

Временное руководство ВОЗ

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

Общие сведения

Мир столкнулся с беспрецедентной угрозой пандемии COVID-19, вызванной вирусом SARS-CoV-2 (вирусом COVID-19). Многие страны следуют рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в отношении введения мер физического дистанцирования как одного из способов снижения передачи болезни. Применение этих мер привело к закрытию многих предприятий, школ и образовательных учреждений, а также к ограничениям на передвижения и проведение общественных мероприятий. Для некоторых людей работа дома, дистанционная работа, а также интернет- и онлайн совещания и встречи стали обычной практикой. Однако работники пищевой промышленности не имеют возможности работать на дому и обязаны продолжать работать на своих обычных рабочих местах. Поддержание здоровья и безопасности всех работников в цепочках производства и поставок продуктов питания имеет решающее значение для выживания в условиях нынешней пандемии. Поддержание движения продуктов питания по пищевой цепи является важной функцией, которой должны способствовать все заинтересованные стороны, задействованные в ней. Это также необходимо для поддержания доверия и уверенности потребителей в безопасности и доступности продуктов питания.

Пищевая промышленность должна иметь Системы управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS), основанные на принципах анализа рисков и критических точках контроля (НАССР), для управления рисками безопасности пищевых продуктов и предотвращения контаминации пищевых продуктов. FSMS поддерживаются необходимыми программами, которые включают в себя надлежащую гигиеническую практику, очистку и санитарию, разделение зон обработки, контроль поставщиков, хранение, распределение и транспортировку, гигиену персонала и готовность к работе - все основные условия и действия, необходимые для поддержания гигиены условий обработки пищевых продуктов. Общие принципы Кодекса гигиены пищевых продуктов² закладывают прочную основу для реализации ключевых гигиенических мер контроля на каждом этапе цепи обработки, производства и сбыта пищевых продуктов для предотвращения загрязнения пищевых продуктов.

Если на пищевом предприятии создана группа FSMS и / или НАССР, члены этих групп должны быть включены во все аспекты деятельности, чтобы гарантировать, что новые вмешательства будут введены с учетом безопасности пищевых продуктов. Если на предприятии не создана группа FSMS и / или НАССР, ему необходимо назначить одного человека, ответственного за рассмотрение вопроса о том, могут ли риски для безопасности пищевых продуктов возникнуть в результате дополнительных мер. Это назначенное лицо должно связываться с органами обеспечения безопасности пищевых продуктов для консультации. В настоящее время существует настоятельная необходимость для отрасли обеспечить соблюдение мер по защите работников пищевой промышленности от заражения COVID-19, предотвращения воздействия или передачи вируса, а также усиления практики гигиены пищевых продуктов и санитарии.

Цель настоящих руководящих принципов состоит в том, чтобы сделать акцент на дополнительные меры, с тем чтобы сохранить целостность пищевой цепи и обеспечить потребителям адекватные и безопасные поставки продуктов питания.

Потенциальная передача COVID-19 через пищу

Крайне маловероятно, что люди могут заразиться COVID-19 от пищевых продуктов или упаковки для пищевых продуктов. COVID-19 является респираторным заболеванием, и основной путь передачи - через контакт человека с человеком и через прямой контакт с респираторными каплями, возникающими при кашле или чихании зараженного человека.

На сегодняшний день нет доказательств того, что вирусы, вызывающие респираторные болезни, передаются через пищу или упаковку. Коронавирусы не могут размножаться в пище; для размножения им нужен животный хозяин или человеческий организм.

Самая последняя рекомендация ВОЗ³ заключается в том, что современные данные указывают на то, что вирус COVID-19 передается при тесном контакте через дыхательные капли (образующиеся при кашле или чихании) и через предметы окружающей среды.⁴⁻¹⁰ Вирус может передаваться непосредственно от человека к человеку, когда больной COVID-19 кашляет или чихает, производя капли, которые достигают носа, рта или глаз другого человека. Или же, поскольку дыхательные капли слишком тяжелы, чтобы быть в воздухе, они приземляются на предметы и поверхности, окружающие зараженного человека. Возможно, что кто-то может заразиться, прикоснувшись к загрязненной поверхности, предмету или руке зараженного человека, а затем прикоснувшись к своему рту, носу или глазам. Это может произойти, например, при прикосновении к дверным ручкам или рукопожатии, а затем при прикосновении к лицу.

Недавние исследования оценили выживаемость вируса 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.¹¹ Исследования проводились в лабораторных условиях (контролируемая относительная влажность и температура) и должны интерпретироваться с осторожностью в реальной среде.

Для пищевой промышленности необходимо усилить меры личной гигиены и провести переподготовку по принципам гигиены пищевых продуктов², чтобы исключить или снизить риск загрязнения поверхностей пищевых продуктов и упаковочных материалов для пищевых продуктов вирусом со стороны работников пищевой промышленности. Средства индивидуальной защиты (СИЗ), такие как маски и перчатки, могут быть эффективными в снижении распространения вирусов и болезней в пищевой промышленности, но только при правильном использовании. Кроме того, предприятиям пищевой промышленности настоятельно рекомендуется ввести физическое дистанцирование и строгие меры гигиены и санитарии и содействовать частому и эффективному мытью рук и санитарии на каждом этапе обработки, производства и сбыта продуктов питания. Эти меры будут защищать персонал от распространения COVID-19 среди работников, поддерживать здоровую рабочую обстановку, а также выявлять и удалять зараженных обработчиков пищи и их непосредственные контакты с рабочими местами.

Хотя генетический материал COVID-19 (РНК) был выделен из образцов стула пациентов,¹⁰ нет никаких сообщений или каких-либо доказательств фекально-оральной передачи вируса. Мытье рук после посещения туалета всегда является важной практикой, особенно при работе с едой.

Работники сферы питания: осведомленность о симптомах COVID-19

Для целей данного руководства работники сферы питания – это лица, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, люди, которые непосредственно прикасаются к пищевым продуктам в процессе своей работы. Сюда также входит персонал, который может касаться поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, или других поверхностей в помещениях, где обрабатываются пищевые продукты. Таким образом, этот термин может применяться к менеджерам, уборщикам, подрядчикам по техническому обслуживанию, доставщикам и контролерам пищевых продуктов.

ВОЗ рекомендует людям, чувствующим себя плохо, оставаться дома.¹² Персонал, работающий в пищевой промышленности, должен знать о симптомах COVID-19. Операторы

пищевого бизнеса должны подготовить для сотрудников письменное руководство по сообщению о таких симптомах и разработать политику по отстранению от работы. Наиболее важная проблема заключается в том, чтобы сотрудники могли распознавать симптомы на ранней стадии, чтобы они могли обращаться за соответствующей медицинской помощью и тестированием, а также минимизировать риск заражения коллег по работе.

Общие симптомы COVID-19¹³ включают в себя:

- температура (высокая температура - 37,5 градусов по Цельсию или выше)
- кашель - это может быть любой вид кашля, а не просто сухой
- сбивчивое дыхание
- затрудненное дыхание
- усталость

Работники сферы питания: предотвращение распространения COVID-19 в рабочей среде

Персонал, работающий на пищевых предприятиях, должен быть обеспечен письменными инструкциями и обучен тому, как предотвратить распространение COVID-19. Обычная рутинная проверка на пригодность к работе, применяемая пищевыми предприятиями в рамках их FSMS, должна гарантировать, что инфицированные сотрудники отстраняются от работы. Сотрудники, которые плохо себя чувствуют или имеют симптомы COVID-19, не должны находиться на работе и должны быть проинформированы о том, как связаться с медицинскими работниками. Это необходимо, потому что, если зараженный работник обрабатывает пищу, возможно, что он заразит вирусом продукты, с которыми он работает, или оставит вирус на поверхностях предприятия питания, кашляя и чихая, или посредством контакта. Кроме того, в некоторых случаях инфицированные люди могут быть бессимптомными или предсимптомными и могут не иметь каких-либо признаков или симптомов заболевания или могут иметь легкие симптомы, которые игнорируются. Было показано, что некоторые инфицированные люди, еще не проявляющие симптомов, являются заразными и способны распространять вирус¹⁴⁻¹⁹. Это подчеркивает необходимость того, чтобы весь персонал, работающий в пищевой промышленности, независимо от их очевидного состояния здоровья, соблюдал правила личной гигиены и надлежащим образом использовал средства индивидуальной защиты. Предприятия общественного питания должны обеспечить высокий уровень безопасности и управления персоналом, чтобы поддерживать рабочую среду без болезней.

Предварительные программы должны обеспечить, чтобы инфицированные COVID-19 (больные с симптомами и подтвержденные бессимптомные носители) работники и их контакты (лица, контактировавшие с пациентом с подтвержденным диагнозом) были удалены из помещений, где осуществляются манипуляции с пищевыми продуктами. Персонал, который плохо себя чувствует или у которого есть какие-либо симптомы COVID-19, не должен работать. Должна быть установлена процедура, позволяющая сотрудникам сообщать о болезни по телефону (или электронной почте), чтобы работники с ранними стадиями COVID-19 могли получать достоверную информацию и были быстро исключены из рабочей среды.

Практика обеспечения безопасности пищевых продуктов на пищевых объектах должна и впредь соответствовать самым высоким гигиеническим стандартам в соответствии с установленными FSMS (Система управления безопасностью пищевых продуктов).

Надлежащая гигиеническая практика персонала включает в себя:

- надлежащая гигиена рук - мытье водой с мылом в течение не менее 20 секунд (следуйте рекомендациям ВОЗ)²⁰;
- частое использование дезинфицирующих средств для рук на спиртовой основе;
- респираторная гигиена (при кашле или чихании прикрывать рот и нос; утилизировать салфетки и мыть руки);
- частая очистка / дезинфекция рабочих поверхностей и тех, к которым чаще всего прикасаются, таких как дверные ручки;

- избегать тесного контакта с кем-либо, у кого проявляются симптомы респираторного заболевания, такие как кашель и чихание.

Работники сферы питания: использование одноразовых перчаток

Перчатки могут использоваться работниками общественного питания, но их необходимо часто менять, а руки следует мыть между сменой перчаток и при снятии перчаток. Перчатки необходимо менять после выполнения действий, не связанных с пищевыми продуктами, таких как ручное открывание / закрывание дверей и опорожнение мусорных баков. Работники сферы питания должны знать, что ношение перчаток может привести к накоплению бактерий на поверхности рук, поэтому мытье рук чрезвычайно важно при снятии перчаток, чтобы избежать последующего загрязнения пищи. Работники общественного питания не должны касаться рта и глаз при ношении перчаток.

Одноразовые перчатки не должны использоваться в помещениях, где работают с пищевыми продуктами, в качестве замены мытья рук. Вирус COVID-19 может загрязнять одноразовые перчатки так же, как он попадает на руки рабочих. Снятие одноразовых перчаток может привести к контаминации рук. Ношение одноразовых перчаток может создать ложное чувство безопасности и привести к тому, что персонал не будет мыть руки так часто, как это требуется.

Мытье рук является более эффективным защитным барьером для инфекции, чем ношение одноразовых перчаток. Предприятия общественного питания должны обеспечить надлежащие санитарные условия и убедиться, что работники общественного питания тщательно и часто моют руки. Обычного мыла и теплой проточной воды достаточно для обработки рук. Дезинфицирующие средства для рук могут использоваться в качестве дополнительной меры, но не должны заменять мытье рук.

Работники сферы питания: физическое дистанцирование в рабочей среде

Физическое дистанцирование очень важно, чтобы помочь замедлить распространение COVID-19. Это достигается путем минимизации контакта между потенциально инфицированными и здоровыми людьми. Все предприятия пищевой промышленности должны следовать указаниям физического дистанцирования, насколько это возможно. Рекомендации ВОЗ¹³ состоят в том, что необходимо поддерживать расстояние не менее 1 метра (3 фута) между коллегами. В тех случаях, когда среда производства продуктов питания затрудняет это, работодатели должны обдумать, какие меры следует принять для защиты работников.

Примерами практических мер по соблюдению руководящих принципов физического дистанцирования в пищевой промышленности являются:

- расставлять рабочие станции по обе стороны технологических линий, чтобы работники сферы питания не сталкивались друг с другом;
- обеспечить СИЗ, такие как маски для лица, сетки для волос, одноразовые перчатки, чистый комбинезон и нескользящую рабочую обувь. Использование СИЗ должно быть рутинным в зонах повышенного риска пищевых объектов, где производятся готовые к употреблению и приготовленные продукты питания. Когда персонал одет в СИЗ, возможно уменьшить расстояние между работниками;
- разнести рабочие места, что может потребовать снижения скорости производственных линий;
- ограничить количество персонала в зоне приготовления пищи в любое время;
- организовать персонал в рабочие группы или команды, чтобы способствовать сокращению взаимодействия между группами.

Работники сферы питания: болезнь COVID-19 на рабочем месте

Обязательные программы, лежащие в основе FSMS пищевого бизнеса, будут включать руководящие принципы по борьбе с болезнями персонала на пищевых объектах. В эти руководящие принципы будут включены инструкции по сообщению о болезни персонала и правила возвращения на работу после выздоровления. Персонал должен быть обучен использованию и соблюдению этих руководящих принципов, а также важности сообщения о болезни при первой же возможности, чтобы предотвратить передачу COVID-19 коллегам по работе. Практика управления персоналом (например, сообщение о болезни и отстранение больных работников) делает маловероятным, что работнику службы питания станет плохо на рабочем месте с симптомами COVID-19. Тем не менее, необходимо разработать план действий для управления таким событием. Более вероятным случаем является то, что работник общественного питания сообщит о болезни по телефону. Сотрудники должны знать, что не нужно выходить на работу с симптомами COVID-19, чтобы сообщить о болезни, а сообщать об этом по телефону.

Персонал, который чувствует себя плохо, не должен приходить на работу, ему следует обратиться за медицинской помощью. Тем не менее, в случае, если работник пищевой промышленности плохо себя чувствует на рабочем месте с типичными симптомами COVID-19, его следует удалить в зону, недоступную для других людей. Если возможно, найдите комнату или зону, где они могут быть изолированы за закрытой дверью, например, офис для персонала. Если есть возможность открыть окно, сделайте это для проветривания помещения. Следует принять меры к тому, чтобы нездоровый работник был быстро удален с территории пищевого объекта.

Работник, который плохо себя чувствует, должен следовать национальным правилам сообщения о случае / подозрении на COVID-19. В ожидании медицинской консультации или отправки домой ему следует избегать любых контактов с другими сотрудниками. Необходимо избегать прикосновения к людям, поверхностям и предметам, и рекомендуется прикрывать рот и нос одноразовой салфеткой при кашле или чихании, класть салфетку в сумку или карман, а затем выбрасывать салфетку в мусорное ведро с крышкой. Если у сотрудника не имеется салфеток, он должен кашлять и чихать в сгиб локтя. Если ему нужно сходить в уборную в ожидании медицинской помощи, ему следует воспользоваться отдельной уборной, если таковая имеется.

Все поверхности, с которыми соприкасался зараженный сотрудник, должны быть очищены, включая все поверхности и предметы, заметно загрязненные жидкостями организма / выделениями из дыхательных путей, и все потенциально загрязненные участки «с высоким контактом», такие как туалеты, дверные ручки и телефоны. Для очистки следует использовать санитайзеры на основе спирта/ дезинфицирующие средства. В целом было показано, что дезинфицирующие средства на спиртовой основе (этанол, пропан-2-ол, пропан-1-ол) значительно снижают инфекционность вирусов с оболочкой, таких как вирус COVID-19, в концентрациях 70-80%. Обычные дезинфицирующие средства с активными ингредиентами на основе соединений четвертичного аммония и хлора также будут обладать вирулицидными свойствами. Весь персонал должен тщательно мыть руки в течение 20 секунд с мылом и водой после любого контакта с кем-то, кто плохо себя чувствует, у кого есть симптомы, соответствующие коронавирусной инфекции.

Если у сотрудника подтверждено наличие COVID-19, необходимо уведомить всех близких контактов зараженного сотрудника, чтобы они также могли принять меры для минимизации дальнейшего риска распространения. Определение ВОЗ для контакта с больным COVID-19 можно найти здесь²¹. Примеры контактов в пищевой промышленности могут включать любого сотрудника, который был в личном или физическом (то есть касание) контакте; любой сотрудник, находившийся в пределах 1 метра от лица с подтвержденным диагнозом COVID-19; любой, кто очищал любые биологические жидкости без адекватных средств индивидуальной защиты (например, перчатки, комбинезон, защитная одежда); работники той же рабочей группы или смены, что и лицо с подтвержденной COVID-19, и любой сотрудник, проживающий в том же домохозяйстве, что и подтвержденный случай.

ВОЗ рекомендует помещать контактных лиц на карантин на 14 дней, начиная с момента их последнего контакта с подтвержденным случаем²². Как минимум, сотрудникам, которые имели тесный контакт с инфицированным сотрудником, следует предложить оставаться дома в течение 14 дней с момента последнего контакта с подтвержденным случаем и практиковать физическое

дистанцирование. Если они заболевают в любое время в течение 14-дневного периода изоляции и имеют положительный результат на COVID-19, они становятся подтвержденным случаем, и с ними следует обращаться соответствующим образом.²²

Персонал, который не имел тесного контакта с первичным подтвержденным случаем, должен продолжать применять обычные меры предосторожности и посещать работу в обычном режиме. Организация сотрудников в небольшие команды или рабочие группы поможет свести к минимуму нарушение рабочего процесса в случае, если сотрудник сообщает о болезни с симптомами COVID-19. Закрытие рабочего места не рекомендуется.

Должна быть предусмотрена политика возврата к работе для сотрудников, которые были инфицированы и вылечились от COVID-19. ВОЗ рекомендует, что больные с подтвержденным диагнозом могут быть освобождены от изоляции, как только исчезнут симптомы, и получены два отрицательных теста ПЦР с интервалом не менее 24 часов. Если тестирование невозможно, ВОЗ рекомендует вывести пациента с подтвержденным диагнозом COVID-19 из изоляции через 14 дней после разрешения симптомов.

Работники общественного питания: транспортировка и доставка пищевых ингредиентов и продуктов питания

Основным направлением любых дополнительных мер гигиены и санитарии, реализуемых предприятиями пищевой промышленности, является предотвращение распространения вируса COVID-19 на этих предприятиях. Вирус проникнет в служебные помещения только тогда, когда зараженный человек попадет в них или зараженные продукты или предметы доставляются в помещение.

Водители и другой персонал, доставляющий еду на пищевые объекты, не должны оставлять свои транспортные средства во время доставки. Водители должны быть обеспечены санитайзером на спиртовой основе, дезинфицирующим средством и бумажными полотенцами. Водители должны использовать дезинфицирующее средство для рук перед передачей документов на доставку персоналу пищевого объекта. Следует использовать одноразовые контейнеры и упаковку, чтобы избежать необходимости очистки при любых возвратах заказов. В случае многоразовых контейнеров должны быть соблюдены соответствующие гигиенические и санитарные протоколы.

Водители, доставляющие грузы на пищевые объекты, должны знать о потенциальных рисках, связанных с контактной передачей COVID-19. Вирус может быть «подхвачен», когда водители касаются загрязненной поверхности илижимают руку зараженному человеку с загрязненными руками. Поверхности, наиболее вероятно зараженные вирусом, включают поверхности, к которым чаще всего прикасаются, такие как рулевые колеса, дверные ручки, мобильные устройства и т. д. Именно поэтому гигиена рук, в сочетании с физическим дистанцированием, имеет первостепенное значение, и поэтому санация контактной поверхности крайне важна, чтобы избежать перекрестной контаминации.

Водители должны помнить о физическом дистанцировании при получении посылок и осуществлении доставки клиентам, а также о необходимости поддерживать высокую степень личной гигиены и носить чистую защитную одежду. Водители также должны осознавать необходимость обеспечения того, чтобы все транспортные контейнеры содержались в чистоте и часто дезинфицировались, продукты питания были защищены от загрязнения и были отделены от других товаров, которые могут спровоцировать загрязнение.

Торговые помещения

Во время пандемии COVID-19 сектор розничной торговли продуктами питания сталкивается с самыми серьезными проблемами в поддержании высочайших стандартов гигиены, защите персонала от риска заражения, поддержании физического дистанцирования при работе с

большим количеством клиентов, сохранении открытости и обеспечении адекватных поставок продуктов ежедневно.

Работники сферы питания в торговых помещениях вряд ли будут загрязнять продукты питания, если они будут следовать стандартным, надлежащим правилам личной гигиены, которые снижают риск передачи большинства болезней пищевого происхождения. Такие меры, как частое мытье рук, использование дезинфицирующих средств для рук, использование защитной одежды, соблюдение правил гигиены дыхания, снизят риск распространения заболевания. Работодатели должны подчеркнуть важность более частого мытья рук и соблюдения правил гигиены, а также более частой очистки и дезинфекции поверхностей, к которым регулярно прикасаются. Работники сферы питания должны знать о симптомах COVID-19 и информировать своего работодателя и обращаться к врачу, если они считают, что у них есть симптомы заболевания.

Поддержание физического дистанцирования в торговых точках питания имеет решающее значение для снижения риска передачи заболевания. Практические меры, которые могут быть использованы розничными торговцами, включают следующее:

- Регулирование количества клиентов, которые входят в розничный магазин, чтобы избежать переполненности;
 - Размещение табличек на входе с требованием, чтобы клиенты не входили в магазин, если они плохо себя чувствуют или имеют симптомы COVID-19;
 - Управление контролем очередей в соответствии с рекомендациями по физическому дистанцированию как внутри, так и вне магазинов;
 - Предоставление средств для обработки рук, дезинфицирующих средств и одноразовых бумажных полотенец на входе в магазин;
 - использование маркировки пола внутри розничного магазина для обеспечения соответствия физическим дистанциям, особенно в самых людных местах, таких как линия раздачи и касса;
 - делать регулярные объявления, чтобы напомнить клиентам следовать советам физического дистанцирования и регулярно обрабатывать руки;
 - введение плексигласовых барьеров на кассах и стойках в качестве дополнительной защиты персонала;
 - поощрение использования бесконтактных платежей;
 - По мере того, как потребители все чаще приносят свои собственные сумки для покупок, в помещениях продовольственного магазина (магазинах, торговых точках, супермаркетах) следует размещать рекомендации по очистке сумок перед каждым использованием.
- Минимизируйте риск передачи COVID-19, выявляя точки соприкосновения в торговых залах и обеспечивая их регулярную очистку и дезинфекцию. Примерами точек, к которым чаще всего прикасаются, служат тележки для покупок, дверные ручки и весы для использования покупателем. Действия, которые необходимо предпринять, включают в себя:
- Предоставление клиентам салфеток (или другие формы дезинфекции) для очистки ручек тележек и корзин для покупок; или назначение персонала для дезинфекции ручек тележек для покупок после каждого использования;
 - мытье и частая дезинфекция предметов, таких как лопатки, щипцы для продуктов на развес;
 - Держите двери открытыми, где это возможно, чтобы минимизировать контакт.

Открытые витрины в торговых помещениях

Хотя некоторые потребители считают, что существует риск заражения COVID-19 от открытых витрин для продуктов питания, в настоящее время нет научных доказательств того, что пища связана с передачей вируса COVID-19. Важно соблюдать правила гигиены в отношении открытых витрин для продуктов, таких как салат-бары, свежие продукты и хлебобулочные изделия. Потребителям всегда следует советовать мыть фрукты и овощи питьевой водой перед

употреблением. И клиенты, и персонал должны строго соблюдать правила личной гигиены в любое время при нахождении около открытых витрин с продуктами питания.

В целях соблюдения гигиены на открытых витринах продуктов питания и предотвращения передачи COVID-19 через поверхностный контакт розничные продавцы пищевых продуктов должны:

- Поддерживать частое мытье и дезинфекцию всех поверхностей и посуды, контактирующих с пищевыми продуктами;
- Требовать от работников общественного питания часто мыть руки, и при использовании перчаток менять до и после приготовления пищи;
- Требовать, чтобы работники общественного питания часто чистили и дезинфицировали прилавки, посуду и контейнеры для раздачи;
- Предоставить потребителям дезинфицирующее средство для рук при входе и выходе из пищевых объектов;
- Следует подумать о том, чтобы не выкладывать продукты на открытые витрины или продавать распакованные хлебобулочные изделия с прилавков самообслуживания. Выпечка на открытых витринах самообслуживания в розничных магазинах должна быть помещена в пластиковую / целлофановую или бумажную упаковку. Там, где в магазинах розничной торговли выставляются на прилавки хлебобулочные изделия на развес, их следует помещать в витрины из плексигласа и укладывать в пакеты с помощью щипцов при обслуживании клиентов.

Работники общественного питания: сотрудники столовых

Столовые на рабочих местах в таких важных службах, как переработка и розничная торговля продуктами питания, должны оставаться открытыми, если у персонала нет практических альтернатив для получения продуктов питания. Высокие стандарты мер общественного здравоохранения в отношении мытья рук и дыхательного этикета должны соблюдаться в рабочих столовых. Операционные стандарты для персонала столовых должны включать:

- поддержание физического расстояния не менее 1 метра между отдельным лицом и другими работниками, в том числе при рассадке;
- Сдвиг рабочих часов для персонала и перерывов для сокращения численности персонала в столовой в одно время;
- Максимально ограничить физический контакт без необходимости;
- Хорошо заметные уведомления для сотрудников, пропагандирующих гигиену рук и физическое дистанцирование;
- Процедуры очистки и дезинфекции оборудования, помещений, контактных поверхностей / точек соприкосновения, например, столешницы / щипцы / посуда / открытые витрины самообслуживания / дверные ручки.

ВОЗ продолжает внимательно следить за ситуацией на предмет любых изменений, которые могут повлиять на это временное руководство. В случае изменения каких-либо факторов ВОЗ выпустит дополнительную обновленную информацию. В противном случае срок действия этого временного руководства истекает через 2 года после даты публикации.