

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ COVID-19**Світлана Камінська***Національний університет харчових технологій***Наталія Горлата***ПРАТ «Новоград-Волинський хлібозавод»*

Наразі харчовій промисловості необхідно терміново вжити заходів для захисту працівників від зараження COVID-19, запобігання впливу або передачі вірусу, а також покращення гігієни та санітарії харчових продуктів. Малоймовірно, що люди можуть заразитися COVID-19 через їжу або харчові упаковки, адже COVID-19 – це респіраторне захворювання, основним способом передачі якого є контакт з людиною, а також прямий контакт з краплями, що утворюються в дихальних шляхах інфікованої людини при кашлі або чханні. На сьогоднішній день немає доказів того, що віруси, що викликають респіраторні захворювання, передаються через їжу або упаковку. Коронавіруси не можуть розмножуватися в їжі. Для розмноження їм потрібен організм тварини або людини. Останні дослідження оцінили виживання COVID-19 на різних поверхнях і показали, що вірус може виживати до 72 годин на пластику та нержавіючій сталі, до чотирьох годин на міді та до 24 годин на картоні [1]. Цей тест проводився в лабораторії з контролем відносної вологості і температури, і його результати слід ретельно інтерпретувати в реальних умовах. Важливо посилити заходи особистої гігієни та переглянути принципи гігієни продуктів у харчовій промисловості, щоб усунути або зменшити ризик вірусного зараження харчових продуктів та поверхонь упаковки через недбалість з боку працівників. Засоби індивідуального захисту, такі як маски та рукавички, ефективні для зменшення поширення вірусів та інфекцій у харчовій промисловості, але лише за умови правильного використання. Крім того, харчова промисловість рекомендує фізичну ізоляцію, сувору гігієну та санітарію, а також часту та ефективну санітарну обробку рук і санітарії на всіх етапах обробки, виробництва та маркетингу харчових продуктів. Працівники, які хворі або мають симптоми COVID-19, не повинні бути допущені до роботи. Відповідні правила гігієни персоналу повинні включати такі заходи: належну гігієну рук – миття водою з милом не менше 20 секунд (згідно з рекомендацією ВООЗ); часте використання дезінфікуючих засобів для рук на спиртовій основі; належну респіраторну гігієну (прикривати рот і ніс при кашлі або чханні); часте очищення та дезінфекція робочих поверхонь і місць потенційного контакту, таких як дверні ручки; уникнення тісного контакту з людьми з респіраторними симптомами захворювання, такими як кашель і чхання. Працівники харчової промисловості можуть носити рукавички,

але рукавички слід часто міняти і мити руки щоразу, коли рукавички знімають і замінюють. Рукавички необхідно міняти після нехарчових операцій, таких як відкриття та закриття дверей вручну та спорожнення контейнерів. Працівники харчової промисловості повинні знати, що використання рукавичок може призвести до накопичення бактерій на поверхні рук, тому необхідно мити руки, знімаючи рукавички, щоб запобігти подальшому забрудненню їжі. Працівники харчових продуктів не повинні торкатися до рота чи очей рукавичками. Використання одноразових рукавичок не замінює миття рук. Вірус COVID-19 може заразити персонал, заражаючи одноразові рукавички. Дотримання фізичної дистанції важливо для уповільнення поширення COVID-19. Це досягається за рахунок зменшення контактів між потенційно інфікованими і здоровими людьми. Усі підприємства харчової промисловості повинні дотримуватися правил фізичної дистанції, коли це можливо. Рекомендації ВООЗ стверджують, що відстань між працівниками має бути не менше 1 метра. Якщо навколишнє середовище або процес виробництва харчових продуктів ускладнюють виконання цієї рекомендації, роботодавці повинні розглянути можливі заходи для захисту працівників. Додаткові заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у харчовій промисловості спрямовані на запобігання проникненню вірусу COVID-19. Водії та інші працівники служби доставки їжі не можуть залишати транспортний засіб під час доставки. Водії повинні бути забезпечені спиртовими дезінфікуючими засобами, дезінфікуючими засобами та паперовими рушниками. Водіям слід користуватися дезінфікуючими засобами перед передачею документів працівникам харчових підприємств. Харчові продукти повинні бути захищені від забруднення та ізольовані від інших товарів, які можуть спричинити забруднення.

В період пандемії COVID-19 не допускається відкрита викладка чи продаж не упакованих хлібобулочних виробів з прилавків самообслуговування. Хлібобулочні вироби на відкритих прилавках самообслуговування в магазинах слід викладати у пластиковій, целофановій або паперовій упаковці. Для викладки хлібобулочних виробів у роздрібних магазинах слід використовувати вітрини з оргскла, при цьому кожен продукт необхідно поміщати в окремий пакет з використанням щипців при обслуговуванні покупців.

Література

1. 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.

2. COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: рекомендации для предприятий пищевой промышленности: временные рекомендации. URL: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-rus.pdf.