольствия.



4 Поддержание эффективных санитарно-гигиенических мер

Необходимо обеспечить уборку и дезинфекцию производственных помещений в соответствии с «Общими принципами гигиены пищевых продуктов» Кодекса. Вирус уничтожается обычными моющими и дезинфицирующими средствами. Однако обеспечение защиты персонала может потребовать проведения дополнительной уборки регулярно посещаемых сотрудниками помещений, таких как туалеты, столовые, зоны отдыха, а также обеззараживания поверхностей, к которым они часто прикасаются, например, дверных ручек.



5 Особые меры предосторожности для работников пищевой промышленности

При надлежащем использовании индивидуальные средства защиты, такие как перчатки и маски, могут защитить работников пищевой промышленности от заражения вирусом и предотвратить его дальнейшее распространение. Вместе с тем ношение перчаток и масок эффективно только при условии частого и тщательного мытья рук. Работники пищевой промышленности должны быть обучены правильному использованию средств индивидуальной защиты.



6 Заболевания на рабочем месте

Все сотрудники обязаны немедленно сообщать о наличии у них симптомов или о поставленном им диагнозе COVID-19 и оставаться дома. Сотрудников, у которых симптомы стали проявляться на рабочем месте, необходимо изолировать до проведения осмотра врачом. Все контактировавшие с заболевшими должны быть поставлены об этом в известность, а в их отношении приняты надлежащие санитарно-карантинные меры.



7 Предприятия розничной торговли

Необходимо обеспечить физическое дистанцирование между сотрудниками и потребителями. Поверхности, к которым часто прикасаются руками или которые контактируют с едой, необходимо регулярно подвергать санитарной обработке. Предприятиям пищевой промышленности необходимо адаптироваться к изменениям потребительского спроса, обеспечить правильные условия хранения скоропортящейся продукции и избегать увеличения объема потерь и порчи пищевой продукции.



8 Дистрибуция и электронная торговля

Необходимо обеспечить неукоснительное соблюдение требований руководства Кодекса по транспортировке неупакованных и полуупакованных пищевых продуктов. При доставке продуктов питания, приобретенных через Интернет, курьер должен носить перчатки и маску, менять их по мере необходимости и обеспечивать гигиеническую целостность упаковки.



9 Предприятия общественного питания, торговля едой на вынос и уличная торговля продуктами питания

Необходимо соблюдать физическую дистанцию. По мере возможности следует организовать отдельную зону выдачи заказов, а также перейти на использование бесконтактной доставки и платежей. Крайне важно соблюдать санитарно-гигиенические требования.

10 Фактов передачи нового коронавируса с едой не зарегистрировано

Основной путь распространения вируса – контакты между людьми. Обращение с продуктами питания, их производство, переработка и продажа опасности заражения коронавирусом не представляют.

