



10 ФАКТОВ

о COVID-19 для специалистов по безопасности пищевой продукции

Специалисты ФАО по безопасности пищевых продуктов готовы поделиться с органами, отвечающим за безопасность пищевых продуктов, всей доступной информацией о COVID-19 и пищевых продуктах и дать им необходимые рекомендации.

1 Необходимость сохранения безопасности и целостности продовольственных товаропроводящих цепочек

Компетентные органы должны продолжать оказывать услуги, имеющие решающее значение для обеспечения безопасности и целостности поставок продовольствия и функционирования системы торговли в своих странах. Для поддержания здоровья сотрудников необходимо взвесить все факторы риска, сосредоточив силы на наиболее подверженных риску областях и приостановив работу в менее подверженных риску областях, при условии что они напрямую не связаны с обеспечением безопасности пищевых продуктов или торговлей ими.



2 Ситуация с распространением пандемии COVID-19 все время меняется

Государственные органы должны обеспечить непрерывный контроль за развитием пандемии COVID-19, поддерживая регулярные контакты с соответствующими службами, предприятиями пищевой промышленности, национальными и международными партнерами (ВОЗ, ФАО и ИНФОСАН) и другими заинтересованными сторонами. Никогда еще сотрудничество со всеми секторами пищевой промышленности и партнерами в области общественного здравоохранения не было столь важным.

3 Необходимость неукоснительного соблюдения общих принципов гигиены пищевых продуктов

Комиссия «Кодекс Алиментариус» согласовала ряд практических руководств по применению и внедрению передовых методов гигиены пищевых продуктов («Общие принципы гигиены пищевых продуктов», СХС 1-1969), обращению с мясом («Нормы и правила гигиены мяса», СХС 58-2005) и контролю вирусов в пищевых продуктах («Методические указания по применению общих принципов гигиены пищевых продуктов для контроля вирусов в пищевых продуктах», СХГ 79-2012).



4 Инспекционно-проверочные мероприятия

В течение всего периода пандемии необходимо будет продолжать проверки продуктов питания на объектах с повышенным риском, таких как скотобойни и производство кулинарных или готовых к употреблению продуктов питания. Перебои в поставках продовольствия и необходимость расширения производственных мощностей в связи с закрытием предприятий могут также потребовать усиления надзора для обеспечения того, чтобы временные меры не ставили под угрозу безопасность пищевых продуктов.



5 Маркировка пищевой продукции

Кроме того, представляется целесообразным рассмотреть вопрос о временной корректировке требований к маркировке пищевых продуктов, при условии, что такая мера не отразится на безопасности пищевых продуктов и не введет потребителей в заблуждение. Введение более гибких требований к маркировке позволит перенаправить продукты, маркированные как предназначенные для сектора обслуживания (т.е. предприятий общепита), в другие сектора и избежать роста потерь и порчи пищевой продукции. При этом указание на маркировке продукта неправомерных заявлений о пользе для здоровья или неуказание информации о наличии аллергенов недопустимо.



6 Лаборатории пищевых продуктов

Лаборатории пищевых продуктов могут быть привлечены к проведению проверок на наличие COVID-19 в клинических образцах. Профильную деятельность таких лабораторий следует ограничить только проведением проверок высокоприоритетных образцов (т.е. при подозрении на вспышку инфекционной болезни). Проверку пищевых продуктов или воды на наличие вируса COVID-19 проводить не рекомендуется, поскольку они не являются источником распространения данного вируса.



7 Обеспечение защиты инспекторов

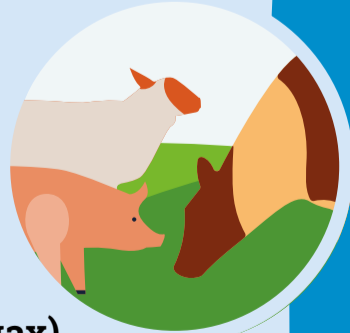
Необходимо обеспечить надлежащую защиту здоровья инспекторов по пищевой безопасности. Все сотрудники должны быть осведомлены о мерах по снижению риска передачи вируса: физическое дистанцирование, частое мытье рук, личная гигиена, надлежащее использование средств индивидуальной защиты и т.д.

8 Заболевания на рабочем месте

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

9 Мясо-молочный скот не подвержен COVID-19

По имеющимся данным, мясо-молочный скот к COVID-19 невосприимчив, а, значит, при контакте с заболевшим человеком передачи болезни не происходит.



10 Импорт мясо-молочного скота (живого и в тушах) из стран с высоким уровнем распространения COVID-19 не ведет к усугублению риска

Данных о передаче вируса через пищевые продукты и упаковочные материалы пока не поступало. Поскольку мясо-молочный скот разносчиком вируса COVID-19 не является, необходимость в изменении действовавшего до начала пандемии порядка контроля импортируемых продуктов питания или мясо-молочного скота отсутствует.