

Wytyczne techniczne dotyczące zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)

1. Podstawa i zakres zastosowania

W celu standaryzacji i kierowania normalnym działaniem jednostek związanych z łańcuchem chłodniczym żywności i pracowników podczas normalizacji zapobiegania i kontroli epidemii nowego wirusa koronawirusa, główna odpowiedzialność za zapobieganie i kontrolę produkcji i działania powinna być realizowana zgodnie z „Nowym koronawirusem w przedsiębiorstwach przetwórstwa mięsnego” wydanym przez Radę Państwową w odpowiedzi na wspólny mechanizm zapobiegania i kontroli epidemii nowego koronawirusa Wytyczne dotyczące zapobiegania i kontroli epidemii [2020] nr. 216 Wspólnego Mechanizmu Zapobiegania i Kontroli), Wytyczne Techniczne dotyczące Zapobiegania i Kontroli Epidemii Nowego Koronnego Zapalenia Płuc na Rynku Handlu Rolnego (Nr. 223 Wspólnego Mechanizmu Prewencji i Kontroli [2020]), „Plan zapobiegania i zwalczania koronawirusowego zapalenia płuc (wydanie ósme)” (Wspólny Mechanizm Prewencji i Kontroli [2021] Nr. 51), „Zawiadomienie Rady Państwowej o wspólnym mechanizmie zapobiegania i kontroli epidemii nowego zakażenia koronawirusem zapalenia płuc dotyczące wzmocnienia zapobiegania i kontroli epidemii nowego wieńcowego zapalenia płuc w miastach portowych”. (Guoban Fangfangdian [2021] No. 14), a także odpowiednie krajowe standardy bezpieczeństwa żywności wydane przez Organizację Narodów Zjednoczonych: „Wytyczne dotyczące zapobiegania rozprzestrzenianiu się nowego wieńcowego zapalenia płuc w produkcji i obsłudze żywności” (sierpień 2021) i innych dokumentów, niniejszy przewodnik został opracowany dla producentów i operatorów łańcucha chłodniczego żywności oraz kluczowych ogniw produkcji i działania.

Niniejszy przewodnik ma zastosowanie do zapobiegania i kontroli skażenia nowym koronawirusem w produkcji, załadunku i rozładunku, transporcie, przechowywaniu i sprzedaży żywności z łańcucha chłodniczego, która jest przetwarzana metodami zamrażania i przechowywania w niskiej temperaturze, a produkty są zawsze w stanie niskiej temperatury od fabryki do sprzedaży. Jednostki organizacyjne i odpowiedni pracownicy miejsc, w których przechowywane są importowane środki spożywcze o łańcuchu chłodniczym na terenie portu, mogą zapoznać się z tym dokumentem.

W niniejszym przewodniku skupiono się na zapobieganiu zarażenia nowym koronawirusem pracowników zajmujących się łańcuchem chłodniczym i personelu pomocniczego, podkreślając znaczenie zapobiegania epidemii i kontroli personelu na stanowiskach wysokiego ryzyka, takich jak portierzy i osoby zajmujące się rozpakowywaniem, którzy wykonują kluczowe zadania, takie jak załadunek, rozładunek, przechowywanie i transport w kluczowych miejscach, takich jak magazyny z centralnym nadzorem lub magazyny chłodnicze pierwszego stopnia, oraz koncentrując się na wzmocnieniu czyszczenia i dezynfekcji opakowań żywności w łańcuchu chłodniczym. Producenci i operatorzy ściśle przestrzegają przepisów ustawowych i wykonawczych oraz odpowiednich krajowych standardów bezpieczeństwa żywności, a także wdrażają przepisy

właściwych władz lokalnych dotyczące zapobiegania i zwalczania epidemii nowego koronowego zapalenia płuc, co stanowi warunek wstępny stosowania niniejszego przewodnika.

2. Zarządzanie zdrowiem pracowników w zakresie profilaktyki i kontroli nowego koronawirusa

Zdrowie pracowników ma zasadnicze znaczenie dla zapobiegania skażeniu żywności w łańcuchu chłodniczym nowym koronawirusem. Producenci i operatorzy zajmujący się produkcją, załadunkiem i rozładunkiem, transportem, przechowywaniem, sprzedażą i usługami cateringowymi żywności z łańcucha chłodniczego powinni w odpowiednim czasie dostosować i zaktualizować system zarządzania zdrowiem pracowników zgodnie z wymaganiami dotyczącymi zapobiegania i kontroli epidemii nowego koronawirusa, udoskonalić środki zarządzania w zakresie zapobiegania i kontroli nowego koronawirusa oraz ściśle wdrożyć środki ochrony osobistej pracowników.

2.1 Wprowadzić system rejestracji zdrowotnej pracowników

Producenci i operatorzy łańcucha chłodniczego muszą w ciągu 14 dni zarejestrować trasę podróży i stan zdrowia swoich pracowników (w tym nowo zatrudnionych i pracowników tymczasowych), założyć karty zdrowia dla pracowników pełniących służbę, nowo zatrudnieni pracownicy muszą przedstawić zaświadczenie o szczepieniu przeciwko nowemu koronawirusowi, negatywne świadectwo kwasu nukleinowego w ciągu 48 godzin, brak nieprawidłowości w kodzie zdrowia i kodzie trasy podróży oraz kontrolować ruch i stan zdrowia pracowników.

2.2 Codzienne monitorowanie stanu zdrowia pracowników

Producenci i operatorzy łańcucha chłodniczego powinni wzmocnić zarządzanie wejściem i wyjściem personelu oraz monitorowanie stanu zdrowia, stworzyć kartotekę zdrowotną (obejmującą 10 głównych objawów: gorączkę, suchy kaszel, zmęczenie, utratę węchu i smaku, niedrożność nosa, katar, ból gardła, zapalenie spojówek, bóle mięśni, biegunkę) i system raportowania informacji o narażeniu na ryzyko dla wszystkich pracowników, utworzyć punkty pomiaru temperatury przy wejściu do obszarów produkcji i eksploatacji żywności oraz wdrożyć rejestrację, pomiar temperatury, dezynfekcję, kodeksy zdrowotne i inne środki zapobiegawcze i kontrolne, wdrożyć system wprowadzania „zielonego kodu”.

2.3 Wykrywanie kwasów nukleinowych u praktyków

Badanie kwasów nukleinowych jest ważnym sposobem wczesnego wykrywania osób zakażonych. Osoby pracujące w łańcuchu chłodniczym powinny przeprowadzać odpowiednie testy zgodnie z „Planem zapobiegania i zwalczania nowego koronawirusowego zapalenia płuc (wydanie ósme)” (Joint Prevention and Control Mechanism Zongfa [2021] nr 51). W przypadku personelu na stanowiskach wysokiego ryzyka w kluczowych miejscach i kluczowych ogniach należy odpowiednio zwiększyć częstotliwość badań na obecność kwasu nukleinowego.

Personel na stanowiskach wysokiego ryzyka to między innymi następujący personel: Portierzy magazynów o scentralizowanym nadzorze lub chłodni przy pierwszej stanowisku, ładowacze, osoby rozpakowujące, pracownicy zajmujący się dezynfekcją, operatorzy wózków widłowych, kierownictwo magazynu, personel pobierający próbki, personel sprzątający, itp. Personel na stanowiskach wysokiego ryzyka w przypadku importowanej żywności o łańcuchu chłodniczym, która jest dezynfekowana profilaktycznie; personel pierwszego kontaktu w celu łagodzenia skutków importowanej żywności o łańcuchu chłodniczym w przedsiębiorstwach produkcyjnych i przetwórczych, np. portierzy, osoby rozpakowujące, itp.

Personel na stanowiskach wysokiego ryzyka powinien przeprowadzać testy na obecność kwasów nukleinowych z dużą częstotliwością, a ich częstotliwość może być odpowiednio dostosowana na podstawie badań ryzyka i oceny w zależności od warunków lokalnych. Zasadniczo należy poczynić odpowiednie ustalenia, aby testy na obecność kwasów nukleinowych były przeprowadzane codziennie przez ten sam rodzaj personelu.

2.4 Rejestracja i zarządzanie osobami z zewnątrz

Należy ograniczyć do minimum możliwość wchodzenia osób postronnych na teren produkcji i działania. Jeżeli wejście jest naprawdę konieczne, należy zarejestrować jednostkę, stan zdrowia i kontakt z osobami z obszaru, na którym wystąpiła epidemia, a także przeprowadzić kontrolę i rejestrację kodów zdrowia i kodów trasy, pomiar temperatury, ochronę osobistą (np. zakładanie maski, itp.) i inne środki umożliwiające wejście. Przy wjeżdżaniu i wyjeżdżaniu pojazdu, personel znajdujący się w środku nie powinien go opuszczać, chyba że jest to konieczne, a osoby, które muszą opuścić pojazd, powinny postępować zgodnie z powyższymi wymogami. Dyżurny portier, personel i kierowcy powinni unikać niepotrzebnych kontaktów.

2.5 Wymagania higieniczne dla pracowników

2.5.1 Zdrowe zatrudnienie. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że stan zdrowia jest dobry, zgłosić informacje o stanie zdrowia operatorowi produkcji i podjąć inicjatywę przyjęcia temperatury operatora produkcji. W przypadku wystąpienia takich objawów, jak gorączka, suchy kaszel, zmęczenie, itp. należy natychmiast zgłosić ten fakt i w porę zwrócić się o pomoc lekarską.

2.5.2 Stosować środki ochrony osobistej. Osoby wykonujące pracę prawidłowo noszą maski, rękawice i kombinezony podczas pracy. Odzież robocza jest utrzymywana w czystości i porządku, regularnie prana, a w razie potrzeby dezynfekowana. Oprócz odzieży roboczej pracownicy na stanowiskach specjalnych (świeży ubój, warsztat rozbioru mięsa, itp.) powinni nosić nieprzemakalne fartuchy i rękawice gumowe zgodnie z wymaganiami ochronnymi. Zaleca się, aby pracownicy przemysłu spożywczego nosili rękawice jednorazowe, ale muszą być one często wymieniane i powinni myć ręce pomiędzy zmianami oraz wtedy, gdy nie noszą rękawic. Aby uniknąć wtórnego zanieczyszczenia sprzętu ochronnego, rękawice należy wymieniać po czynnościach niezwiązanych z żywnością (takich jak ręczne otwieranie/zamykanie drzwi i opróżnianie kosza na śmieci).

2.5.3 Należy zwracać uwagę na higienę osobistą. Podczas kichania lub kaszlu należy zakrywać usta i nos chusteczką lub osłaniać je ramieniem w łokciu. Nie pluj i zwracaj uwagę na higienę podczas wydmuchiwania nosa. Staraj się unikać dotykania rękami ust, oczu i nosa.

2.5.4 Wzmocnij higienę rąk. Przy przenoszeniu towarów lub gdy ręce dotykają półek, poręczy i innych ogólnodostępnych przedmiotów, myj ręce środkiem do dezynfekcji rąk lub mydłem pod bieżącą wodą, albo przecieraj ręce szybko schnącym środkiem do dezynfekcji rąk.

2.6 Ustanowienie procedur zgłaszania zaburzeń zdrowotnych

Gdy pracownik stwierdzi, że on sam lub jego współmieszkańcy mają gorączkę, suchy kaszel, zmęczenie i inne podejrzone objawy, powinien niezwłocznie zgłosić ten fakt kierownictwu producenta i operatora, a następnie, w zależności od sytuacji, zgłosić go szczebel po szczeblu lub bezpośrednio. Gdy operatorzy produkcji i przedsiębiorcy odkryją, że ich pracownicy mają wyżej wymienione nietypowe objawy zdrowotne, bez względu na ich stan zdrowia, powinni podjąć skuteczne działania w celu szybkiego wykluczenia ich i ich bliskich kontaktów ze środowiska pracy z żywnością. Na obszarach o wysokim ryzyku rozprzestrzeniania się nowego koronawirusowego zapalenia płuc zaleca się wymagania od zdrowych pracowników zgłoszenia „zerowego” zgodnie z przepisami dotyczącymi zapobiegania i kontroli, obowiązującymi u lokalnych właściwych władz.

2.7 Procedury przywracania pracowników do pracy

Zgodnie z dokumentacją rejestracyjną i zdrowotną pracowników w obszarze produkcji i eksploatacji, należy na bieżąco śledzić stan leczenia i rehabilitacji pracowników z nietypowym stanem zdrowia, dyskomfortem fizycznym, podejrzanych lub zakażonych nowym koronawirusowym zapaleniem płuc (pacjenci lub zakażenia bezobjawowe) oraz naukowo ocenić, czy kwalifikują się oni do powrotu do pracy po wyzdrowieniu. Warunki następne. Jeżeli objawy potwierdzonego przypadku nowego koronawirusowego zapalenia płuc ustąpią, a dwa testy PCR na obecność kwasów nukleinowych w odstępie co najmniej 24 godzin dadzą wynik ujemny, izolacja może zostać zniesiona.

Lekarze będący w bliskim kontakcie z pacjentami z nowym koronawirusowym zapaleniem płuc powinni również spełnić powyższe wymagania kontrolne przed powrotem do pracy.

2.8 Wzmocnienie promocji wiedzy na temat zapobiegania i kontroli

Prowadzenie różnych form edukacji zdrowotnej, zachęcanie lekarzy do opanowania wiedzy i umiejętności związanych z zapobieganiem i leczeniem nowego koronawirusowego zapalenia płuc i innych chorób zakaźnych układu oddechowego, wyrabianie dobrych nawyków higienicznych i wzmacnianie świadomości w zakresie samoobrony.

3. Wymagania dotyczące zapobiegania i kontroli podczas załadunku, rozładunku, magazynowania i transportu

3.1 Wymagania sanitarne dla pracowników zajmujących się załadunkiem i rozładunkiem

W przypadku osób zajmujących stanowiska wysokiego ryzyka, takich jak portierzy, pracownicy załadunku i rozładunku oraz osoby prowadzące dezynfekcję w magazynach o scentralizowanym nadzorze lub chłodniach pierwszego stopnia, którzy po raz pierwszy mają bezpośredni kontakt z importowaną żywnością z łańcucha chłodniczego bez dezynfekcji zapobiegawczej, wymaga się, aby personel był stały, zarządzany w obiegu zamkniętym oraz posiadał referencje do badania kwasów nukleinowych. 2.3 aby działać dalej.

Oprócz ogólnych wymagań dotyczących higieny osobistej należy nosić odzież roboczą i nakrycia głowy, jednorazowe maski medyczne, rękawice, itp. oraz w razie potrzeby okulary i osłony twarzy, aby uniknąć częstego kontaktu powierzchni towarów z powierzchnią ciała.

Szczególnie w przypadku załadunku i rozładunku importowanej żywności o łańcuchu chłodniczym z obszarów, na których występują epidemie, odpowiedni personel musi nosić maski podczas całego procesu transportu towarów, unikając przyklejania się towarów do twarzy i dotykając ust i nosarekami, aby zapobiec bezpośredniemu kontaktowi z nowym koronawirusem. Skażone wirusem mrożone produkty akwakultury, itp. Jeżeli maska ulegnie uszkodzeniu podczas transportu, należy ją natychmiast wymienić.

3.2 Wymagania higieniczne dla kierowców transportowych

Oprócz ochrony własnej zgodnie z wymaganiami higienicznymi dla pracowników, personel (kierowcy, itp.) przewożący importowaną żywność łańcucha chłodniczego nie powinien otwierać pudełka bez upoważnienia podczas transportu i nie powinien otwierać opakowania żywności łańcucha chłodniczego w celu bezpośredniego z nią kontaktu. Podczas wjazdu i wyjazdu pojazdu kierowca i osoby towarzyszące powinny unikać niepotrzebnego kontaktu z dyżurnymi strażnikami i personelem.

3.3 Zarządzanie sanitarne u źródła pochodzenia towarów

W przypadku importowanej żywności łańcucha chłodniczego importer lub nadawca powinien współpracować z odpowiednimi służbami w celu pobrania próbek i zbadania żywności i jej opakowań. W przypadku żywności pochodzącej z innych miast dystrybutorzy powinni podjąć inicjatywę uzyskania od dostawców odpowiednich informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności i kontroli przeciwepidemicznych. Jeśli importer lub właściciel ładunku powierzy firmie logistycznej będącej stroną trzecią świadczenie usług transportowych, magazynowych i innych, po dostarczeniu towarów do firmy logistycznej będącej stroną trzecią powinni aktywnie przekazywać jej odpowiednie informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności i kontroli w zakresie zapobiegania epidemiom.

W procesie logistyki łańcucha chłodniczego, jeśli do opakowania logistycznego dodawane są podpórki lub podkładki, powinny one spełniać odpowiednie wymagania dotyczące

bezpieczeństwa żywności i warunków sanitarnych. Na opakowaniu logistycznym powinny być podane warunki temperaturowe przechowywania i transportu żywności w łańcuchu chłodniczym. Należy wzmocnić obsługę i zarządzanie przeładunkiem towarów, itp., tak aby ładunek nie mógł bezpośrednio dotykać podłoża, a opakowania z żywnością w łańcuchu chłodniczym nie mogły być dowolnie otwierane. Należy dopilnować, aby temperatura żywności w łańcuchu chłodniczym zawsze mieściła się w dopuszczalnym zakresie wahań podczas transportu, przechowywania i sortowania. Należy rejestrować i przechowywać czas, temperaturę i inne informacje dotyczące każdego połączenia dostawy.

3.4 Należy zapewnić, aby wewnątrz pojazdu było czyste, nietoksyczne, nieszkodliwe, bezwonne i niezanieczyszczające, a także przeprowadzać regularną dezynfekcję zapobiegawczą. Szczegółowe informacje na temat środków dezynfekcji można znaleźć w „Wytycznych technicznych dotyczących dezynfekcji w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)”.

3.5 Zarządzanie sanitarne obiektami magazynowymi

Oprócz sprawdzania wyglądu i ilości żywności w łańcuchu chłodniczym, należy wzmocnić kontrolę przechowywania. Należy również sprawdzać temperaturę w środku żywności w łańcuchu chłodniczym.

Należy wzmocnić zarządzanie przechowywaniem w magazynie, a środki spożywcze o niskiej zawartości łańcucha chłodniczego powinny być układane na paletach lub półkach zgodnie z przepisami. Żywność w łańcuchu chłodniczym powinna być umieszczana w magazynie zgodnie z jej właściwościami lub lokalizacją. Nie należy mieszać ze sobą żywności w łańcuchu chłodniczym o dużej różnicy temperatur i wilgotności oraz podatnych na zanieczyszczenia krzyżowe. Temperatura i wilgotność w magazynie powinny być regularnie sprawdzane, a temperatura i wilgotność w magazynie powinny spełniać wymagania dotyczące przechowywania żywności w łańcuchu chłodniczym i pozostawać stabilne. Regularnie czyścić i dezynfekować środowisko wewnętrzne, półki i narzędzia pracy w magazynie. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i dezynfekcji można znaleźć w „Wytycznych technicznych dezynfekcji w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)”.

4. Wymagania dotyczące zapobiegania i kontroli w produkcji i przetwarzaniu

4.1 Wymagania dotyczące higieny personelu

Postępować zgodnie z wymaganiami 2.5.

W przypadku pracowników pierwszego kontaktu w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i przetwarzaniem żywności w łańcuchu chłodniczym, takich jak portierzy, osoby rozpakowujące i inne stanowiska wysokiego ryzyka, wymagane jest, aby personel był stały, zarządzany w obiegu zamkniętym, a badania kwasu nukleinowego powinny być przeprowadzane zgodnie z punktem 2.3.

4.2 Zachować bezpieczną odległość

Należy zachować odległość co najmniej 1 metra między pracownikami. Możliwe do zastosowania środki utrzymania odległości w środowisku przetwarzania żywności obejmują: ustawienie stołów roboczych po jednej stronie linii produkcyjnej, przesunięcie produkcji lub montaż przegród na środku linii produkcyjnej, aby zapobiec sytuacjom, w których pracownicy stoją twarzą w twarz; ściśle ograniczenie liczby pracowników w obszarze przygotowywania żywności, wyeliminowanie wszystkich osób niebędących niezbędnymi pracownikami; podział pracowników na grupy robocze lub zespoły, przy jednoczesnym ograniczeniu komunikacji i wzajemnych wpływów między grupami roboczymi.

4.3 Ochrona i inspekcja towarów przychodzących

4.3.1 Ochrona w załadunku i rozładunku. Pracownicy załadunku i rozładunku, którzy muszą bezpośrednio stykać się z żywnością żywnościowymi z łańcuchem chłodniczym, powinni nosić odzież roboczą, jednorazowe maski medyczne, rękawice, itp., przed przeniesieniem towarów, a w razie potrzeby zakładać gogle i osłony na twarz, aby uniknąć częstego kontaktu z powierzchnią towarów.

4.3.2 Kontrola źródeł. Przedsiębiorstwa produkujące żywność w łańcuchu chłodniczym powinny dobrze wykonywać swoje zadania w zakresie kontroli i oceny zgodności dostawców, starannie przeprowadzać kontrole każdej partii zakupionej żywności oraz rzetelnie rejestrować i przechowywać kontrole zakupu żywności i surowców, kontrole fabryki, sprzedaż żywności i inne informacje zgodnie z prawem, aby zapewnić identyfikowalność żywności. Okres przechowywania dokumentacji i voucherów nie może być krótszy niż 6 miesięcy po wygaśnięciu okresu gwarancji na produkt. Jeśli nie ma okresu gwarancji, okres przechowywania nie może być krótszy niż 2 lata.

4.3.3 Świadectwo kontroli. W przypadku importowanej żywności łańcucha chłodniczego importer lub nadawca powinien współpracować z odpowiednimi służbami w celu pobrania próbek i zbadania żywności i jej opakowań. W przypadku żywności pochodzącej z innych miast dystrybutorzy powinni podjąć inicjatywę uzyskania od dostawców odpowiednich informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności i kontroli przeciwepidemicznych.

4.4 Czyszczenie i dezynfekcja

Patrz „Wytyczne techniczne dezynfekcji dotyczące w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)”.

4.5 Inne środki ochronne

4.5.1 Wymagania dotyczące wentylacji. W zwykłych fabrykach preferowana jest wentylacja naturalna, a w przypadku braku odpowiednich warunków można uzupełnić ją wentylacją mechaniczną. Na terenie zamkniętej fabryki należy zapewnić cyrkulację powietrza w pomieszczeniach i bezpieczeństwo systemu klimatyzacji. System klimatyzacji

i wentylacji powinien być regularnie kontrolowany, czyszczony i dezynfekowany, aby zapewnić czyste i bezpieczne działanie.

4.5.2 Instalacje wodociągowe i kanalizacyjne. Należy zapewnić doskonałą kanalizację i utrzymywać ją w stanie niezablokowanym. Obiekt powinien być wyposażony w krany do spłukiwania gruntu oraz urządzenia do spłukiwania i dezynfekcji ścieków. Odprowadzanie ścieków powinno być zgodne z odpowiednimi przepisami.

5. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania podczas operacji sprzedaży

Rynki scentralizowanego handlu żywnością w łańcuchu chłodniczym (rynki hurtowe produktów rolnych, rynki rolników, targi warzywne), supermarkety, sklepy ogólnospożywcze, gastronomia, samodzielne sklepy internetowe i inne podmioty zajmujące się sprzedażą żywności powinny posiadać odpowiednie chłodnie i zamrażalnie.

5.1 Wymagania dotyczące higieny personelu

Postępować zgodnie z wymaganiami 2.5. Poza ubraniem roboczym operatorzy żywności na specjalnych stoiskach, np. ze świeżym ubojem, muszą również nosić wodoodporne fartuchy i gumowe rękawice.

5.2 Zachować bezpieczną odległość

Rozsądnie kontrolować liczbę klientów wchodzących do strefy sprzedaży żywności w łańcuchu chłodniczym, unikać gromadzenia się i tłoczenia, utrzymać odległość między ludźmi na poziomie co najmniej 1 metra, a przestrzeń zamkniętą należy odpowiednio zwiększyć. Znaki naziemne mogą być wykorzystywane do kierowania i zarządzania kolejką klientów oraz inne środki ułatwiające klientom zachowanie odległości, zwłaszcza w zatłoczonych miejscach, takich jak stoiska obsługi i kasy.

5.3 Czyszczenie i dezynfekcja Patrz: „Wytyczne techniczne dotyczące dezynfekcji w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)”.

5.4 Informacja ostrzegawcza

5.4.1 Umieść przy wejściu znaki nakazujące klientom, aby nie wchodzili do sklepu, jeśli ich stan zdrowia odbiega od normy, odczuwają dyskomfort fizyczny lub podejrzewają u siebie objawy nowego koronawirusa.

5.4.2 Regularnie rozgłaszaj lub wywieszaj komunikaty w miejscach sprzedaży detalicznej żywności w łańcuchu chłodniczym (sklepy, markety, supermarkety), aby przypomnieć klientom o konieczności zachowania dystansu i umycia rąk na czas. Jeśli konsumenci przynoszą własne torby na zakupy, zaleca się, aby zwracali uwagę na ich mycie przed użyciem żywności z łańcucha chłodniczego.

5.5 Inne środki ochronne Ustawienie szklanych barier przy kasach i ladach zachęcających do korzystania z płatności zbliżeniowych w celu ograniczenia kontaktu.

Należy rozważyć, aby nie ekspozować publicznie ani nie sprzedawać nieopakowanych produktów żywnościowych z łańcucha chłodniczego przy ladach samoobsługowych.

6. Wymagania dotyczące zapobiegania i zwalczania w przetwórstwie gastronomicznym

W celu zapobiegania i kontroli skażenia nowym koronawirusem związanego żywnością w łańcuchu chłodniczym i usługami gastronomicznymi, podmioty świadczące usługi gastronomiczne powinny zwrócić uwagę na następujące punkty prewencji i kontroli.

6.1 Wymagania dotyczące higieny personelu

Przestrzegaj wymagań zawartych w punkcie 2.5.

6.2 Zachować bezpieczną odległość

6.2.1 Stosować odpowiednie środki zapobiegające przepełnieniu i zachować odległość co najmniej 1 metra pomiędzy osobami pracującymi przy posiłkach.

6.2.2 Rozmieszczenie krzeseł w jadalni powinno zapewniać bezpieczną odległość społeczną.

6.2.3 Stosować oznaczenia na podłodze w sklepie, aby ułatwić klientom zachowanie odległości, zwłaszcza w zatłoczonych miejscach, takich jak stoiska obsługi i kasy.

6.3 Czyszczenie i dezynfekcja

Patrz: „Wytyczne techniczne dotyczące dezynfekcji w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)”.

6.4 Inne środki ochronne

6.4.1 Zapewnić roztwór środka czyszczącego i dezynfekującego. Zapewnić środki do dezynfekcji rąk lub środki bezbarwne dla pracowników i konsumentów, którzy wchodzi i wychodzą z obszaru cateringu.

6.4.2 Zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym. Surowa i gotowana żywność jest przetwarzana i przechowywana oddzielnie, a narzędzia i przybory do pracy z niegotowaną żywnością powinny być w pełni zdezynfekowane przed podaniem lub przetworzeniem gotowanej żywności.

6.4.3 Unikać niepotrzebnego kontaktu fizycznego. Zachęcanie do mobilnych płatności zbliżeniowych, dostaw zbliżeniowych, itp.

6.4.4 Utrzymać cyrkulację powietrza i często otwierać okna w celu przewietrzenia pomieszczeń.

6.4.5 Starać się dostarczać gotowaną żywność. Podczas epidemii żywność powinna być w pełni podgrzana.

6.4.6 Usługi gastronomiczne powinny promować dzielenie posiłków, a w przypadku braku możliwości podziału posiłków należy zapewnić ogólnodostępne łyżki i pałeczki.

7. Środki reagowania kryzysowego

Na odpowiednich obszarach producenci i operatorzy żywności o łańcuchu chłodniczym dystrybucji powinni opracować plany reagowania kryzysowego na wypadek epidemii nowego koronawirusa oraz w porę reagować i informować o sytuacji epidemiologicznej, aby skutecznie zapobiegać rozprzestrzenianiu się nowego wirusa koronawirusa.

7.1 Środki nadzwyczajne dla osób z nietypowym stanem zdrowia. Po stwierdzeniu przypadku lub nietypowego stanu podejrzanego o COVID-19 w odpowiednim obszarze produkcji i działania łańcucha chłodniczego, należy wdrożyć środki zapobiegawcze i kontrolne wewnętrznego nierozprzestrzeniania i zewnętrznego zapobiegania eksportowi, a odpowiednie departamenty muszą przeprowadzić dochodzenia epidemiologiczne, zarządzanie śledzeniem bliskiego kontaktu i punkty epidemiologiczne. Dezynfekcja i inne prace, a także przeprowadzić pobieranie próbek i badanie kwasów nukleinowych w obszarach pracy i przebywania personelu oraz przetworzonej żywności z łańcucha chłodniczego. Jeśli w zakładzie znajduje się system klimatyzacji i wentylacji, należy go jednocześnie oczyścić i zdezynfekować, a po uzyskaniu odpowiednich kwalifikacji można go ponownie uruchomić. W zależności od stopnia nasilenia epidemii obszar pracy zostanie tymczasowo zamknięty, a produkcja zostanie wznowiona po opanowaniu epidemii. Zgodnie z wymaganiami dotyczącymi zapobiegania i zwalczania epidemii COVID-19, należy podjąć takie środki, jak odcięcie drogi przenoszenia i izolowanie bliskich kontaktów oraz usuwanie zanieczyszczeń zgodnie z przepisami.

7.2 Środki nadzwyczajne w przypadku próbek, w których badanie kwasem nukleinowym dało wynik dodatni

Po otrzymaniu informacji o pozytywnym wyniku testu na obecność kwasu nukleinowego nowego koronawirusa producenci i operatorzy łańcucha chłodniczego powinni niezwłocznie uruchomić plan reagowania kryzysowego w swojej jednostce i niezwłocznie podjąć działania kryzysowe w odniesieniu do powiązanych elementów i środowiska pod kierunkiem specjalistów zgodnie z lokalnymi wymaganiami. Tymczasowe przechowywanie, współpraca przy pobieraniu próbek, nieszkodliwa obróbka przedmiotów powiązanych, dezynfekcja miejsc pracy, terminowe wykonanie badań na obecność kwasów nukleinowych i badań przesiewowych stanu zdrowia osób, które mogą być narażone.

Przed przetworzeniem elementów należy utrzymywać w normalnym trybie pracy urządzenia chłodnicze i chłodzące, takie jak lodówki, zamrażarki i chłodnie, aby zapobiec uszkodzeniu i pogorszeniu stanu elementów oraz ewentualnemu rozprzestrzenianiu się zanieczyszczeń. W czasie transportu należy unikać rozlania lub wycieku podczas przenoszenia przedmiotów. Personel zajmujący się usuwaniem i transportem produktów powinien stosować środki ochrony osobistej.

W przypadku żywności z łańcucha chłodniczego, w której stwierdzono obecność kwasu

nukleinowego nowego koronawirusa, należy postępować zgodnie z odpowiednimi wymaganiami dotyczącymi klasyfikacji i usuwania żywności z łańcucha chłodniczego w celu zapobiegania i kontroli epidemii nowego koronawirusowego zapalenia płuc.

Wytyczne techniczne dotyczące dezynfekcji w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania (wydanie drugie)

1. Podstawa i zakres zastosowania

W celu standaryzacji i ukierunkowania działań w zakresie zapobiegania i kontroli COVID-19 w procesie produkcji i funkcjonowania łańcucha chłodniczego oraz zapobiegania skażeniu materiałów do pakowania żywności przez COVID-19, należy zapoznać się z „Wytycznymi w zakresie zapobiegania i kontroli COVID-19 w przedsiębiorstwach przetwórstwa mięsnego” wydanymi przez Wspólny Mechanizm Prewencji i Kontroli dla Covid-19 Rady Państwowej (Wspólny Mechanizm Prewencji i Kontroli [2020] nr 216), „Zawiadomienie alarmowe o wzmocnieniu badań kwasów nukleinowych nowego koronawirusa w żywności w łańcuchu chłodniczym” (Wspólny Mechanizm Obrony i Kontroli [2020] nr 220), „Przewodnik techniczny dotyczący zapobiegania i kontroli COVID-19 na Rolniczym Rynku Handlowym” (Wspólny Mechanizm Prewencji i Kontroli [2020] nr 223), „Plan zapobiegania i kontroli COVID-19 (8. edycja)” (Wspólny Mechanizm Prewencji i Kontroli [2021] nr 51)), a także odpowiednie krajowe standardy bezpieczeństwa żywności oraz „Wytyczne dotyczące zapobiegania rozprzestrzenianiu się COVID-19 w przedsiębiorstwach sektora spożywczego” (sierpień 2021 r.) wydane przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa/Światowej Organizacji Zdrowia oraz inne dokumenty w celu sformułowania tego przewodnika.

Niniejszy przewodnik ma zastosowanie do produktów żywnościowych, które są przetwarzane w łańcuchu chłodniczym poprzez zamrażanie, chłodzenie i inne metody, a produkty są zawsze w stanie niskiej temperatury od fabryki do sprzedaży. Służy on do kierowania normalnym funkcjonowaniem jednostek produkcyjnych i biznesowych oraz osób podczas normalizacji zapobiegania i kontroli COVID-19. Dezynfekcja żywności w łańcuchu chłodniczym pochodzącej z obszarów wysokiego ryzyka wystąpienia COVID-19 z zagranicy podczas załadunku i rozładunku, transportu, przechowywania, produkcji i sprzedaży. Jednostki organizacyjne i odpowiedni pracownicy miejsc, w których przechowywane są importowane środki spożywcze o łańcuchu chłodniczym na terenie portu, mogą zapoznać się z tym dokumentem.

Warunkiem wstępnym stosowania niniejszego przewodnika jest ściśle przestrzeganie przez odpowiednie jednostki i osoby zajmujące się produkcją i obsługą żywności przepisów prawa i regulacji oraz odpowiednich krajowych standardów bezpieczeństwa żywności, a także wdrażanie przepisów lokalnych właściwych władz dotyczących zapobiegania i kontroli COVID-19.

2. Czyszczenie i dezynfekcja podczas produkcji i przetwarzania

W trakcie produkcji i przetwarzania żywności w łańcuchu chłodniczym należy opracować skuteczny system czyszczenia i dezynfekcji personelu przetwórczego, środowiska produkcyjnego oraz powiązanego sprzętu i urządzeń w oparciu o charakterystykę surowców żywnościowych i charakterystykę produktu oraz charakterystykę technologii

produkcji i przetwarzania, a także regularnie kontrolować wdrażanie i efekty działań dezynfekcyjnych.

2.1 Personel produkcji i przetwórstwa żywności

Personel produkcji i przetwórstwa żywności wchodzący na teren zakładu pracy, po upewnieniu się, że jego zdrowie i ochrona osobista spełniają wymagania, powinien skupić się na higienie rąk, zdezynfekować ręce szybkością środkiem do dezynfekcji rąk, a następnie pobrać odpowiednią ilość środka do dezynfekcji rąk, aby wytrzeć ręce do sucha. Podczas stosowania tego środka należy trzymać się z dala od źródeł ognia.

2.2 Zewnętrzne opakowania surowców i półproduktów.

2.2.1 Zewnętrzne opakowania surowców i półproduktów do produkcji żywności w łańcuchu chłodniczym z obszarów (krajów) wysokiego ryzyka COVID-19 powinny być dokładnie i skutecznie zdezynfekowane przed wejściem do przedsiębiorstwa lub magazynu. Należy wzmocnić koordynację i współpracę służb, a zasadniczo prewencyjną dezynfekcję importowanych pojazdów do transportu żywności chłodzonej i opakowań należy przeprowadzać tylko raz, natomiast należy unikać powtarzania dezynfekcji.

2.2.2 Narzędzia i sprzęt (takie jak pojemniki do przenoszenia, łyżki, szczypce, itp.) używane do transportu surowców i półproduktów żywnościowych w łańcuchu chłodniczym powinny być czyszczone i dezynfekowane w odpowiednim czasie po każdym użyciu.

2.2.3 W przypadku surowców spożywczych lub/i półproduktów pochodzących z zagranicznych obszarów epidemicznych, które zostały przebadane i zanieczyszczone nowym koronawirusem, powinny one zostać wdrożone zgodnie z odpowiednimi wymaganiami dotyczącymi klasyfikacji i klasyfikacji żywności w łańcuchu chłodniczym w celu zapobiegania i kontroli epidemii nowego koronawirusowego zapalenia płuc.

2.3 Sprzęt i środowisko produkcji i przetwarzania.

2.3.1 Sprzęt i urządzenia. Naczynia używane przed i po przetwarzaniu powinny być umieszczone oddzielnie i odpowiednio przechowywane, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego. Cały sprzęt i naczynia po produkcji i przetwarzaniu (lub, jeśli to konieczne, w trakcie produkcji i przetwarzania) powinny być skutecznie czyszczone i dezynfekowane, a wybrane procedury czyszczenia i dezynfekcji oraz środki dezynfekujące powinny być w stanie skutecznie zabić nowego koronawirusa.

2.3.2 Środowisko. Zwiększyć częstotliwość dezynfekcji w obszarach wysokiego ryzyka, takich jak: środowisko warsztatu produkcyjnego na każdym etapie przetwarzania surowców żywnościowych w łańcuchu chłodniczym, środowisko warsztatu produkcyjnego na każdym etapie produkcji żywności gotowej do spożycia i gotowanej oraz magazyn chłodniczy. Środowisko to musi być dokładnie czyszczone i dezynfekowane podczas procesu produkcji i po jego zakończeniu. W szczególności konieczne jest zwiększenie częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji różnych powierzchni roboczych, powierzchni/punktów kontaktowych (takich jak klamki drzwi, przełączniki, uchwyty

urządzeń, telefony, toalety, itp.), których ludzie dotykają podczas produkcji i przetwarzania, oraz zatłoczonych środowisk.

2.3.3 W przypadku wszelkiego rodzaju mięsa, produktów akwakultury, produktów jajecznych i innych produktów spożywczych bogatych w białko i tłuszcz, trudno jest usunąć brud ze względu na łatwe tworzenie się brudu na powierzchni obiektu kontaktowego, a środowisko produkcji i przetwarzania ma zazwyczaj niską temperaturę i wysoką wilgotność, aby poprawić efekt dezynfekcji, zminimalizować ilość używanego środka dezynfekcyjnego, skrócić czas działania środka dezynfekcyjnego na powierzchni obiektu, wszystkie rodzaje mięsa, produkty akwakultury, produkty jajeczne i inne produkty spożywcze bogate w białko i tłuszcz mające kontakt z pojemnikiem, sprzętem lub powierzchnią obiektu środowiskowego muszą być dezynfekowane po dokładnym oczyszczeniu.

2.3.3.1 Wybór środka czyszczącego

Powszechnie stosowane środki czyszczące do urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym i do czyszczenia obiektów środowiskowych obejmują roztwory alkaliczne, roztwory soli (takie jak fosforany, węglany, krzemiany), roztwory kwasów (takie jak kwas cytrynowy, kwas fosforowy) oraz detergenty syntetyczne (takie jak aniony, kationy, niejonowy detergent alkaliczny), itp. Spośród nich roztwór alkaliczny jest najczęściej stosowanym środkiem czyszczącym w środowisku przetwarzania mięsa, produktów wodnych i produktów jajecznych. Obecnie najczęściej stosowanym środkiem czyszczącym w zakładach przetwórstwa mięsnego jest 1,5% roztwór wodorotlenku sodu, który może zmydlać tłuszcz i hydrolizować osady białkowe. Ponadto różne detergenty syntetyczne mogą również skutecznie usuwać osady z mięsa, tłuszczu i brudu. Powinny one mieć pełny kontakt z czyszczoną powierzchnią w odpowiedniej temperaturze i być przechowywane przez pewien czas, a następnie spłukiwane wodą. Innym sposobem zmydlenia tłuszczu i ułatwienia czyszczenia jest przygotowanie roztworu proteazy o niskim stężeniu w roztworze alkalicznym, który może rozkładać białko. Ponieważ enzym ulega inaktywacji przy wysokim pH i wysokiej temperaturze, temperatura i wartość pH roztworu enzymu są umiarkowane, co może znacznie ograniczyć korozję czyszczonej powierzchni.

2.3.3.2 Procedury czyszczenia

- (1) Aby oszczędzić detergent i wodę, najpierw należy zastosować metody fizyczne do usunięcia brudu z powierzchni.
- (2) Do dalszego spłukiwania zabrudzeń należy użyć wody. Aby ograniczyć powstawanie aerozoli, staraj się nie stosować spłukiwania wodą pod wysokim ciśnieniem.
- (3) Nanieść na czyszczoną powierzchnię roztwór alkaliczny lub syntetyczny detergent/roztwór enzymatyczny o temperaturze 50-55°C. Po kontakcie przez 6-12 minut wyczyścić i wytrzeć czyszczoną powierzchnię. Aby środek czyszczący w pełni zetknął się z czyszczoną powierzchnią, do czyszczenia powierzchni pionowych najlepiej użyć pieniącego się detergentu.

- (4) Spłukać roztwór alkaliczny lub detergent czystą wodą.
- (5) Roztwór alkaliczny nie może usunąć kamienia ani rdzawych plam. Do usuwania kamienia lub rdzawych plam można używać kwasów (takich jak kwas fosforowy, kwas solny lub kwasy organiczne, takie jak kwas cytrynowy i kwas glukonowy).

2.3.3.3 Dezynfekcja

- (1) Aby poprawić efekt dezynfekcji i zapobiec niewystarczającemu kontaktowi środka dezynfekcyjnego z powierzchnią obiektu oraz zmniejszyć jego aktywność, wszystkie urządzenia lub powierzchnie środowiskowe, które mają być dezynfekowane, muszą być dokładnie oczyszczone zgodnie z powyższymi procedurami, zanim zostaną poddane dezynfekcji. Powszechnie stosowane środki dezynfekcyjne to chlor, środki dezynfekcyjne zawierające jod lub czwartorzędowe roztwory soli amonowych.
- (2) To, czy dezynfekowana powierzchnia wymaga czyszczenia, zależy od użytego środka dezynfekcyjnego. Środki dezynfekcyjne zawierające czwartorzędowe sole amonowe i jod muszą być po użyciu dokładnie spłukane wodą.
- (3) Jeżeli po dezynfekcji powierzchnia sprzętu jest skorodowana, można ją dla ochrony pokryć olejem. W przypadku stosowania środków do smarowania żywności nie ma potrzeby ich usuwania, natomiast środki do smarowania niespożywczego należy usunąć przed rozpoczęciem kolejnej zmiany roboczej.
- (4) Do ciągłego czyszczenia ruchomego przenośnika taśmowego i innych części urządzeń produkcyjnych i przetwórczych należy stosować metodę czyszczenia na miejscu.

3. Czyszczenie i dezynfekcja podczas transportu i dystrybucji

3.1 Personel

Podczas procesu dostarczania żywności w łańcuchu chłodniczym kierowcy i osoby obsługujące transport powinni utrzymywać higienę osobistą rąk, a w samochodzie powinny znajdować się środki do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu, środki dezynfekujące i ręczniki papierowe, aby zapewnić regularną dezynfekcję rąk bez konieczności mycia rąk czystą wodą.

3.2 Powierzchnia przedmiotów

Kierowcy powinni myć lub dezynfekować ręce przed przekazaniem lub wręczeniem pracownikom dokumentów dostawy. Aby uniknąć mycia zwracanych przedmiotów, dokumenty najlepiej umieszczać w jednorazowych pojemnikach i opakowaniach. W przypadku pojemników wielokrotnego użytku należy przeprowadzać regularne i odpowiednie czyszczenie sanitarne i dezynfekcję.

Powierzchnie, które są najbardziej narażone na skażenie wirusami, takie jak kierownica, klamki drzwi i urządzenia przenośne, które są często dotykane przez ludzkie ręce, powinny być regularnie dezynfekowane.

Podczas transportu żywności w łańcuchu chłodniczym kategorycznie zabrania się rozpakowywania i wysypywania towaru. Jeżeli konieczne jest rozpakowanie i wysypanie towaru, należy go zdezynfekować zgodnie z wymaganiami określonymi w punkcie 2.2.

3.3 Transport

Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności w łańcuchu chłodniczym, kierowcy muszą zapewnić czystość i regularną dezynfekcję pojazdów transportowych, narzędzi do obsługi i pojemników. Jeżeli towary są mieszane, podczas załadunku pojazdów należy oddzielać żywność od innych towarów w możliwie największym stopniu. Przed i po przewiezieniu partii towarów należy dokładnie zdezynfekować te części pojazdu, których mogą dotyczyć ludzkie ręce, zwłaszcza wewnątrz i na zewnątrz pojazdu.

4. Czyszczenie i dezynfekcja podczas sprzedaży

4.1 Personel w obszarze sprzedaży i obsługi żywności w łańcuchu chłodniczym powinien zachowywać dobre praktyki higieniczne i często używać środków odkażających do mycia i dezynfekcji rąk, aby zachować czystość i higienę rąk.

4.2 Czyścić i dezynfekować wszystkie rodzaje powierzchni, uchwyty (np. uchwyty drzwi, uchwyty urządzeń chłodniczych, uchwyty pojemników, uchwyty wózków, itp.), przyciski (np. kalkulatory, przyciski wag elektronicznych, itp.) często dotykane przez ludzkie ręce. Po codziennym zakończeniu pracy należy w pełni zdezynfekować miejsce pracy.

4.3 Klientom wygodnie jest myć ręce i dezynfekować. Należy upewnić się, że urządzenia do mycia rąk w sklepie działają normalnie i są wyposażone w szybkooschnące środki do dezynfekcji rąk; gdy warunki na to pozwalają, można je wyposażyć w urządzenia do indukcyjnej dezynfekcji rąk.

5. Czyszczenie i dezynfekcja urządzeń gastronomicznych

5.1 Przemysł gastronomiczny powinien regularnie czyścić i dezynfekować wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością w łańcuchu chłodniczym, opakowania zewnętrzne i naczynia oraz wzmocnić czyszczenie i dezynfekcję naczyń stołowych (do picia) i pojemników na przyprawę.

5.2 Należy dobrze dezynfekować powierzchnie przedmiotów mających kontakt z żywnością o wysokiej częstotliwości, a także różne urządzenia, obszary, powierzchnie kontaktowe/ punkty kontaktowe o wysokiej częstotliwości (takie jak blaty/klamki/urządzenia serwisowe/otwarte stanowiska samoobsługowe/gałki do drzwi), kosze na śmieci, urządzenia sanitarne, itp. Częstsze czyszczenie i dezynfekcja. Jednocześnie należy zwiększyć częstotliwość czyszczenia i dezynfekcji odzieży roboczej personelu.

5.3 Upewnić się, że urządzenia do mycia rąk w sklepie działają normalnie i są wyposażone w szybkooschnące środki do dezynfekcji rąk; jeśli to możliwe, można je

wyposażyć w urządzenia do indukcyjnej dezynfekcji rąk.

6. Powszechnie stosowane metody dezynfekcji w procesie produkcji i eksploatacji

W procesie produkcji i eksploatacji łańcucha chłodniczego w produkcji, transporcie i sprzedaży żywności do dezynfekcji można wybrać techniki dezynfekcji chemicznej i fizycznej.

6.1 Dezynfekcja fizyczna

Fizyczne metody dezynfekcji, które zostały zwalidowane w laboratoriach i na miejscu i zostały ocenione jako kwalifikowane przez odpowiednie instytucje, mogą być stosowane do dezynfekcji wszystkich aspektów produkcji i działania łańcucha chłodniczego żywności.

6.2 Dezynfekcja chemiczna

Powszechnie stosowane środki dezynfekcyjne i metody ich użycia przedstawiono w załączonej tabeli.

6.3 Kontrola jakości dezynfekcji

Jednostki zajmujące się produkcją i funkcjonowaniem łańcucha chłodniczego powinny być wyposażone w profesjonalny personel dezynfekcyjny i specjalistyczny sprzęt do dezynfekcji żywności w łańcuchu chłodniczym, sprzętu produkcyjnego i środowiska. Personel odpowiedzialny za dezynfekcję powinien być systematycznie szkolony i kwalifikowany przed objęciem stanowiska; sprzęt do dezynfekcji powinien być regularnie naprawiany i konserwowany; ocena efektów powinna być przeprowadzana zgodnie z wymaganiami podanymi w załączonej tabeli lub aneksie.

6.4 Niezależnie od tego, czy do sterylizacji stosuje się techniki chemiczne czy fizyczne, należy upewnić się, że wszystkie strony materiałów do pakowania żywności są dokładnie wysterylizowane. Aby uniknąć niejednorodności sztucznej dezynfekcji, zaleca się stosowanie automatycznych urządzeń do dezynfekcji

Załącznik nr 1

Powszechnie stosowane niskotemperaturowe środki dezynfekcyjne w produkcji i obsłudze żywności w łańcuchu chłodniczym oraz sposób ich użycia

Niskotemperaturowe środki dezynfekujące powszechnie stosowane w produkcji i eksploatacji żywności w łańcuchu chłodniczym oraz sposób ich użycia

Powszechnie stosowane w produkcji i eksploatacji środki dezynfekcyjne oraz sposoby użycia

Rodzaje środków dezynfekcyjnych	Główne składniki aktywne i formy dozowania	Instrukcje	Środki ostrożności
Niskotemperaturowy środek dezynfekcyjny zawierający chlor	Dichloroizocyjanuran sodu Opakowania dwuskładnikowe, proszek i płyn	Metoda dezynfekcji: dezynfekcja przez rozpylanie, dezynfekcja przez namaczanie, dezynfekcja przez wycieranie. Dozowanie środka dezynfekcyjnego: Stężenie niskotemperaturowego środka dezynfekcyjnego w temperaturze - 18°C wynosi 3000mg/L, czas działania 10-20min, a oprysk około 200ml/m ² . Stężenie -40°C niskotemperaturowego środka dezynfekcyjnego wynosi 5000 mg/L, czas działania 10-20 minut, a rozpylanie około 200ml/m ² .	1. Niskotemperaturowe środki dezynfekcyjne stosowane w zakładzie muszą być legalne i skuteczne oraz powinny spełniać wymagania „Obwieszczenia Głównego Urzędu Narodowej Komisji Zdrowia i Ochrony Zdrowia w sprawie drukowania i rozpowszechniania wymagań technicznych dotyczących oceny bezpieczeństwa higienicznego niskotemperaturowych środków dezynfekcyjnych” (List nadzorczy [2020] nr 1062 Państwowego Urzędu Zdrowia). 2. Dezynfekuj zgodnie z zakresem i sposobem użycia. Kategorycznie zabrania się stosowania poza tym zakresem. Zaleca się, aby przed użyciem zmierzyć zawartość składników aktywnych (środków dezynfekcyjnych zawierających chlor). 3. W przypadku zmechanizowanej dezynfekcji niskotemperaturowej, sprzęt do dezynfekcji powinien być tak dobrany, aby można go było dopasować do niskotemperaturowego środka dezynfekcyjnego, aby zapewnić, że niskotemperaturowy środek dezynfekcyjny całkowicie pokryje sześć stron opakowania zewnętrznego; stosując go

			<p>po raz pierwszy, należy dokonać oceny efektu dezynfekcji na miejscu, a efekt dezynfekcji jest kwalifikowany. może być użyty.</p> <p>4. Podczas dezynfekcji niskotemperaturowej należy wzmocnić szkolenie techniczne personelu dezynfekcyjnego, aby zapewnić standard działania dezynfekcji i osiągnąć pełne pokrycie środkiem dezynfekcyjnym.</p> <p>5. Substancje organiczne mają duży wpływ na efekt dezynfekcji. Gdy przedmiot dezynfekcji jest poważnie zanieczyszczony, przed obróbką należy przepłukać go lub nasączyć środkiem dezynfekującym o niskiej temperaturze. Kategorycznie zabrania się spryskiwania lub wycierania w celu dezynfekcji.</p> <p>6. Podczas przygotowywania, pakowania i stosowania niskotemperaturowych środków dezynfekcyjnych należy ściśle przestrzegać zasad ochrony osobistej, nosić odzież roboczą, maski, rękawice, itp., w celu uniknięcia kontaktu ze skórą.</p> <p>7. Niskotemperaturowy środek dezynfekcyjny jest środkiem do dezynfekcji zewnętrznej. Nie należy go przyjmować doustnie. Powinien być umieszczony w miejscu trudno dostępnym dla dzieci. W razie przypadkowego dostania się preparatu do oczu, należy je natychmiast przemyć wodą. W poważnych przypadkach należy niezwłocznie zwrócić się o pomoc lekarską. Nie powinien mieć kontaktu z materiałami łatwopalnymi i powinien być przechowywany z dala od źródeł ognia.</p>
Dwutlenek węgla	Dwutlenek węgla	1. Metoda dezynfekcji: dezynfekcja przez natryskiwanie, dezynfekcja przez wycieranie.	
Środek do dezynfekcji w niskiej temperaturze		2. Dozowanie środka dezynfekcyjnego: Należy ściśle przestrzegać instrukcji użycia produktu.	

Niskotemperaturowy środek dezynfekcyjny typu nadtlenek	Nadtlenek wodoru lub kwas nadoctowy	<p>1. Metoda dezynfekcji: dezynfekcja przez rozpylanie, dezynfekcja przez namaczanie, dezynfekcja przez wycieranie.</p> <p>2. Dozowanie środka dezynfekcyjnego: Należy ściśle przestrzegać instrukcji użycia produktu.</p>	
Czwartorzędowe sole amonowe środek do dezynfekcji w niskiej temperaturze	Czwartorzędowa sól amoniowa	<p>1. Metoda dezynfekcji: dezynfekcja przez rozpylanie, dezynfekcja przez namaczanie, dezynfekcja przez wycieranie.</p> <p>2. Dozowanie środka dezynfekcyjnego: Należy ściśle przestrzegać instrukcji użycia produktu.</p>	

Załącznik 2

Niskotemperaturowa dezynfekcja opakowań żywności w łańcuchu chłodniczym na miejscu

Wytyczne dotyczące oceny pracy

1. Zasady oceny

Ocena dezynfekcji niskotemperaturowej na miejscu obejmuje ocenę procesu i ocenę efektów. Ocena procesu powinna być przeprowadzona dla każdej dezynfekcji niskotemperaturowej, zazwyczaj poprzez samokontrolę i samoocenę jednostki przeprowadzającej dezynfekcję. Odpowiednie wydziały nadzoru mogą przeprowadzać wyrwykowe inspekcje procesu dezynfekcji oraz proces samokontroli i samooceny, aby zapewnić, że proces dezynfekcji jest skuteczny. W ocenie skuteczności zazwyczaj stosuje się metodę regularnych kontroli losowych, a zaleca się przeprowadzanie oceny co sześć miesięcy. W przypadku zmiany metody dezynfekcji niskotemperaturowej należy ocenić efekt dezynfekcji i dopiero po udowodnieniu, że dezynfekcja niskotemperaturowa jest skuteczna, można ją wprowadzić do użytku.

2. Ocena procesu dezynfekcji niskotemperaturowej na miejscu

Jednostka przeprowadzająca dezynfekcję powinna prowadzić dokumentację dezynfekcji i dokonywać samooceny w każdym procesie dezynfekcji oraz oceniać, czy cała operacja dezynfekcji została przeprowadzona zgodnie z planem dezynfekcji, czy użyte produkty do dezynfekcji niskotemperaturowej są legalne i skuteczne, czy metoda dezynfekcji jest dostosowana do obiektu dezynfekcji i środowiska. Czy miejsce dezynfekcji jest w pełni pokryte, czy ilość użytego środka spełnia wymagania, czy czas dezynfekcji jest wystarczający, czy dokumentacja dezynfekcji jest standaryzowana, itp. Zawartość obejmuje m.in. datę dezynfekcji, miejsce dezynfekcji, zakres dezynfekcji, przedmiot dezynfekcji, procedurę dezynfekcji, przygotowanie środka dezynfekcyjnego, stężenie i dawkę środka dezynfekcyjnego, czas działania, metodę dezynfekcji, użycie sprzętu do dezynfekcji, ochronę osobistą, itp.

Stosowane produkty do dezynfekcji niskotemperaturowej powinny spełniać wymagania odpowiednich krajowych standardów i norm sanitarnych oraz przejść pozytywnie ocenę bezpieczeństwa i higieny. Informacja o środku dezynfekcyjnym zawiera nazwę środka dezynfekcyjnego, główne składniki aktywne i ich zawartość, okres ważności, metodę przygotowania, zakres stosowania i sposób użycia.

3. Ocena skuteczności dezynfekcji niskotemperaturowej na terenie zakładu

(1) Obiekty i wskaźniki ocen

Obiektem oceny efektu dezynfekcji niskotemperaturowej jest powierzchnia obiektu. Mikroorganizm wskaźnikowy jest wybierany w zależności od odporności nowego koronawirusa na czynnik dezynfekcyjny, a wskaźnik zabicia mikroorganizmu

wskaźnikowego jest używany jako wskaźnik oceny. Odporność mikroorganizmu wskaźnikowego powinna być porównywalna lub wyższa niż nowego koronawirusa, łatwy w hodowli i spełniający wymagania bezpieczeństwa biologicznego w laboratorium oraz WS/T 683. Do dezynfekcji chemicznej można użyć *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538) i *Escherichia coli* (8099). Podczas dezynfekcji fizycznej należy wybrać mikroorganizmy wskaźnikowe, które spełniają powyższe wymagania, zgodnie z charakterystyką czynnika dezynfekcyjnego.

(2) Metoda oceny

Przygotować płytki bakteryjne do eksperymentu zgodnie z GB/T 38502 (pożywka tryptonowa na bulionie sojowym jest używana jako organiczna substancja zakłócająca w ocenie efektu niskotemperaturowej dezynfekcji na miejscu), tak aby liczba odzyskanych bakterii na płytkę wynosiła $1 \times 10^6 \text{CFU/płytkę} \sim 5 \times 10^6 \text{CFU/sztukę}$. Umieść mikroorganizmy wskaźnikowe w odpowiednim środowisku o niskiej temperaturze na co najmniej 30 minut i upewnij się, że osiągną one tę samą niską temperaturę przed przejściem do następnego etapu.

Przed dezynfekcją: umieść płytki z grzybami na miejscu, z blatami biurka, klamkami, przyciskami, itp. jako kluczowymi obiektami, a każdy rodzaj obiektu powinien zawierać nie mniej niż 2 próbki; zewnętrzne opakowanie z żywnością z łańcucha chłodniczego powinno być rozmieszczone na wszystkich sześciu stronach opakowania zewnętrznego; całkowita liczba próbek testowych nie powinna być mniejsza niż 30.

Po sterylizacji: Po osiągnięciu przez sterylizację czasu działania, za pomocą sterylnej pęsety przenieść płytki bakteryjne do probówki zawierającej 5,0 mL odpowiedniego neutralizatora, zawibrować 80 razy w dłoni lub wymieszać mieszadłem i neutralizować przez 10 minut. W tym samym czasie utworzono dodatnią grupę kontrolną.

Hodowla laboratoryjna: wytrząsać probówkę z próbką na mieszadle przez 20 s lub energicznie wibrować 80 razy, pobrać 1,0 mL badanej próbki i zaszczyć ją na sterylnej płytce, zaszczyć 2 płytki równolegle dla każdej próbki, dodać rozpuszczoną 45°C ~ Dodać 15 mL do 18 mL podłoża hodowlanego o temp. 48°C , wstrząsnąć podczas wlewania, poczekać, aż agar się zestali, i inkubować w temperaturze $36^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ przez 48 h, policzyć liczbę kolonii i obliczyć wskaźnik zabijania.

(3) Ocena wyników

Średni stopień zabicia wskazanych mikroorganizmów na powierzchni obiektu wynosi $\geq 99,9\%$, a liczba próbek ze stopniem zabicia $\geq 99,9\%$ stanowi ponad 90%, dezynfekcję uznaje się za kwalifikowaną.

4. Kwestie wymagające uwagi

(1) W połączeniu z charakterystyką miejsca, należy sprecyzować obiekty dezynfekcji, ściśle przestrzegać procedur dezynfekcji i standaryzować prace dezynfekcyjne.

(2) Jednostka realizująca prace dezynfekcyjne powinna mieć możliwość przeprowadzania dezynfekcji na miejscu, a operatorzy powinni przejść profesjonalne szkolenie z zakresu dezynfekcji, opanować podstawową wiedzę na temat dezynfekcji i ochrony osobistej, znać zasady używania sprzętu do dezynfekcji i przygotowywania środków dezynfekcyjnych.

(3) Wszystkie dezynfekcje przeprowadzane na terenie zakładu powinny być rejestrowane i przechowywane przez co najmniej 2 lata, jednocześnie należy prowadzić samokontrolę. Podczas przeprowadzania oceny efektu dezynfekcji należy zwrócić uwagę na standaryzację działań, a próbki i odpowiednie materiały testowe powinny być traktowane w sposób nieszkodliwy, zgodnie z wymogami bezpieczeństwa biologicznego.

(4) Podczas dezynfekcji na terenie zakładu należy zapewnić odpowiednią ochronę osobistą, a formalne i skuteczne środki ochrony osobistej powinny być dobrane zgodnie z sytuacją na miejscu i odpowiednimi wymaganiami norm.