

Стандард о безбедности хране и Одељење за надзор и процену

[Главна страница](#)
[О нама](#)[Почетна страница](#)[Најновије вести](#)[Документи](#)

Објаве

Обавештење о Техничком упутству за спречавање и сузбијање вируса САРС-КоВ-2 у производњи и промету хране у хладном ланцу и Техничком упутству за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу

Датум објаве: 22.10.2020. Извор: Стандард о безбедности хране и Одељење за надзор и процену

Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 245

Све покрајине, аутономне области, градови и Корпорација за производњу и изградњу покрајине Синђијанг (руководећа група, команда):

У циљу спровођења стратегије спречавања и сузбијања епидемије која се руководи начелом спречавања уношења из иностранства и контроле поновног избијања епидемије унутар граница Кине, усмеравања објеката и лица повезаних с производњом и прометом хране да у складу с научним принципима регулишу и спроводе основне задатке превенције и контроле, унапреде заштиту људи и обезбеђивање објеката, раде на нормализацији процедура спречавања и сузбијања епидемије болести ковид 19, усвојиле су Техничко упутство за спречавање и сузбијање вируса САРС-КоВ-2 у производњи и промету хране у хладном ланцу и Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу. Издаје се за употребу у раду у свим подручјима.

Прилози:

1. Техничко упутство за спречавање и сузбијање вируса САРС-КоВ-2 у производњи и промету хране у хладном ланцу
2. Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу

Заједнички механизам за спречавање и контролу болести ковид 19 Државног савета НР Кине
16.10.2020.

(Врста информације: јавно доступна информација)

Прилог 1

Техничко упутство за спречавање и сузбијање вируса САРС-КоВ-2 у производњи и промету хране у хладном ланцу

1. Правна заснованост и опсег примене

Ово упутство намењено је произвођачима и повезаним предузећима у хладном ланцу хране који учествују у кључним карикама у производњи и промету у циљу регулисања и усмеравања спровођења главних задатака превенције и контроле у производњи и промету од стране објеката и запослених у хладном ланцу хране који послују током периода нормализације процедура спречавања и сузбијања епидемије болести ковид 19; види Приручник за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19 у предузећима за прераду меса (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 216), Техничко упутство за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19 на пољопривредним (кванташким) пијацама (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 223) и План за спречавање и сузбијање болести ковид 19 - Седмо издање (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 229) објављених од стране Заједничког механизма одбране и контроле у борби против болести ковид 19 Државног савета и националне стандарде о безбедности хране, као и Ковид 19 и безбедност хране: Смернице за прехранбена предузећа (април 2020) објављен од стране Организације за храну и пољопривреду Уједињених нација / Светске здравствене организације и других докумената.

Ово упутство примењује се у циљу спречавања и сузбијања контаминације вирусом САРС-КоВ-2 у свим врстама прераде које подразумевају замрзавање, складиштење на ниским температурама и сл. код робе која се од пуштања из фабрике до продаје без прекида одржава на ниским температурама на свакој карики хладног ланца хране укључујући производњу, утовар и истовар, складиштење и продају.

Главна тема овог упутства је заштита особа запослених на хладном ланцу хране и повезаног особља од инфекције вирусом САРС-КоВ-2, при чему се нагласак ставља на превенцију и контролу на кључним карикама као што су утовар и истовар, складиштење и транспорт, као и унапређење чишћења и дезинфекције паковања прехранбених производа у хладном ланцу. Предуслов за употребу овог приручника је строго поштовање закона, регулатива и националних стандарда у вези са сигурношћу прехранбених производа, као и спровођење регулатива локалних надлежних органа за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19 од стране произвођача и повезаних предузећа.

2. Спречавање и сузбијање вируса САРС-КоВ-2 у здравственој заштити запослених

Здравље запослених је основни принцип на којем се заснива превенција контаминације хладног ланца хране вирусом САРС-КоВ-2. Произвођачи и повезана предузећа која се баве производњом, утоваром и истоваром, транспортом, складиштењем, продајом и угоститељским услугама у вези с хладним ланцем хране треба да на основу прописа о спречавању и сузбијању епидемије болести ковид 19 ускладе и ажурирају систем здравствене заштите запослених и унапреде мере управљања у вези са спречавањем и сузбијањем вируса САРС-КоВ-2.

2.1 Успостављање система здравствене регистрације радника приликом доласка на радно место

Произвођачи и повезана предузећа у области прехранбених производа у хладном ланцу треба да врше регистрацију путовања радника (укључујући новозапослене и

привремено запослене раднике) у последњих 14 дана, као и евиденцију њиховог здравственог стања и уведу здравствене картице за запослене како би се упознали с изменама у особљу и здрављем запослених. Треба да подстичу нове запослене да пре преузимања дужности својевољно ураде тест испитивања нуклеинске киселине.

2.2 Свакодневни рутински здравствени надзор запослених

Произвођачи и повезана предузећа која послују у области прехранбених производа у хладном ланцу треба да унапреде контролу уласка и изласка запослених и њихов здравствени надзор, уведу евиденцију здравственог стања и систем извештавања о изложености ризику за све запослене, успоставе пунктове за мерење температуре на улазу у производну зону и зону обављања делатности, спроводе регистрацију, мерење температуре, дезинфекцију, проверу здравственог кода и сличне мере за спречавање и сузбијање болести, као и да имплементирају систем зеленог кода за приступ радном месту.

2.3 Регистрација и поступак пријема странака

Колико је могуће странкама ограничити приступ у производну зону и зону обављања делатности. Ако је њихов приступ нужен, потребно је сакупити податке о њиховој радној организацији, здравственом стању, контактима с особама из области захваћеном епидемијом и слично. Приступ лицима дозвољава се након спровођења регистрације, мерења температуре и других мера и након примене мера личне заштите у складу са захтевима (на пример, стављања заштитне маске и сл.)

Приликом уласка и изласка возила, портир, особље и возач треба да избегавају сваки непотребан контакт.

2.4 Хигијенски захтеви за запослене

2.4.1 Да здрави долазе на радно место. Пре доласка на радно место утврдити добро здравствено стање и о томе обавестити произвођача или предузеће које се бави повезаним делатностима и прихватити мерење температуре од стране произвођача или повезаног предузећа. Одмах самоиницијативно пријавити појаву симптома повишене температуре, сувог кашља, малаксалости и сл. и правовремено потражити лекарску помоћ.

2.4.2 Применити мере личне заштите. Током рада на радном месту запослено особље треба да правилно користи заштитне маске, рукавице и радну одећу. Радна одећа одржава се чистом и уредном, редовно се пере и по потреби дезинфикује. Поред радне одеће радници запослени на посебним радним местима (у просторијама за клање, расецање и сл.), у складу са захтевима за заштиту треба да носе водоотпорне кецеље, гумене рукавице и другу опрему. Препоручује се да запослени који рукују храном носе једнократне рукавице, које морају често мењати. Такође се препоручује прање руку приликом промене рукавица и током периода у ком се рукавице не носе. Како би се избегла секундарна контаминација заштитне опреме, након руковања предметима који не спадају у прехранбене производе (на пример, отварање/затварање врата, пражњење канте за отпатке), обавезна је промена рукавица. Одржавати личну хигијену.

2.4.3 Приликом кијања и кашљања уста и нос прекрити папирним убрусом или савијеним лактом. Не пљувати по поду. Приликом брисања носа пазити на хигијену. Колико је могуће избегавати додиривање уста, очију и носа.

2.4.4 Појачати хигијену руку. Приликом руковања робом, или приликом додиривања полица, рукохвата и других предмета за јавну употребу обема рукама, руке је потребно правовремено опрати под млазом текуће воде течним или обичним сапуном, или их истрљати дезинфекционим средством за суво прање руку.

2.5 Успостављање система за пријаву промене здравственог стања

Потребно је да запослени правовремено обавесте највише руководство произвођача или предузећа у повезаним делатностима чим код себе или код особа с којима заједнички живе примете симптоме повишене температуре, сувог кашља, малаксалости и сл. Зависно од ситуације пријављивање се врши или директно или постепено по одговарајућим

административним нивоима. Чим се код запослених установи присуство горе-наведених симптома који указују на промену здравственог стања, без обзира на манифестовано здравствено стање треба применити ефикасне мере како би се дати радник и радници с којима је био у блиском контакту брзо удаљили од радног окружења у ком се налазе прехранбени производи. У подручјима са високим ризиком преноса болести ковид 19 препоручује се да се на основу регулатива локалног надлежног органа захтева од здравих радника се региструју независно од промене здравственог стања.

2.6 Процедура повратка запослених на радно место

На основу регистрације и здравствених картона запослених у производној зони и зони обављања делатности, правовремено пратити лечење и опоравак радника код којих постоји промена здравственог стања, физичке тегобе, сумња или инфекција вирусом САРС-КоВ-2 (оболели или заражени без симптома). Након опоравка извршити научно утемељену процену њихове спремности за повратак на радно место. Након повлачења симптома код потврђених случајева болести ковид 19 и 2 негативна ПЦР теста испитивања нуклеинске киселине урађена у размаку од најмање 24 сата, може се прекинути изолација; у ситуацијама када није могуће извршити тестирање, оболели може напустити изолацију и вратити се на радно место 14 дана након повлачења симптома. Запослени који су били у блиском контакту с оболелима од ковида 19 пре повратка на радно место такође треба да испуне горе-наведене захтеве.

2.7 Усавршавање едукације о спречавању и сузбијању болести

Развијање различитих облика здравствене едукације, упознавање запослених радника с знањима и техникама у вези с превенцијом и лечењем болести ковид 19 и других респираторних инфективних болести, развијање добрих хигијенских навика и јачање свести о самозаштити.

3. Превенција и контрола током утовара, истовара, складиштења и транспорта робе

3.1 Хигијена запослених на утовару и истовару

Поред примене општих захтева за личну хигијену, пре транспорта робе потребно је обући радну одећу и ставити капу, једнократну медицинску маску или једнократну хируршку маску, рукавице и другу заштитну опрему, и по потреби ставити заштитне наочари и визир, како би се избегао учестали контакт запослених с робом.

Посебно приликом утовара и истовара прехранбених производа у хладном ланцу увезених из заражених подручја, за лучке раднике и сл. треба прописати обавезно ношење заштитних маски током транспорта робе, избегавање приношења робе лицу и додиривање уста и носа, како би се спречио контакт са смрзнутом рибом и морским плодовима код којих је могућа контаминација вирусом САРС-КоВ-2. Уколико током транспорта дође до оштећења заштитне маске, потребно ју је одмах променити.

3.2 Хигијена возача

Поред примене хигијенских захтева за особље, запосленима у области транспорта прехранбених производа у хладном ланцу (возачима и пропратном особљу) није дозвољено неовлашћено отварање кутија током транспорта, нити отварање упаковане хране у хладном ланцу и директан контакт с храном у хладном ланцу. Приликом уласка и изласка возила, возач и пропратно особље треба да избегавају сваки непотребан контакт с портиром и особљем.

3.3 Управљање хигијеном извора робе

Увозник или власник робе треба да у сарадњи с надлежним органом изврши узорковање и испитивање прехранбених производа и паковања увозне хране у хладном ланцу. Дистрибутер треба да од снабдевача за прехранбене производе из других градова самоиницијативно захтева податке о безбедности хране и превентивном лабораторијском испитивању које се врши у циљу спречавања епидемије. Потребно је строго спроводити

управљање квалитетом и радне нормативе у вези са хладним ланцем хране у локалним предузећима за клање, прераду и промет меса, и унапредити управљање хигијеном радне средине. Ако увозник или власник робе овласти логистичко предузеће да у својству трећег лица обезбеди транспорт, складиштење и друге услуге, приликом испоруке робе логистичком предузећу треба да му самоиницијативно обезбеди релевантне податке о испитивањима који су неопходни за безбедности хране и спречавање епидемије.

У логистици хладног ланца у случају потребе додатно ојачати логистичко паковање у складу с хигијенским захтевима за безбедност хране. На логистичком паковању треба означити температурне услове складиштења и транспорта хране у хладном ланцу. Унапредити управљање приликом утовара, истовара и транспорта робе тако да се онемогући директан контакт између робе и тла и неовлашћено отварање паковања. Треба да гарантује да је температура хране у хладном ланцу током транспорта, складиштења, сортирања и других процеса константно унутар дозвољеног опсега флукуације. На свакој етапи примопредаје водити и чувати евиденцију о времену, температури и осталим подацима.

3.4 Управљање хигијеном возила

Треба осигурати да унутрашњост возила буде чиста, нетоксична, нешкодљива, без непријатних мириса и без контаминације. Редовно вршити превентивну дезинфекцију. За конкретне мере види Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране на ниским температурама у хладном ланцу

3.5 Хигијена објеката за складиштење

Зона за утовар и истовар у складишту треба да буде опремљена платформом затвореног типа, као и заптивним уређајима који приањају на расхладно транспортно возило. Унапредити инспекцију робе приликом уласка у складиште. Поред провере изгледа и количине, такође треба проверити температуру језгра хране у хладном ланцу. Унапредити управљање складиштем. Храну у хладном ланцу треба слагати на палете или полице у складу с прописима. Храну у хладном ланцу у складу с њеним карактеристикама треба расподелити у различита складишта или на одвојене зоне унутар истог складишта. Храна у хладном ланцу која има велике разлике у захтевима за температуру и влажност и која је склона унакрсној контаминацији не сме се мешати. Температуру и влажност у складишту треба редовно проверавати, при чему оне треба да буду стабилне и у складу са захтевима складиштења хране у хладном ланцу. Редовно чистити и дезинфиковати унутрашње окружење, полице, радне алате итд. За конкретне мере чишћења и дезинфекције види Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу.

4. Превенција и контрола током производње и прераде

4.1 Хигијена радника

Према условима из 2.4.

4.2 Одржавање сигурносне дистанце

Удаљеност између запослених треба да буде најмање 1 м. Могуће мере за одржавање физичке дистанце у окружењима за прераду хране укључују: усвајање мера као што су постављање радних површина с једне стране производне линије, унакрсно распоређивање запослених или постављање преграда на средини производне линије како би се спречило да запослени буду распоређени један насупрот другом; строго ограничавање броја запослених у зони за припрему хране и ограничавање приступа свом непотребном особљу; подела запослених у радне групе или тимове, при чему је потребно ограничити комуникацију и контакт између радних група.

4.3 Заштита и инспекција улазне робе

4.3.1 Заштита приликом утовара и истовара. Запослени на утовару и истовару који

имају директан контакт с храном у хладном ланцу пре руковања робом треба да обуку радну одећу и ставе капе, једнократне медицинске заштитне маске или једнократне хируршке заштитна маска, рукавице итд, и по потреби ставе заштитне наочаре и визире како би се избегао учестали контакт запослених с робом.

4.3.2 Контрола порекла. Предузеће које се бави храном у хладном ланцу треба да обави инспекцију и оцену усклађености добављача, пажљиво обави улазну инспекцију сваке производне серије прехранбених производа и у складу с законом истинито води записник и чува податке о инспекцији улазних прехранбених производа и сировина, инспекцији пре пуштања производне серије из фабрике, подацима о продаји прехранбених производа итд, како би се осигурала следљивост хране. Период чувања записника и документације не сме бити краћи од 6 месеци по истеку гарантног рока за дати производ. Ако не постоји гарантни период, период чувања неће бити краћи од 2 године.

4.3.3 Потврда о инспекцијском прегледу. За увозну храну у хладном ланцу, увозник или власник робе треба да сарађује с надлежним органима како би извршио узорковање и испитивање прехранбених производа и амбалаже. Дистрибутер треба да од снабдевача за прехранбене производе из других градова самоиницијативно захтева податке о безбедности хране и превентивном лабораторијском испитивању које се врши у циљу спречавања епидемије.

4.4 Чишћење и дезинфекција

Види Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу.

4.5 Остале мере заштите

4.5.1 Вентилација. У обичним производним погонима треба примењивати природно проветравање. Уколико услови то не дозвољавају проветравање се може допунити употребом механичке вентилације. У херметички изолираним производним погонима треба одржавати унутрашњу циркулацију ваздуха и безбедност довода ваздуха у системима за климатизацију. Потребно је редовно контролисати, чистити и дезинфиковати систем за климатизацију како би се осигурали његова чистоћа и безбедан рад.

4.5.2 Водоводне и канализационе инсталације. Треба да постоји комплетно опремљена канализација коју треба одржавати у исправном стању. Треба да буде опремљена славинама за испирање пода и уређајима за дезинфекцију који служе за испирање и дезинфекцију отпадних вода. Испуштање отпадних вода мора се вршити у складу с прописима.

5. Превенција и контрола у продаји

Пијаце прехранбених производа у хладном ланцу (велепродајне пијаце пољопривредних производа, пољопривредне пијаце, зелене пијаце), супермаркети, продавнице, угоститељски објекти, интернет продавнице и друга предузећа која се баве прометом прехранбених производа треба да буду опремљена одговарајућим уређајима за хладно складиштење и замрзавање.

5.1 Хигијена запослених

Према условима из 2.4. Радници који рукују прехранбеним производима на посебним радним местима, као што су клање животиња, поред радне одеће, морају носити и водоотпорне кецеље и гумене рукавице.

5.2 Одржавање сигурносне дистанце

У разумној мери ограничити број потрошача који улазе у продајни простор у коме се врши промет прехранбених производа у хладном ланцу, избегавати окупљања и гужве и одржавати физичку дистанцу од најмање 1 м, такође у одговарајућој мери проширити затворене просторе. За управљање редовима чекања могу се користити ознаке на тлу и сличне мере, посебно на прометним местима, на пример на пријему и испред касе.

5.3 Чишћење и дезинфекција

Види Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу.

5.4 Упозорења и обавештења

5.4.1 На улазу поставити обавештење којим се захтева од потрошача да у случају промене здравственог стања, физичких тегоба или појаве симптома и сумње на инфекцију вирусом САРС-КоВ-2 не улазе у продајни простор.

5.4.2 Редовно емитовање или објављивање обавештења у продајним просторима за промет прехранбених производа у хладном ланцу (продавнице, самоуслуге, супермаркети) с циљем подсећања потрошача да одржавају физичку дистанцу и обратe пажњу на редовно прање руку. Ако потрошачи користе своје торбе за куповину, предлаже се да обратe пажњу да их оперу након сваке употребе за ношење хране у хладном ланцу.

5.5 Остале мере заштите

На касама и продајним тезгама поставити стаклене преграде и подстицати бесконтактно плаћање, како би се смањила могућност контакта. Ограничити излагање прехранбених производа у хладном ланцу у отвореним штандовима за самоуслуживање или без паковања.

6. Превенција и контрола током обраде хране за конзумацију

Како би се спречила и сузбила контаминација хране у хладном ланцу вирусом САРС-КоВ-2 на етапи пружања услужних делатности, услужни објекти треба да обратe пажњу на следеће кључне тачке у превенцији и контроли.

6.1 Хигијенски захтеви за запослене

Према условима из 2.4.

6.2 Одржавање сигурносне дистанце

6.2.1 Применити одговарајуће мере како би се спречиле гужве. Између запослених који рукују храном одржавати физичку дистанцу од најмање 1 м.

6.2.2 Места за седење у сали за ручавање треба да буду постављена на сигурном растојању.

6.2.3 Поставити ознаке на поду угоститељског објекта како би се гостима омогућило лакше одржавање растојања, посебно на местима на којима се стварају гужве, на пример на пријему или испред касе.

6.3 Чишћење и дезинфекција

Види Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу.

6.4 Остале мере заштите

6.4.1 Обезбедити средства за чишћење и дезинфекцију. На улазу у простор за конзумацију за особље и потрошаче обезбедити течни сапун или течност за суву дезинфекцију руку.

6.4.2 Спречавање унакрсне контаминације. Сирова и кувана храна обрађује се и чува одвојено, а алати и прибор за руковање некуваном храном треба да буду потпуно стерилисани пре употребе.

6.4.3 Избегавати непотребан контакт. Подржавање мобилног бесконтактног плаћања, бесконтактне испоруке итд.

6.4.4 Одржавање протока ваздуха. У затвореном простору потребно је често отворати прозоре ради проветравања.

6.4.5 Кад год је могуће служити кувану храну. Током епидемије намирнице је потребно загрејати на довољно високу температуру.

6.4.6 Угоститељски објект треба да охрабрују служење појединачних порција за сваког госта. Када то није могуће треба да обезбеде посебне кашике и штапиће за послуживање.

7. Ванредне мере

Произвођачи и повезана предузећа који учествују у хладном ланцу хране треба да успоставе план за ванредне ситуације у случају појаве епидемије ковида 19, како би се обезбедило правовремено реаговање и обавештавање о епидемиолошкој ситуацији и ефикасно спречило ширење вируса САРС-КоВ-2.

7.1 Ванредне мере у случају појаве промене здравственог стања код запослених

Чим се у подручју на коме се врши производња и промет хране у хладном ланцу установи случај болести или присуство особа за које постоји сумња да су оболеле од болести ковид 19, морају се применити заштитне мере против ширења болести унутар и изван подручја, и у сарадњи с надлежним органима извршити епидемиолошко истраживање, праћење блиских контаката, дезинфекција жаришта епидемије и друге мере, као и извршити узорковање и тестирање испитивања нуклеинске киселине на радном месту дате особе и у датом подручју, као и хране у хладном ланцу на чијој преради је учествовало дато лице. Уколико постоје, истовремено вршити чишћење и дезинфекцију климатизационих и вентилационих система. Након процене усаглашености климатизациони и вентилациони систем може се поново активирати. На основу тежине епидемиолошке ситуације привремено затворити радну зону и након успостављања контроле над епидемиолошком ситуацијом наставити производњу.

На основу прописа за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19, примењују се пресецање путева ширења епидемије, карантин блиских контаката и друге мере, истовремено се у складу с прописима врши уништавање контаминаната.

7.2 Ванредне мере у случају откривања узорка позитивног на тест испитивања нуклеинске киселине

Одмах по пријему обавештења о појави узорка позитивног на тест испитивања нуклеинске киселине, произвођач и повезана предузећа која учествују у хладном ланцу хране треба одмах да активирају кризни план датог објекта, и на основу локалних прописа у складу са смерницама експерата правовремено примене ванредне мере у датим објектима и окружењу. Дате предмете правовремено запечатити за чување и извршити нешкодљиво уништавање, извршити дезинфекцију радне зоне и правовремено извршити тестирање нуклеинске киселине и здравствени скрининг запослених који су били у могућем контакту и друге мере. Пре уништавања робе, фрижидере, замрзиваче, хладњаче и друге уређаје за хлађење треба одржавати у нормалном режиму рада, како би се избегло кварење робе и могуће ширење контаминације. Током уништавања робе избегавати изливање или цурење током транспорта. Особље које учествује у чишћењу и транспорту робе треба да примењује личну заштиту.

Производи позитивни на тесту испитивања нуклеинске киселине треба да се униште у складу с захтевима надлежног органа.

Прилог 2

Техничко упутство за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу

1. Правна заснованост и опсег примене

Ово упутство формулисано је у циљу регулисања и усмеравања дезинфекције ради спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесу производње и промета

прехранбених производа у хладном ланцу и спречавање контаминацију хране и материјала за паковање хране вирусом САРС-КоВ-2; види Приручник за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19 у предузећима за прераду меса (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 216), Хитно обавештење о унапређењу тестирања нуклеинске киселине вируса САРС-КоВ-2 у храни у хладном ланцу (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 220), Техничко упутство за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19 на пољопривредним (кванташким) пијацама (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 223) и План за спречавање и сузбијање болести ковид 19 - Седмо издање (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 229) објављених од стране Заједничког механизма одбране и контроле у борби против болести ковид 19 Државног савета, као и националне стандарде о безбедности хране и Ковид 19 и безбедност хране: Смернице за прехранбена предузећа (април 2020) објављено од стране Организације за храну и пољопривреду Уједињених нација / Светске здравствене организације и других докумената.

Ово упутство примењује се у циљу давања смерница за дезинфекцију хране у хладном ланцу која долази из подручја високог ризика инфекције болести ковид 19 у земљи и иностранству током производње, утовара и истовара, складиштења, продаје и других процеса од стране произвођача прехранбених производа и повезаних предузећа и појединаца који послују током периода нормализације процедура спречавања и сузбијања епидемије болести ковид 19 у свим врстама прераде које подразумевају замрзавање, складиштење на ниским температурама и сл. код прехранбених производа у хладном ланцу хране који се од пуштања из фабрике до продаје без прекида чувају на ниским температурама.

Предуслов за употребу овог приручника је строго поштовање закона, регулатива и националних стандарда у вези са сигурношћу прехранбених производа, као и спровођење регулатива локалних надлежних органа за спречавање и сузбијање епидемије болести ковид 19 од стране произвођача прехранбених производа и повезаних предузећа и појединаца.

2. Чишћење и дезинфекција током производње и прераде

Током производње и прераде хране у хладном ланцу треба на основу карактеристика прехранбених сировина и производа и одликама технолошких производних процеса успоставити ефикасан систем чишћења и дезинфекције особља, производног окружења и опреме и објеката. Такође је потребно вршити редовну процену спровођења и резултата мера дезинфекције.

2.1 Запослени у производњи и преради хране

Установити здравље запослених у производњи и преради хране који улазе у радну зону, као и да ли задовољавају прописане здравствене захтеве личне заштите, редовно врше дезинфекцију руку помоћу дезинфекционог средства за суво прање руку на бази алкохола.

2.2 Спољашње паковање сировина и полупроизвода

- 2.2.1 Спољашње паковање прехранбених сировина и полупроизвода у хладном ланцу из подручја (земаља) са високим ризиком од епидемије болести ковид 19 треба строго и ефикасно дезинфиковати пре уношења у предузеће или складиште.
- 2.2.2 Алат и прибор који се користе за транспорт прехранбених сировина или полупроизвода у хладном ланцу (попут кутија за транспорт, кашика, клешта итд.) треба правовремено очистити и дезинфиковати након сваке употребе.
- 2.2.3 Прехранбене сировине и полупроизводи који долазе из иностранства из заражених подручја која су тестирана на присуство вируса САРС-КоВ-2 третираће се у складу са смерницама за одлагање прехранбених производа позитивних на тесту испитивања нуклеинске киселине на присуство вируса САРС-КоВ-2 дефинисаним у Хитном обавештењу о унапређењу тестирања

нуклеинске киселине вируса САРС-КоВ-2 у храни у хладном ланцу (Заједнички механизам одбране и контроле Државног савета (2020), бр. 220)

2.3 Опрема и средина за производњу и прераду

- 2.3.1 Опрема и уређаји. Треба одвојено држати и правилно одржавати уређаје пре почетка производње и прераде и употребљене уређаје после прераде како би се избегла унакрсна контаминација. Сву опрему и прибор након производње и прераде (или када је потребно током производње и прераде) треба очистити и дезинфиковати, а одабрани поступци чишћења и дезинфекције и дезинфекциона средства треба да омогуће ефикасно уништавање вируса САРС-КоВ-2.
- 2.3.2 Окружење. Повећати учесталост дезинфекције у подручјима са високим ризиком, укључујући окружење производне радионице у свакој фази прераде сировина прехранбеног хладног ланаца, радно окружење сваке фазе производње готове и куване хране, складиштење у хладњачи и др. Околина мора бити темељно очишћена и дезинфикована током производног процеса и након производње. Посебно је потребно повећати учесталост чишћења и дезинфекције различитих радних површина, контактних површина / тачака (као што су кваче на вратима, прекидачи, ручке на уређајима, телефони, тоалети итд.) које се додирују током производње и прераде, као и окружење у коме се окупљају људи.
- 2.3.3 За све врсте меса, рибе и морских плодова, производе од јаја и другу храну богату протеинима и мастима, пошто се нечистоће на површини контактнег предмета лако стварају и тешко уклањају, при чему је температура у окружењу за производњу и прераду обично ниска а влажност висока, у циљу побољшања ефекта дезинфекције, потребно је максимално смањити количину употребљеног дезинфекционог средства и скратити време његовог деловања на површину. Све посуде, опрема или предмети из околине који долазе у контакт с месом, рибом и морским плодовима, производима од јаја и другим прехранбеним производима богатим протеинима и мастима морају се темељно очистити пре дезинфекције.

2.3.3.1 Одабир средства за чишћење

Уобичајена средства за чишћење опреме за прераду хране и окружења укључују алкалне растворе, растворе соли (попут фосфата, карбоната, силиката), растворе киселина (попут лимунске киселине, фосфорне киселине) и синтетичке детергенте (као што су анјонски, катјонски и нејонски алкални детергенти) итд. За чишћење окружења за прераду меса, рибе и морских плодова и производа од јаја најчешће се користи алкални раствор. Тренутно, средство за чишћење које се најчешће користи у предузећима за прераду меса је 1,5% раствор натријум-хидроксида, који може сапонификовати масти и хидролизovati наслагe протеина. Поред тога, различити синтетички детергенти такође могу ефикасно уклонити наслагe меса, масти и прљавштине. Приликом употребе морају се користити на одговарајућој температури и треба потпуно да прекрију површину која се чисти. Након одређеног времена могу се испрати водом. Други начин сапонификације масти и олакшавања чишћења је припрема раствора протеазе комбинацијом протеазе која разграђује протеине и алкалног раствора ниске концентрације. Пошто је при високој рН вредности и температури ензим инактивиран, умерена температура и рН вредност раствора ензима у великој мери могу умањити корозију површине која се чисти.

2.3.3.2 Процедура чишћења

- (1) Ради уштеде детергента и воде, потребно је прво физичким методама уклонити прљавштину с површине.
- (2) За даље испирање прљавштине користи се вода. Да би се смањило стварање аеросола, употребу воде под притиском смањити на што нижи ниво.
- (3) На површину која се чисти нанети алкални раствор или синтетички детергент /

раствор ензима температуре од 50-55°C. Након 6-12 минута, очистити и обрисати површину која се чисти. Да би средство за чишћење било потпуно прекрило површину која се чисти, за чишћење вертикалних површина најбоље је користити детерџент који се пени.

(4) Чистом водом испрати алкални раствор или детерџент .

(5) Алкални раствор не може уклонити мрље од каменца или рђе. За уклањање мрља од каменца или рђе могу се користити киселине (попут фосфорне киселине, хлороводоничне киселине или органске киселине попут лимунске киселине и глуконске киселине).

2.3.3.3 Дезинфекција

(1) Да би се побољшао ефекат дезинфекције и спречио недовољан контакт средства за дезинфекцију с површином предмета и смањила његова активност, сва опрема или површине окружења које се дезинфикују морају се темељно очистити у складу с горе наведеним поступцима пре него што се могу дезинфиковати. Уобичајена средства за дезинфекцију укључују хлор, дезинфекциона средства која садрже јод или растворе кватернарне амонијум соли.

(2) Дезинфиковану површину треба чистити на одговарајући начин зависно од употребљеног дезинфекционог средства. Резидуали дезинфекционих средстава с кватернарним амонијум солима могу се дуго задржати на опреми, тако да кватернарне амонијум соли и дезинфекциона средства која садрже јод након употребе треба темељно испрати водом.

(3) Ако површина опреме кородира након дезинфекције, кородирано место може се премазати уљем ради заштите. Уколико се наноси јестиво уље, не треба га уклањати, а ако уље није јестиво, треба га уклонити пре почетка следеће смене.

(4) Користити метод чишћења на лицу места за континуирано чишћење покретне траке и других делова опреме за производњу и прераду у режиму рада.

3. Чишћење и дезинфекција током транспорта и дистрибуције

3.1 Особље

Током испоруке хране у хладном ланцу, возачи и пропратно транспортно особље треба да одржавају личну хигијену руку, а возила треба да буду опремљена средствима за прање руку на бази алкохола, дезинфекционим средствима и папирним убрусима како би се обезбедило редовно дезинфиковање руку без употребе воде.

3.2 Површине предмета

Пре предаје документације о испоруци запосленима возачи треба да оперу или дезинфикују руке. Да би се избегло прање враћених предмета, документе је најбоље ставити у кутије за једнократну употребу и упаковати одговарајућим материјалом за паковање. Посуде за вишекратну употребу морају се редовно чистити и дезинфиковати на одговарајући начин.

Површине за које постоји највећа вероватноћа контаминације вирусом, попут волана, квака на вратима и мобилних уређаја које људи често додирују треба редовно дезинфиковати.

3.3 Саобраћајна средства

Да би се избегла контаминација хране у хладном ланцу, возачи морају осигурати чишћење и редовну дезинфекцију транспортних возила, алата и посуда. У случају комбинованог транспорта робе, приликом утовара прехранбене производе треба што је више могуће одвојити од осталог терета који може проузроковати контаминацију. Пре и након превоза робе, делови возила који се могу додирнути, посебно унутрашња и спољна страна кабине, морају се темељно дезинфиковати.

4. Чишћење и дезинфекција приликом продаје

4.1 Радници запослени у зонама продаје и управљања хладних ланаца треба да

одржавају добру хигијенску праксу и често користе средства за прање и дезинфекцију руку како би одржали руке чистим и хигијенским.

- 4.2** Правовремено чистити и дезинфиковати све врсте површина које се често додирују, попут рукохвата (квака на вратима, ручки на расхладној опреми, ручки на посудама, ручки на колицима, итд.) и тастера (попут тастера на калкулаторима. електронским уређајима за мерење итд.). Сваког дана након завршетка пословања детаљно дезинфиковати зону обављања делатности.
- 4.3** Клијентима омогућити прање и дезинфекцију руку. Треба осигурати да уређаји за прање руку у продајним објектима буду исправни и опремљени брзосушећим дезинфекционим средствима за руке. Када је могуће, могу се опремити и уређаји за бесконтактну дезинфекцију руку.

5. Чишћење и дезинфекција током процеса прераде хране за конзумацију

- 5.1** У угоститељским објектима треба редовно чистити и дезинфиковати све површине које долазе у контакт с храном у хладном ланцу, спољашње паковање и посуђе и унапредити чишћење и дезинфекцију посуђа за јело (пиће) и посуда за зачине.
- 5.2** Извршити дезинфекцију површина предмета који се често додирују, свих врста опреме, при чему треба чешће вршити чишћење и дезинфекцију опреме, простора, контактних површина / контактних тачки које се често додирују (као што су столови / хваталке / посуђа за послуживање / станица за самопослуживање / квака), канти за отпатке, санитарнија итд. Истовремено повећати учесталост чишћења и дезинфекције радне одеће особља.
- 5.3** Осигурати да уређаји за прање руку у продајним објектима буду исправни и опремљени брзосушећим дезинфекционим средствима за руке. Када је могуће, могу се опремити и уређајима за бесконтактну дезинфекцију руку.

6. Дезинфекциона средства која се користе у производњи и промету и њихов начин употребе

Дезинфекциона средства која се користе у производњи, транспорту и продаји хране у хладном ланцу и њихов начин употребе приказани су у приложеној табели.

Табела

Дезинфекциона средства која се користе у производњи и промету хране у хладном ланцу и начин њихове употребе

Врста дезинфекционог средства	Активни састојак	Примена	Начин употребе	Напомене

<p>Дезинфекцио на средства на бази алкохола</p>	<p>Садржај етанола: 70-80% (v/v), средство за дезинфекцију у руку на бази алкохола > 60% = (v/v), сложена једињења могу се употребљавати и у складу с упутством за употребу датог производа.</p>	<p>Користе се за дезинфекцију руку и коже и дезинфекцију малих површина</p>	<p>Хигијена и дезинфекција руку: Испрскати руке равномерно или их истрљати 1-2 пута, време деловања: 1 мин. Обрисати површину предмета 2 пута, време деловања: 3 мин.</p>	<p>1. Запаљиво, држати даље од пламена и извора топлоте. 2. Није погодан за дезинфекцију великих површина.</p>
<p>Дезинфекцио на средства на бази хлора</p>	<p>Употреба ефикасног хлорометра, садржај исказан мг/л или %, калцијум хипохлорит $\geq 20\%$, натријум дихлороизоцијанурат $\geq 55\%$, дезинфектант марке 84 у складу с упутством за употребу производа, обично 2%-5%.</p>	<p>Погодан за дезинфекцију површина, воћа и поврћа, посуђа за храну и пиће. Дезинфекционо средство на бази хлороводоничне киселине такође је погодно за дезинфекцију ваздуха, руку, коже и слузокоже.</p>	<p>1. Дезинфекција површина: употребити концентрацију од 500 мг/л; приликом дезинфекције жаришта заразе на површинама предмета користити концентрацију од 1000 мг/л; када постоје очигледни контаминанти, користити концентрацију од 10000 мг/л; дезинфекцију ваздуха и др. вршити у складу с упутствима за дати производ. 2. Дезинфекција предмета који се чувају на ниским температурама: користити концентрацију од 1000 мг/л; приликом дезинфекције жаришта заразе на површинама предмета користити концентрацију од 2000 мг/л; када постоје очигледни контаминанти, користити концентрацију од 20000 мг/л. 3. Дезинфекција замрзнутих предмета: Применити методу снижавања тачке како би се спречило замрзавање средства за дезинфекцију, при чему се мора</p>	<p>1. Саветује се опрез при примени на металима и обојеним тканинама, с обзиром да је корозиван за метале, избелује и доводи до дисколоризације на тканинама. 2. Јаки оксиданс, не сме доћи у контакт са запаљивим материјалима и треба га држати даље од пламена и извора топлоте.</p>

			потврдити ефекат дезинфекције.	
Дезинфекцио на средства на бази пероксида	Дезинфекци она средства на бази водоник пероксида: Водоник пероксид (H ₂ O ₂), постотак масе: 3-6%. Дезинфекц иона средства на бази персирћетн е киселине: Персирћетн а киселина (C ₂ H ₄ O ₃), постотак масе: 15- 21%.	Погодан за дезинфекцију површина и ваздуха.	1. Површина предмета: 0,1-0,2% персирћетне киселине или 3% водоник пероксида, након 30 мин прскања или потапања, испрати водом да би се уклонио заостали резидуал дезинфекционог средства. 2. Дезинфекција ваздуха: 0,2% персирћетне киселине или 3% водоник пероксида, применом аеросолне методе распршивања, количина се израчунава на 10-20мл/м ³ , 60 мин након дезинфекције врши се вентилација; може се користити и загрејана 15% персирћетна киселина за запрашивање; у дози од 7 мл/м ³ , након запрашивања у трајању од 1-2 х извршити проветравање просторија. 3. Дезинфекција предмета који се чувају на ниским температурама: 0,2-0,4% персирћетне киселине или 6% водоник пероксида, након 30 мин прскања или потапања, испрати водом да би се уклонио заостали резидуал дезинфекционог средства. 4. Дезинфекција замрзнутих предмета: Применити методу снижавања тачке смрзавања како би се спречило замрзавање средства за дезинфекцију, при чему се мора потврдити ефекат дезинфекције.	1. У случају отвореног пламена и високих температура може доћи до пожара и експлозије запаљивих и експлозивних материјала. 2. У контакту с редукујућим агенсом или металним прахом постоји ризик од пожара и експлозије .

<p>Дезинфекцион а средства на бази кватернарне амонијум соли</p>	<p>У складу с упутством за употребу.</p>	<p>Погодан за дезинфекцију површина.</p>	<p>1. Дезинфекција површина: Када нема очигледних загађивача, користити концентрацију 1000 мг/л; када постоје очигледни загађивачи, користити концентрацију 2000 мг/л. 2. Дезинфекција предмета који се чувају на ниским температурама: Када нема очигледних загађивача, користити концентрацију 2000 мг/л; када постоје очигледни загађивачи, користити концентрацију 4000 мг/л. 3. Дезинфекција замрзнутих предмета: Применити методу снижавања тачке смрзавања како би се спречило замрзавање средства за дезинфекцију, при чему се мора потврдити ефекат дезинфекције.</p>	<p>Не може се користити са сапуном или другим анјонским детерџентима, нити са јодом или пероксидом (као што су калијум перманганат, водоник- пероксид, сулфонамид у праху итд.).</p>
---	--	---	--	---

Повезани линкови Питања и одговори о Техничком упутству за спречавање и сузбијање вируса САРС-КоВ-2 у производњи и промету хране у хладном ланцу и Техничком упутству за стерилизацију приликом спречавања и сузбијања вируса САРС-КоВ-2 у процесима производње и промета хране у хладном ланцу

Ауторска права: Национална здравствена комисија Народне Републике Кине. Забрањен неовлашћено копирање.
Број ИЦП записа: Пекинг ИЦП 11020874
Техничка подршка: Статистички информациони центар Националне здравствене комисије