

# COVID-19 та безпека харчових продуктів: Керівництво для харчових підприємств

Тимчасове керівництво  
7 квітня 2020 р.



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

## Підґрунтя

Світ зіткнувся із безпрецедентною загрозою від пандемії COVID-19, спричиненої вірусом SARS-CoV-2 (відомий як вірус COVID-19). Багато країн дотримуються порад Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) щодо запровадження заходів фізичного дистанціювання як одного із способів зниження передачі захворювання.<sup>1</sup> Застосування цих заходів призвело до закриття багатьох підприємств, шкіл та інститутів освіти, а також до обмежень щодо подорожей та соціальних зборів. Для деяких людей робота вдома, віддалена робота та онлайн-дискусії та зустрічі в Інтернеті стали наразі звичайною практикою. Проте, працівники харчової промисловості не мають можливості працювати з дому і зобов'язані продовжувати працювати на своїх звичних робочих місцях. Підтримка здоров'я та безпеки всіх робітників виробництва та поставки продуктів харчування має вирішальне значення для виживання в умовах поточної пандемії. Забезпечення руху їжі харчовим ланцюгом є найважливішою функцією, до якої повинні внести свій внесок всі учасники харчового ланцюга. Це також потрібно для підтримки довіри споживачів до безпеки та доступності продуктів харчування.

Харчова промисловість повинна мати системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), засновані на принципах аналізу безпеки та критичного контролю (АНКК) для управління ризиками безпеки харчових продуктів та запобігання забрудненню харчових продуктів. СУБХП харчової промисловості підкріплені необхідними програмами, які включають належні гігієнічні практики, очищення та санітарію, зонування обробних площ, контроль постачальників, зберігання, розподіл та транспортування, гігієну персоналу та придатність до роботи – всі основні умови та заходи, необхідні для підтримки гігієнічного стану середовища обробки їжі. Кодекс загальних принципів харчової гігієни<sup>2</sup> є надійною основою для впровадження ключового гігієнічного контролю на кожному етапі ланцюга обробки, виготовлення та збуту харчових продуктів для запобігання зараженню харчових продуктів.

Якщо в харчовій компанії створено команду СУБХП та/або АНКК, члени цих команд повинні бути включені в усі дискусії аби забезпечити перегляд нових втручань з урахуванням безпеки харчових продуктів. Якщо в компанії немає команди СУБХП та/або АНКК, тоді потрібно призначити одну відповідальну особу для розгляду можливості виникнення ризиків для безпеки харчових продуктів через додаткові заходи. Ця призначена особа повинна звертатися за порадою до органів безпеки харчових продуктів. Наразі в галузі існує нагальна вимога забезпечити дотримання заходів щодо захисту працівників харчової промисловості від зараження COVID-19, запобігання впливу або передачі вірусу, а також посилення гігієни харчових продуктів та санітарії.

Метою даних керівних принципів є висвітлення цих додаткових заходів з метою підтримки цілісності харчового ланцюга та забезпечення адекватного та безпечного постачання продовольства споживачам.

## Потенційна передача вірусу COVID-19 через їжу

Дуже малоймовірно, що люди можуть підхопити COVID-19 з продуктів харчування або харчових упаковок. COVID-19 є респіраторним захворюванням, і первинний шлях його передачі відбувається через контакт людини з людиною і через прямий контакт з дихальними краплями, що виділяються, коли заражена людина кашляє або чхає.

На сьогоднішній день не існує жодних доказів того, що віруси, що спричиняють респіраторні захворювання, передаються через їжу або харчову упаковку. Коронавіруси не можуть розмножуватися в їжі; для розмноження їм потрібен організм тварини чи людини.

Остання рекомендація ВООЗ<sup>3</sup> полягає в тому, що, згідно з поточними даними, вірус COVID-19 передається при тісному контакті через дихальні краплі (утворюються при кашлі чи чханні) та фоміти.<sup>4-10</sup> Вірус може поширюватися безпосередньо від людини до людини, коли заражений вірусом COVID-19 кашляє або чхає, виділяючи краплі, які потрапляють у ніс, рот або очі іншої людини. Крім того, оскільки дихальні краплі занадто важкі для утримання в повітрі, вони приземляються на предмети та поверхні, що оточують заражену людину. Хтось може заразитися, торкнувшись забрудненої поверхні, предмета чи руки зараженої людини, а потім торкнувшись власного рота, носа чи очей. Це може статися, наприклад, при торканні ручок дверей або потиску руками, а потім дотику до обличчя.

Недавні дослідження оцінили виживання вірусу COVID-19 на різних поверхнях і повідомили, що вірус може зберігати життєздатність до 72 годин на пластичі та нержавіючій сталі, до 4 годин на міді та до 24 годин на картоні.<sup>11</sup> Ці дослідження проводилися в лабораторних умовах (контрольована відносна вологість і температура) і їх слід обережно трактувати в реальному середовищі.

Для харчової промисловості вкрай необхідно посилити заходи особистої гігієни та забезпечити підвищення кваліфікації стосовно принципів гігієни харчових продуктів<sup>2</sup> для усунення або зменшення ризику зараження харчових поверхонь та харчових упаковок вірусом від працівників харчової промисловості. Особисті засоби захисту (ОЗЗ), такі як маски та рукавички, можуть бути ефективними для зменшення розповсюдження вірусів та хвороб у харчовій промисловості, але лише за умови їх правильного використання. Крім того, в харчовій промисловості рекомендовано фізичне дистанціювання

та суворі гігієнічні та санітарні міри, а також часте та ефективне миття рук та санітування на кожній стадії обробки, виготовлення та постачання їжі. Ці заходи захистять персонал від поширення COVID-19 серед працівників, підтримуватимуть здоров'я робочої сили, а також виявлятимуть та виключатимуть заражених обробників продуктів харчування та їх безпосередні контакти з робочого місця.

Хоча генетичний матеріал COVID-19 (РНК) було виділено із заборів калу інфікованих пацієнтів,<sup>10</sup> немає жодних повідомлень і жодних доказів фекально-оральної передачі. Миття рук після користування туалетом завжди є важливою практикою, особливо при роботі з їжею.

## Працівники харчової промисловості: знання симптомів COVID-19

В даному керівництві працівники харчової промисловості включають обробників продуктів харчування, людей, які безпосередньо торкаються відкритої їжі в рамках своєї роботи. Вони також включають персонал, який може торкатися контактної поверхні їжі або інших поверхонь у приміщеннях, де обробляється відкрита їжа. Таким чином, цей термін може застосовуватися до менеджерів, прибиральників, підрядників, працівників служб доставки та харчових інспекторів.

ВООЗ рекомендує людям, які нездужають, залишатися вдома.<sup>12</sup> Персонал, який працює в харчовому секторі, повинен знати про симптоми COVID-19. Операторам харчових підприємств необхідно скласти письмові вказівки для персоналу щодо повідомлення про подібні симптоми та про виключення з робочого процесу. Найважливішим питанням є можливість для персоналу рано розпізнати симптоми, знайти належну медичну допомогу та тестування та мінімізувати ризик зараження колег.

До поширених симптомів COVID-19<sup>13</sup> входять:

- лихоманка (висока температура – 37,5 або вище градусів за Цельсієм)
- кашель – може бути будь-який вид кашлю, не лише сухий
- задишка
- важкість дихання
- втома

## Працівники харчової промисловості: запобігання поширенню COVID-19 в робочому середовищі

Персонал, який працює в приміщеннях з продуктами харчування, повинен бути забезпечений письмовими інструкціями та підготовкою щодо запобігання поширенню COVID-19. Звичайні процедури придатності до роботи, що застосовуються харчовими підприємствами як частина їх СУБХП, повинні забезпечити виключення заражених працівників з приміщення з продуктами харчування. Співробітники, які погано себе почувають або мають симптоми COVID-19, не мають бути на роботі і їх слід поінформувати про те, як звернутися до медичних працівників. Це вкрай важливо, оскільки в разі обробки харчів інфікованим працівником існує можливість занесення вірусу до їжі, з якою вони працюють, або до поверхонь в харчовому підприємстві через кашель і чхання або через контакт рукою. Крім того, в деяких випадках інфіковані люди можуть не виявляти симптомів або бути на стадії до їх прояву і можуть не проявляти жодних ознак або симптомів захворювання, або можуть мати легкі симптоми, які легко не помітити. Деякі інфіковані особи тимчасово без

проявів симптомів виявилися заразними та здатними до поширення вірусу.<sup>14-19</sup> Це підкреслює необхідність того, щоб увесь персонал, який працює в харчовій промисловості, незалежно від стану здоров'я, вживав заходів особистої гігієни та належним чином використовував ОЗЗ. Харчовим підприємствам потрібно запровадити високий рівень безпеки та управління персоналом, щоб підтримувати робоче середовище без хвороб.

Необхідні програми повинні гарантувати, що працівники, заражені COVID-19 (особи із симптомами та підтверджені безсимптомні носії), та їхні контакти (особи, які мають контакт із підтвердженими випадками), виключені з приміщень із харчовими продуктами. Персонал із поганим самопочуттям або будь-якими симптомами COVID-19, не повинен працювати. Необхідно встановити процедуру, що дозволить персоналу повідомляти про хворобу по телефону (або електронною поштою), аби працівники на ранніх стадіях COVID-19 могли отримувати достовірну інформацію та швидко виключатися з робочого середовища.

Заходи безпеки харчових продуктів у приміщеннях із продуктами харчування повинні надалі відповідати найвищим гігієнічним стандартам відповідно до тих, встановлених СУБХП.

Належний гігієнічний догляд персоналу включає наступне:

- належна гігієна рук – миття під водою з милом протягом якнайменш 20 секунд (згідно з рекомендаціями ВООЗ);<sup>20</sup>
- часте використання спиртових дезінфікуючих засобів;
- належна гігієна дихання (прикриття роти й носу при кашлі або чханні; утилізація серветок та миття рук);
- часте чищення/дезінфекція робочих поверхонь і точок дотику, таких як дверні ручки;
- уникання тісного контакту з особами із проявами респіраторних захворювань, таких як кашель і чхання.

## Працівники харчової промисловості: використання одноразових рукавичок

Працівники харчової промисловості можуть використовувати рукавички, але їх потрібно часто міняти, а також потрібно мити руки між змінами рукавичок і при знятті рукавичок. Рукавички потрібно міняти після дій, не пов'язаних із продуктами харчування, наприклад, відкривання/закривання дверей вручну та спорожнення смітників. Працівники харчової промисловості повинні знати, що носіння рукавичок може сприяти накопиченню бактерій на поверхні рук, тому миття рук є надзвичайно важливим при знятті рукавичок, щоб уникнути подальшого забруднення продуктів. Працівники харчової промисловості повинні уникати дотику до рота та очей під час носіння рукавичок.

Одноразові рукавички не слід використовувати в якості заміни миття рук в умовах роботи з харчовими продуктами. Вірус COVID-19 може потрапити на одноразові рукавички так само, як і на руки працівників. Зняття одноразових рукавичок може призвести до потрапляння вірусу на руки. Носіння одноразових рукавичок може створити помилкове почуття безпеки і призвести до зниження частоти миття рук персоналу нижче необхідного рівня.

Миття рук – це кращий захисний бар'єр від інфекцій, ніж носіння одноразових рукавичок. Харчові підприємства повинні забезпечити надання належних санітарних пристосувань та ретельне й часте миття рук працівниками. Звичайне мило та тепла проточна вода є достатніми для миття рук. Дезінфікуючі засоби для рук можна використовувати як додатковий захід, але вони не повинні замінювати миття рук.

## Працівники харчової промисловості: фізичне дистанціювання в робочому середовищі

Фізичне дистанціювання є дуже важливим для уповільнення поширення COVID-19. Воно полягає в мінімізації контакту між потенційно зараженими та здоровими особами. Всі харчові підприємства повинні дотримуватися вказівок щодо фізичного дистанціювання, наскільки це можливо. За вказівками ВООЗ,<sup>13</sup> це принаймні один метр (3 фути) дистанції між співробітниками. Там, де це складно в умовах виробництва харчових продуктів, роботодавці повинні розглянути заходи, яких можна вжити для захисту працівників.

Прикладами практичного дотримання вказівок щодо фізичного дистанціювання в умовах обробки харчових продуктів є наступні:

- розташувати робочі станції по обидва боки технологічних ліній, щоб працівники не працювали обличчям один до одного;
- забезпечити персонал ОЗЗ, такими як маски для обличчя, сітки для волосся, одноразові рукавички, чисті комбінезони та нековзке робоче взуття. Використання ОЗЗ є звичним у місцях підвищеного ризику харчових приміщень, де виробляються готові до вживання та приготовлені продукти. Коли персонал одягнений в ОЗЗ, можна зменшити відстань між працівниками;
- збільшити відстань між робочими місцями, що може потребувати зниження швидкості ліній виробництва;
- обмежити кількість одночасного перебування персоналу в зоні приготування їжі;
- організувати персонал по робочим групам чи командам для зменшення взаємодії між групами.

## Працівники харчової промисловості: захворювання на COVID-19 на робочому місці

Обов'язкові програми, що лежать в основі функціонування СУБХП харчового підприємства, включатимуть керівництва щодо управління захворюванням персоналу в приміщеннях з продуктами харчування. До даних керівництв буде включено інструкцію щодо повідомлення про захворювання персоналу та політику щодо повернення на роботу після одужання. Персонал повинен вміти використовувати та дотримуватися цих керівництв та якомога раніше повідомляти про захворювання, аби запобігти передачі COVID-19 співробітникам. Практики управління персоналом (наприклад, повідомлення про захворювання та виключення хворих працівників) знизять вірогідність того, що працівник захворіє із симптомами COVID-19 на робочому місці.

Проте, для таких випадків потрібно розробити план дій. Більш імовірно, що працівник повідомить про хворобу по телефону. Персонал повинен усвідомлювати, що не можна з'являтися на роботі із симптомами COVID-19, але треба повідомляти про них по телефону.

Персонал, що нездухає, не повинен з'являтися на роботі та повинен звернутися до лікаря. Однак, якщо працівник захворів на робочому місці з типовими симптомами COVID-19, його слід перемістити подалі від інших людей. Якщо можливо, знайдіть кімнату чи зону для ізоляції за закритими дверима, наприклад, офіс персоналу. Якщо можливо відкрити вікно, зробіть це для вентиляції.

Потрібно забезпечити швидке переміщення хворого робітника з приміщень із харчовими продуктами.

Працівник, що нездухає, повинен дотримуватися національних вказівок щодо повідомлення про випадки/підозру на COVID-19. Поки він чекає медичної консультації або відправлення додому, він повинен уникати будь-яких контактів з іншими працівниками. Він повинен уникати дотиків до людей, поверхонь та предметів, і йому рекомендується прикривати рот і ніс одноразовою серветкою під час кашлю або чхання, класти серветку в пакет або кишеню, а потім викидати її у смітник із кришкою. Якщо в нього немає серветок, він повинен кашляти і чхати в ліктювий згин. Якщо йому потрібно піти до туалету під час очікування на медичну допомогу, він повинен користуватися окремим туалетом, якщо такий є.

Всі поверхні, з якими контактував інфікований працівник, повинні бути очищені, в тому числі всі поверхні та предмети із ознаками забруднення виділеннями тіла/дихальними виділеннями та всі потенційно забруднені зони високого контакту, такі як туалети, дверні ручки та телефони. Для очищення слід використовувати спиртові дезінфікуючі засоби/поверхневі дезінфікуючі засоби. Існують докази, що дезінфікуючі засоби на основі алкохолу (етанол, пропан -2-ол, пропан -1-ол) загалом значно знижують зараженість вірусами в оболонці, на зразок вірусу COVID-19, в концентраціях 70-80%. Поширені дезінфікуючі засоби з активними інгредієнтами на основі четвертинних сполук амонію та хлору також мають віруцидні властивості. Всі співробітники повинні ретельно мити руки милом та водою протягом 20 секунд після будь-якого контакту із захворілою особою із симптомами коронавірусної інфекції.

Якщо у працівника підтверджено наявність COVID-19, необхідно повідомити про всі тісні контакти зараженого працівника, аби вони також могли вжити заходів для мінімізації подальшого ризику поширення. Визначення ВООЗ щодо контакту особи зараженої COVID-19 можна знайти тут.<sup>21</sup> Приклади контактів у харчовій промисловості можуть включати будь-якого працівника, який контактував особисто або фізично (тобто через дотик); будь-якого працівника, який знаходився в межах 1 метра з підтвердженим випадком; будь-яку особу, яка видаляла будь-які виділення тіла без відповідних ОЗЗ (наприклад, рукавичок, комбінезону, захисного одягу); працівників спільної з підтвердженим випадком робочій команді чи групі, та будь-якого працівника, який проживає з підтвердженим випадком в одному домогосподарстві.

ВООЗ рекомендує контактам перебування на карантині протягом 14 днів з часу останнього контакту з підтвердженим випадком захворювання.<sup>22</sup>

Принаймні, працівникам, які мали тісний контакт із зараженим працівником, слід залишитися вдома протягом 14 днів з часу останнього контакту з підтвердженим випадком, а також зберігати фізичне дистанціювання.

Якщо вони захворіють протягом 14-денного терміну ізоляції і виявлять позитивний результат на COVID-19, вони стають підтвердженим випадком і з ними слід поводитися відповідним чином.<sup>22</sup>

Персонал, який не мав тісного контакту з первинним підтвердженим випадком, повинен продовжувати дотримуватися звичайних заходів безпеки та відвідувати роботу в звичайному режимі. Організація працівників у невеликі команди чи робочі групи допоможе мінімізувати перебої в робочій силі у випадку повідомлення працівником про захворювання із симптомами COVID-19. Закриття робочого місця не рекомендується.

Потрібно запровадити політику повернення до роботи персоналу, який заразився та одужав від COVID-19. ВООЗ рекомендує звільнення підтвердженого випадку з ізоляції, як тільки його симптоми зникнуть та він отримує два негативні

результати ПЛІР-тесту протягом як мінімум доби. Якщо тестування неможливе, ВООЗ рекомендує звільнення підтвердженого випадку з ізоляції через 14 днів після зникнення симптомів.<sup>23</sup>

### Працівники харчової промисловості: транспортування та доставка харчових інгредієнтів та продуктів

Будь-які додаткові гігієнічні та санітарно-гігієнічні заходи, що впроваджуються харчовими підприємствами, зосереджені на тому, щоб не допустити, аби вірус COVID-19 змусив їх вийти з бізнесу. Вірус може потрапити у приміщення підприємства лише тоді, коли туди потрапить заражена людина або туди занесуть заражені продукти чи предмети.

Водії та інший персонал, який здійснює доставку до приміщень із харчовими продуктами, не повинні виходити із своїх транспортних засобів під час доставки. Водії повинні бути забезпечені спиртовим дезінфікуючим засобом для рук, загальним дезінфікуючим засобом та паперовими рушниками. Водії повинні використовувати засоби для дезінфекції рук, перш ніж передавати документи про доставку персоналу приміщень з продуктами харчування. Потрібно користуватися одноразовими контейнерами та упаковками для уникнення необхідності очищення повернень. Що стосується контейнерів для багаторазового використання, потрібно слідувати відповідних протоколів гігієни та санітарії.

Водії, які доставляють до приміщень з продуктами харчування, повинні знати про можливі ризики, пов'язані з контактною передачею COVID-19. Вірус можна підхопити, якщо водії торкаються забрудненої поверхні або потискають руку зараженій людині із забрудненими руками. Поверхні, що найімовірніше заражені вірусом, включають поверхні частого дотику, такі як руль, ручки дверей, мобільні пристрої тощо. Саме тому гігієна рук у поєднанні з фізичним дистанціюванням має першорядне значення, і тому санітарна обробка контактної поверхні є вкрай важливою для уникнення перехресного зараження.

Водії повинні знати про фізичне дистанціювання під час прийому та передачі товарів клієнтам, а також про необхідність підтримувати високу ступінь особистої гігієни та носити чистий захисний одяг. Водії також повинні усвідомлювати необхідність того, щоб усі транспортні контейнери утримувались в чистоті та часто дезінфікувались, продукти були захищені від забруднення та зберігалися окремо від інших товарів, які можуть спричинити зараження.

### Точки продажу продуктів харчування

Під час пандемії COVID-19 сектор роздрібної торгівлі харчовими продуктами стикається з найбільшими проблемами в дотриманні найвищих гігієнічних стандартів, захисті персоналу від ризику зараження, підтримці фізичного дистанціювання при роботі з великою кількістю клієнтів, залишаючись відкритими та забезпечуючи щоденне належне постачання продуктів.

Вірогідність того, що працівники магазинів харчових продуктів спричиняють зараження харчових продуктів, є вкрай низькою в разі дотримання стандартних, належних правил особистої гігієни, які знижують ризик передачі більшості захворювань, які переносяться через харчові продукти. Такі заходи, як часте миття рук, використання засобів для дезінфекції рук, використання захисного одягу, належна гігієна дихання, знижують ризик поширення захворювання. Роботодавці повинні наголошувати важливість частішого миття рук та дотримання належних гігієнічних практик, а також частішого чищення та дезінфекції поверхонь, яких регулярно торкаються. Працівникам харчових підприємств потрібно знати про симптоми COVID-19 та інформувати їх роботодавця й звертатися по медичну консультацію в разі підозри у себе симптомів даного захворювання.

Підтримка фізичного дистанціювання в приміщеннях з продажу продуктів харчування є надзвичайно важливою для зменшення ризику передачі захворювання. Практичні заходи, які можуть застосовувати роздрібні торговці, включають наступні:

- Регулювання кількості покупців, які заходять у магазин, щоб уникнути натовпу;
- Розміщення біля входу знаків з проханням до покупців не входити в магазин, якщо вони хворіють або мають симптоми COVID-19;
- Управління чергою згідно з рекомендаціями щодо фізичного дистанціювання як всередині, так і зовні магазинів;
- Забезпечення дезінфікуючими засобами для рук, дезінфікуючими спреями та одноразовими паперовими рушниками біля входу до магазину;
- Маркування підлоги всередині магазину для полегшення дотримання фізичного дистанціювання, особливо в найбільш переповнених відділах, таких як прилавки обслуговування та каси;
- Регулярні повідомлення для покупців стосовно дотримання порад щодо фізичного дистанціювання та регулярного очищення рук;
- Встановлення бар'єрів з оргскла на касах та прилавках в якості додаткового рівня захисту персоналу;

- Заохочення безконтактних платежів;
- Оскільки споживачі все частіше приносять свої власні сумки для покупок, рекомендації щодо їх очищення перед кожним використанням повинні бути розміщені в торгових приміщеннях (магазини, торгові точки, супермаркети).

Мінімізуйте ризик передачі COVID-19 шляхом визначення точок частого дотику в торгових приміщеннях та забезпечення їх регулярного очищення та дезінфекції. Приклади точок частого дотику – це візки для покупок, дверні ручки та ваги для використання покупцями.

Заходи, яких потрібно вжити, включають:

- Надання серветок (або інших санітарних засобів) покупцям для очищення ручок візків та кошків для покупок; або доручення персоналу дезінфікувати ручки візків після кожного використання;
- Миття та часта санітарна обробка таких предметів, як ковші, щипці та ємності для приправ;
- За можливості тримати двері відчиненими для мінімізації контактів.

## Відкриті прилавки продуктів харчування в торгових приміщеннях

Хоча деякі споживачі вважають, що існує ризик зараження COVID-19 через відкриті прилавки продуктів харчування, на даний момент немає наукових доказів того, що такі продукти пов'язані з передачею вірусу COVID-19. Важливо

дотримуватися належних правил гігієни навколо відкритих прилавоків продуктів харчування, таких як салатні бари, свіжі вироби та хлібобулочні вироби. Слід завжди рекомендувати споживачам мити фрукти та овочі питною водою перед споживанням. Як покупці, так і персонал повинні завжди неухильно дотримуватися належних правил особистої гігієни біля відкритих прилавоків продуктів харчування.

З метою гігієнічного поведіння з відкритими прилавками харчових продуктів, а також уникнути передачі COVID-19 через поверхневий контакт, продавцям харчових продуктів потрібно:

- Дотримуватися частого миття та санітарної обробки всіх контактних поверхонь продуктів та посуду;
- Вимагати від працівників харчового обслуговування часто мити руки, і в разі користування рукавичками, їх зміни до і після приготування їжі;
- Вимагати від працівників харчового обслуговування часто прибирати та санітувати прилавки, на які подають посуд та ємності для приправ;
- Забезпечити наявність дезінфікуючого засобу для рук покупцям на шляху до виходу з приміщення з харчовими продуктами та поза ним;

COVID-19 та безпека харчових продуктів: Керівництво для харчових підприємств: тимчасове керівництво

- Слід розглянути можливість закритого показу або продажу незагорнутих хлібобулочних виробів на прилавках самообслуговування. Хлібобулочні вироби на відкритих прилавках самообслуговування в магазинах повинні бути розміщені в пластиковій/целюфановій або паперовій упаковці. В місцях знаходження окремих хлібобулочних виробів у магазинах, їх слід розміщувати у вітринах з оргскла та класти в пакети щипцями під час обслуговування покупців.

## Працівники харчової промисловості: ідальні для персоналу

Робочі їдальні в основних центральних службах обслуговування, таких як обробка їжі та роздрібна торгівля харчовими продуктами, повинні залишатися відкритими, коли немає практичних альтернатив для отримання їжі. Необхідно дотримуватись високих стандартів заходів охорони здоров'я щодо миття рук та правил дихального етикету. Оперативні стандарти їдальні для персоналу повинні включати наступні:

- Підтримка фізичної відстані не менше 1 метра між окремою особою та іншими працівниками, у тому числі в місцях сидіння;
- Розділення часу роботи персоналу та перерви для скорочення одночасної присутності багатьох працівників в їдальні;
- Максимальне обмеження неважливого фізичного контакту;
- Повідомлення на видимих персоналу місцях щодо гігієни рук та фізичного дистанціювання;
- Процедури очищення та дезінфекції обладнання, приміщень, контактних поверхонь/точок частого дотику, наприклад стільниці/щипці/столові прибори/відкриті дисплеї самообслуговування/ дверні ручки.

ВООЗ продовжує уважно стежити за ситуацією щодо будь-яких змін, які можуть вплинути на дане тимчасове керівництво. В разі зміни будь-яких факторів, ВООЗ видасть подальше оновлення інформації. В іншому випадку, дія даного тимчасового керівного документу закінчується через 2 роки після дати публікації.

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>  
Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
2. 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)
3. 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
4. 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
5. 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.
6. 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.
7. 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
8. 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>
9. 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].
10. 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
11. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
12. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
13. 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
14. 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
15. 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
16. 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
17. 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.
18. 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.COVID-19 та безпека харчових продуктів: Керівництво для харчових підприємств: тимчасове керівництво
19. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands <https://www.who.int/infection-prevention/campaigns/clean-hands/en/>
20. 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))
21. 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>
22. 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)

© Всесвітня організація охорони здоров'я та Продовольча та сільськогосподарська організація об'єднаних націй, 2020. Деякі права захищені. Ця робота доступна за ліцензією FAO Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

Референтний номер ВООЗ: [WHO/2019-nCoV/Food\\_Safety/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1)