

## COVID-19: Ръководство за предотвратяване на предаването на COVID-19 в предприятията за храни

02 август 2021 г.

Актуализирани насоки, ФАО



### РЕЗЮМЕ

Настоящите данни сочат, че нито храните, нито опаковките на храните са път за разпространение на вируси, причиняващи респираторни заболявания, включително SARS-CoV-2. С други думи, SARS-CoV-2 не представлява пряк проблем за безопасността на храните. Въпреки това, е важно бизнес операторите в хранително-вкусовата промишленост и органите, регулиращи тази промишленост, да предпазят всички работници от предаване на тези вируси от човек на човек, чрез осигуряване на безопасна работна среда, насърчаване на мерките за лична хигиена и осигуряване на обучение по принципите за хигиена на храните. Тези мерки следва да се основават на риска и да са пропорционални на нивото на очакваното излагане на работниците в хранителната сфера на SARS-CoV-2: В общности, където SARS-CoV-2 не циркулира активно, може да са достатъчни практиките, съответстващи на ефективните системи за управление на безопасността на храните (СУБХ). За разлика от тях, с увеличаване на разпространението на COVID-19 в общността, приетите превантивни мерки също следва да се увеличат.

Целта на настоящите насоки е да се подчертаят мерките, необходими за контролиране на COVID-19 при операциите с храни, така че да се осигури безопасността на работниците и да се запази безопасността на хранителните доставки. Тези мерки не трябва да компрометират стандартния контрол на безопасността на храните и управлението на храните, но трябва да допълват текущите практики за безопасност на храните. Докато COVID-19 е глобална пандемия, появата на вируса може да варира значително в рамките на и между отделните държави. Следователно, това ръководство<sup>1</sup> трябва да се чете заедно

<sup>1</sup> FAO. 2021. *COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance.* Rome. <https://doi.org/10.4060/cb6030en>

с насоките и съветите на националните и местните органи по обществено здраве. **Актуализирано с нови доказателства, настоящото ръководство на Организацията по прехрана и земеделие на Обединените нации (ФАО) заменя временните указания на ФАО/Световната здравна организация (СЗО), „COVID-19 и безопасност на храните: насоки за хранително-вкусовата промишленост: Временни насоки (от 7 април 2020 г.)<sup>2</sup>“.**

## ПРЕДИСТОРИЯ

---

Светът е изправен пред безпрецедентна заплаха от пандемията COVID-19, причинена от SARS-CoV-2. На първо място, COVID-19 е риск за общественото здраве като цяло, както и риск за професионалната безопасност на работниците от всеки вид бизнес или индустрия, където хората работят в непосредствена близост един до друг. Самият SARS-CoV-2 обаче, не се разглежда като пряк риск за безопасността на храните. Много държави следват съветите на Световната здравна организация относно въвеждането на мерки за физическо дистанциране като един от начините, чрез които може да се намали предаването на болестта (СЗО, 2020a). Изискването за физическо дистанциране доведе до затварянето на много предприятия и училища и до ограничения за пътуванията и социалните събирания. За някои хора работата от вкъщи, дистанционната работа, дискусиите и срещите онлайн или чрез интернет сега са по-честа практика, отколкото преди пандемията. Много служители в хранително-вкусовата промишленост обаче нямат възможност да работят от вкъщи и са длъжни да продължат да работят на обичайните си работни места. Многобройни огнища на COVID-19 действително са възникнали сред работниците във фермите и предприятията за преработка на храни, вероятно поради аспектите на тяхната работна среда, които ги затрудняват да спазват стриктно физическа дистанция.

За целите на това ръководство, работници в хранителната промишленост са всички лица, работещи в хранителната промишленост, които докосват храни или повърхности в контакт с храни. Това изрично включва и всички хора, които физически са близо до местата, където преработват, пакетираат храни или се борави с храни. Следователно терминът може да се прилага и за мениджъри, чистачи, изпълнители на дейности по поддръжката, работници по доставките, инспектори по храните и други. Осигуряването на безопасността и благосъстоянието на всички работещи в хранително-вкусовата промишленост е от първостепенно значение. Здравата и достатъчна работна сила е от решаващо значение за поддържането на функционирането на веригата за доставки. В допълнение към този документ, бизнес операторите с храни (БОХ) също трябва да следят нормативните разпоредби в областта на храните и всички допълнителни съвети от компетентните органи, относно други мерки, които трябва да бъдат приложени в резултат на пандемията. Тези усилия са от съществено значение за поддържане на доверието и увереността на потребителите в безопасността и наличността на храните.

---

<sup>2</sup> World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance, 07 April 2020. World Health Organization. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331705>. License: CC BY-NC-SA 3.0 IGO

## МАЛКО ВЕРОЯТНО Е ПРЕДАВАНЕТО НА COVID-19 ЧРЕЗ ХРАНА

Малко вероятно е хората да се заразят с COVID-19 чрез храни или опаковки за храни (Goldman, 2020; ICMSF, 2020; NZFSSRC, 2020). Доказателствата до момента не сочат, че храните или опаковките за храни са важен път за разпространението на респираторни заболявания при хората, включително SARS-CoV-2. Известно е, че COVID-19 се предава предимно при близък контакт между хората чрез дихателни капчици и аерозоли, образувани при дейности като кашляне, кихане, викане, пеење и говорене (СЗО, 2020a). Вместо това, някои дихателни капчици могат да попаднат върху повърхности заобикалящи заразения човек. Коронавирусите не могат да се размножават в храни или върху повърхностите на предметите; те могат да се размножават само в хора и някои животни. Веднъж попаднали в околната среда, вирусите се разграждат и стават по-малко заразни.

Няколко научни доклада описват устойчивостта на SARS-CoV-2 върху различни повърхности, като например документират, че вирусът може да остане жизнеспособен до 72 часа върху пластмаса и неръждаема стомана, до четири часа върху мед (медни повърхности) и до 24 часа върху картон (*van Doremalen, Bushmaker et al ., 2020*). В други проучвания е изследвана стабилността на вируса върху повърхности, съхранявани при различни температури или при промяна на други параметри (*Kumar, Singh et al ., 2021*). Въпреки че всички тези изследвания допринасят за разбирането ни за оцеляването на вируса, те обикновено са проведени при лабораторни условия, с контролирана относителна влажност, температура и други фактори и следователно трябва да се тълкуват предпазливо при разглеждане на стабилността на вируса при реални условия на често хладната (или замръзнала) и влажна среда при преработка и транспортиране на храните. **Важно е да се отбележи, че въпреки че откриването на вируси или остатъци от вирусна рибонуклеинова киселина (РНК) върху храни и опаковки на храни е доказателство за предишно замърсяване и не се оспорва, няма потвърждение, че SARS-CoV-2 или друг респираторен вирус, се предава чрез храни или опаковки за храни и причинява заболявания при хора, които докосват заразните хранителни продукти или опаковки.**

Вирусът, отговорен за COVID-19, е чувствителен към най-често използваните дезинфектанти и дезинфекционни средства, използвани в хранително-вкусовата промишленост. Следователно, стандартните процедури за почистване и дезинфекция, както са посочени в системата за управление на безопасността на храните (СУБХ) на бизнес операторите с храни (БОХ), трябва да бъдат ефективни при дезинфекция на работната среда при производство на храни. За целите на почистването трябва да се използват дезинфектанти на основата на алкохол/повърхностни дезинфектанти. Като цяло е доказано, че дезинфектантите на алкохолна основа (етанол, пропан-2-ол, пропан-1-ол) значително намаляват инфекциозността на вируси с обвивка, като SARS-CoV-2. Световната здравна организация препоръчва за дезинфекция дезинфектанти с над 70 % алкохол с достатъчно време за контакт (СЗО, 2020b). Обикновените дезинфектанти с активни съставки на базата на четвъртични амониеви съединения и хлор също имат вирусоцидни свойства.

Макар че микробиологичното изследване на проби от работната среда има роля при проверката на санитарните протоколи, изследването за SARS-CoV-2 в предприятия за преработка на храни или върху опаковки на храни е скъпо, отнема много време и не подпомага процесите на вземане на решения, основани на риска, за защита на потребителите, поради което не се препоръчва.

## **РОЛЯТА НА БИЗНЕС ОПЕРАТОРИТЕ С ХРАНИ (БОХ) И РАБОТНИЦИТЕ В ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

---

От всички бизнес оператори с храни (БОХ) се очаква да въведат корпоративни мерки, насочени към безопасността на техните продукти и защитата на работниците им. Операторите трябва да разполагат със системи за управление на безопасността на храните, основани на анализа на опасностите и принципите на критичните контролни точки (НАССР), за да управляват рисковете за безопасността на храните и да предотвратят замърсяването им. Въпреки че не са предназначени специално за предотвратяване на предаването на COVID-19, СУБХ са подкрепени от пререквизитни програми, които включват добри хигиенни практики, почистване и саниране, разделяне на производствените зони, контрол на доставчика, съхранение, дистрибуция и транспорт, лична хигиена и оценка на годността за работа - всички основни условия и дейности, необходими за поддържане на хигиенна среда за производство на храни. Ако в предприятието за производство на храни има създаден екип за СУБХ и/или НАССР, членовете на тези групи трябва да бъдат включени в съответните обсъждания и обучения, за да се гарантира, че новите мерки или интервенции, насочени към свеждане до минимум на евентуалното разпространение на COVID-19 от човек на човек, не нарушават целостта на СУБХ или ефективността на мерките на НАССР. Няколко дейности в хранително-вкусовата промишленост (напр. трудова медицина, човешки ресурси) ще отговарят за избора и прилагането на подходящи мерки и, когато е необходимо, за събиране на съвети от органите по общественото здраве. Освен това, Общите принципи на Кодекса за хигиена на храните поставят стабилна основа за прилагане на ключови хигиенни контроли на всеки етап от веригата за преработка, производство и търговия с храни, за предотвратяване на замърсяването на храните (СЗО, 2009).

Всеки бизнес оператор с храни трябва да разполага с подходящи планове за предотвратяване на предаването на заболяването в рамките на своите операции и да гарантира спазването на тези мерки, за да предпази работниците от заразяване с COVID-19 и да предотврати излагането на вируса или предаването му. Такива планове обикновено включват политики, които насърчават работниците да остава вкъщи, когато са болни, въвеждане на оперативен и структурен контрол за увеличаване на физическото разстояние между работниците, осигуряване на разделение или бариери между работните места и спазване на строги хигиенни и санитарни мерки за насърчаване на честото и ефективно миене на ръцете, носене на маски и хигиена на всеки етап от преработката, производството и търговията с храни (*LeJeune and Grooters, 2021*). Тези стратегии са особено важни в предприятия за производство на храни с работна среда, благоприятстваща предаването на вируси между работниците, например такива с ограничена вентилация или филтриране на

въздуха, шум (изискващ викане за общуване) и близки разстояния за дълги периоди (повече от 15 минути).

Стратегиите за интервенция и превенция трябва да се прилагат, доколкото е възможно, по цялата верига за производство на храни, не само на линиите за обработка, но и в други зони, където работниците могат да се събират, като например в заседателни зали, съблекални, стаи за почивка, места за хранене, както и в жилищата на служителите и груповия транспорт, осигурен от БОХ и в първичното производство. Прилагането на мерките трябва да се основава на риска и да е пропорционално на нивото на очакваното излагане на работниците в хранително-вкусовата промишленост: могат да бъдат достатъчни за защита на работниците в хранително-вкусовата промишленост, когато няма случаи на COVID-19 в общността. За разлика от това, изискването за допълнителни мерки за интервенция и превенция следва да се увеличи с нарастващото разпространение на случаи на COVID-19 при хора в местната общност.

## Общи принципи за защита на работниците

### ➤ Физическо дистанциране

Физическото дистанциране е много важно, за да се забави разпространението на COVID-19. Вероятността за предаване на COVID-19 намалява с увеличаването на разстоянието между отделните хора. Когато има вътреобщностно разпространение, всички предприятия за храни трябва да спазват указанията за физическо отдалечаване, доколкото това е разумно възможно. Световната здравна организация твърди, че разстоянието между работниците трябва да бъде най-малко един метър. Насоките или разпоредбите в отделните страни могат да изискват по-големи разстояния и те трябва бъдат спазвани. Когато средата за производство на храни затруднява това, работодателите трябва да обмислят какви допълнителни мерки могат да се въведат, за да бъдат защитени служителите.

### Оперативният и структурният контрол за намаляване на предаването на вируса включват:

- Поддържайте физическо разстояние между хората от поне един метър (три фута), или по друг начин, определен от властите.
- Разпределете работните места от двете страни на линиите за обработка, така че работниците да не са изправени един срещу друг.
- Разместване на работните места, което може да наложи намаляване на скоростта на производствените линии.
- Поставете прегради между работните места.
- Увеличете обмена на въздух.
- Разпределете времето за почивка, когато е възможно, за да улесните времевото дистанциране.
- Разпределете времето за почивка, когато е възможно, за да улесните времевото дистанциране.

- Организиране на персонала в работни групи или екипи, за да се улесни намаляването на взаимодействие между групите; това може да се постигне и чрез въвеждане на различни смени, за да се намали броя на работниците в помещенията на предприятията за храни, във всеки един момент.
- Почиствайте и дезинфекцирайте контактните повърхности, като дръжки, дръжки на вратите, оборудване и общи диспенсъри за вода и напитки, общи прибори, дръжки, дисплеи и оборудване.
- Поставете видими надписи и осигурете обучение на разбираем от персонала език, за насърчаване на добрата хигиена на ръцете, носенето на маски и физическото дистанциране.

## ➤ Лична хигиена

Доказано е, че ваксинациите са ефективни за намаляване на тежестта на COVID-19 и могат да намалят риска от предаване на болестта. Когато е възможно и достъпно, ФБО следва да насърчават и да дават възможност на всички работници в хранителния сектор да бъдат ваксинирани, например чрез осигуряване на необходимата гъвкавост при планирането на смени.

Добрата лична хигиена е в основата както за превенция на заразните болести, така и за безопасността на храните. Бизнес операторите с храни трябва да осигурят подходящи санитарни помещения и да гарантират, че работещите в хранителната индустрия мият ръцете си старателно и често. Обикновеният сапун и течащата топла вода са достатъчни за измиване на ръцете. Дезинфектантите за ръце могат да се използват като допълнителна мярка. Те обаче не заместват измиването на ръцете.

## ➤ Добрите практики включват следното:

- Правилна хигиена на ръцете - измиване със сапун и вода, в продължение най-малко на 30 секунди.
- Използване на дезинфектанти за ръце с формули, валидирани като ефективни, като тези с минимум 60 - 80 % алкохол (СЗО, 2020b).
- Добра хигиена на дихателните пътища (кашляйте и кихайте в сгъвката на лакътя, а не в ръцете); когато използвате кърпичка, изхвърлете я веднага след употреба и измийте ръцете си веднага след това.
- Избягване на близък контакт с лица, които проявяват симптоми на заболяване, особено с респираторни признаци като кашлица и кихане.

## ➤ Лични предпазни средства

Най-ефективната превенция срещу разпространението на дихателни капчици и аерозоли е носенето на достатъчно ефективни покрития за лице /или маски за лице. Бизнес операторите с храни трябва да осигурят подходящи покрития/маски за лице и инструкции за подходящата им употреба, в съответствие с указанията на СЗО (СЗО, 2020 в).

Ръкавиците не са от съществено значение за управлението на COVID-19 в храните: миенето на ръцете е по-голяма защитна бариера срещу инфекцията, отколкото носенето на ръкавици за еднократна употреба. Ръкавиците за еднократна употреба не трябва да се използват в работната среда за храни като заместител на миенето на ръце. Вирусите и бактериите могат да замърсят ръкавиците за еднократна употреба по същия начин, по който попадат върху ръцете на работниците. Свалянето на ръкавиците за еднократна употреба може да доведе до замърсяване на ръцете. Носенето на тези ръкавици също така може да създаде фалшиво чувство за сигурност, и да доведе до това, че персоналът да не мие ръцете си толкова често, колкото е необходимо. Вместо алтернативите, които понастоящем изискват използването на ръкавици, могат да бъдат прилагани алтернативи, които не са свързани с докосване.

**Когато работниците от хранително-вкусовата промишленост редовно използват маски и ръкавици, трябва да се вземат предвид следните мерки, за да се избегне възможността носените от работниците ръкавици да допринесат за разпространението на заболяването:**

- Бизнес операторите с храни трябва да осигурят на персонала маски за лице в допълнение към всички други предпазни средства, които обикновено се носят в работната среда за производство на храни, включително мрежи за коса, ръкавици за еднократна употреба, чисти гащеризони и работни обувки с противоплъзгащо покритие.
- Маските трябва да се носят така, че да покриват напълно носа и устата.
- Маската трябва да се смени, когато е влажна. Маските за еднократна употреба не трябва да се използват повторно.
- Когато е необходимо, могат да се носят ръкавици за еднократна употреба, като се има предвид, че ръкавиците трябва да се сменят често и ръцете трябва да се измиват между смяната на ръкавиците и веднага след свалянето им.
- Ръкавиците трябва да се сменят след извършване на дейности, които не са свързани с храни, като например отваряне/затваряне на врати с ръка и изпразване на кофи за боклук.
- Работниците в хранително-вкусовата промишленост трябва да са наясно, че носенето на ръкавици може да позволи на микробите да се натрупат по повърхността на ръцете, така че измиването на ръцете е изключително важно, когато се свалят ръкавиците, за да се избегне последващо прехвърляне на микроби върху очите или носа.
- Работниците в хранително-вкусовата промишленост трябва да избягват да докосват устата и очите си, когато носят ръкавици, особено след свалянето им, преди да си измият ръцете.

➤ **Работници в хранително-вкусовата промишленост: Заболяване от COVID-19 на работното място**

Програмите за безопасност на труда и обща защита на здравето в хранителния сектор трябва да се прилагат за целия персонал, изпълнителите, посетителите, персонала по поддръжката и обслужването. Тези програми следва да включват насоки за съобщаване и

управление на заболяванията на персонала в хранителните обекти, следене и проследяване на здравословното състояние на работниците в съответствие с политиките за защита на личните данни на местните власти, както и политики за връщане на работа, когато персоналят се възстанови от заболяване. Персоналят, работещ в помещения за храни, следва да получи писмени инструкции и обучение за това как да се предотврати разпространението на COVID-19, както на работното място, така и извън него. Обичайните процедури за пригодност за работа, прилагани от бизнес операторите с храни, като част от техните процедури за безопасност на труда и общо здраве, следва да гарантират, че потвърдените или предполагаемо заразените работници са изключени от помещенията за храни.

Служителят, който не се чувства добре или има симптоми на COVID-19, не трябва да работи в предприятие за храни. Пререквизитните програми и други програми за безопасност на труда и общо здраве трябва да гарантират, че заразените с COVID-19 (симптоматични лица и потвърдени асимптоматични носители) работници и техните контакти (тези, които са имали контакт с потвърдени случаи) са изключени от помещенията за храни, докато не мине достатъчно време или не се направят специфични изследвания, които да потвърдят, че те вече не са заразени. Трябва да се установи процедура, която да позволява на персонала да съобщава за заболяване по телефона (или чрез електронна поща) или чрез приложение, така че работниците с ранни стадии на COVID-19 да могат да бъдат разпознати и да получат надеждна информация и бързо да бъдат изключени от работната среда. Това е наложително, тъй като заразеният работник може да зарази колегите си, да замърси средата за производство и преработка на храни и да замърси храни или хранителните материали (напр. опаковки и т.н.), което потенциално може да доведе до неоправдани търговски ограничения, въпреки че не представлява риск за безопасността на храните.

Работещите в хранителния сектор трябва да са наясно със симптомите на COVID-19. Бизнес операторите с храни трябва да изготвят редовно актуализирани писмени указания за персонала, относно съобщаването на такива симптоми и относно политиките за недопускане до работа. Най-важният въпрос е, персоналят да може да разпознава симптомите на ранен етап, за да може да потърси подходяща медицинска помощ и да направи изследвания, за да може да сведе до минимум риска от заразяване на колегите си.

**Признаците и симптомите на COVID-19 са разнообразни и могат да включват (Huang, Wang et al., 2020):**

- треска (температура 37,5°C или по -висока);
- кашлица - това може да бъде всякакъв вид кашлица, не само суха;
- умора;
- загуба на вкус или мирис;
- слабо запушване на носа;
- задух или затруднено дишане;
- конюнктивит (известен също като розово око);



- възпалено гърло;
- главоболие;
- мускулни или ставни болки;
- кожен обрив;
- гадене или повръщане;
- диария;
- студени тръпки или замайване.

Важно е обаче да се признае, че инфектираните лица могат да бъдат пре-симптоматични или да останат напълно безсимптомни и може да не знаят, че са заразни и способни да разпространяват вируса (*Pan, Chen et al ., 2020; Tong, Tang et al ., 2020*). Това подчертава необходимостта целият персонал, независимо от видимото му здравословно състояние, да използва подходящи предпазни средства и практики за предотвратяване на предаването на болестта. Тъй като средствата за идентифициране на потенциално заразени работници или безсимптомни работници (като мониторинг на температурата, бързи PCR или антигенни тестове) стават все по-достъпни, те могат да се използват за подпомагане при откриването и изключването на заразени лица от работното място.

Независимо от това, е необходимо бизнес операторът с храни (например, отговорната служба за човешки ресурси или безопасни условия на труд) да разработи план за действие, за да управлява ситуацията, при която член на персонала, изпълнител или друг посетител се разболеє, докато е на територията на предприятието. За лицата, проявяващи животозастрашаващи симптоми, трябва незабавно да се осигури спешна медицинска помощ. Лицата с леки симптоми, трябва да бъдат изведени на място, далеч от други хора, докато могат безопасно да напуснат помещението. Когато е възможно, се препоръчва такова лице да се изолира зад затворена врата, както например в офисите на персонала. Трябва да се полагат грижи, докато се вземат мерки за предотвратяване на разпространението на COVID -19. Когато е възможно, се препоръчва да се подобри вентилацията в това помещение (например чрез отваряне на прозорец).

Докато чака медицинска помощ или да бъде изпратен вкъщи, болният трябва незабавно да си сложи маска, ако вече не я носи, и да избягва всякакъв контакт с други хора. Трябва да се избягва докосването на хора, повърхности и предмети и да се посъветва да покрива устата и носа си с кърпичка за еднократна употреба, когато кашля или киха, да поставя кърпичката в торба или джоб и след това да я изхвърля в кошче с капак, като след това винаги да измива ръцете си. В най-добрия случай, се предоставят специални кофи за (потенциално) замърсени материали, като тъкани, униформи, работно облекло, ръкавици и т.н., които трябва да бъдат изхвърлени, изпрани или третирани по друг начин. Ако кърпичките не са на разположение веднага, човек трябва да кашля и киха в свивката на лакътя. Болните лица, които имат нужда да отидат до тоалетната, докато чакат медицинска помощ, трябва да използват тоалетна, различна от тази, използвана от повечето работници, ако има такава възможност. Причинителят SARS-CoV-2 е открит в проби от изпражнения

на заразени пациенти (*Tang, Tong et al ., 2020*). Измиването на ръцете след използване на тоалетната винаги е важна практика, особено при работа с храни.

Всички хора трябва да измиват старателно ръцете си за 30 секунди със сапун и вода след всеки контакт с човек, който не се чувства добре, със симптоми, съответстващи на коронавирусна инфекция. Освен това, всички повърхности, които заразено лице е замърсило или може да е замърсило, трябва да се почистят и след това да се дезинфекцират, особено всички повърхности и предмети, видимо замърсени с телесни течности/дихателни секрети, както и всички места с висок контакт, като тоалетни, дръжки на вратите и телефони.

Ако се потвърди, че служител, изпълнител, посетител и т.н. са болни от COVID-19, трябва стриктно да се спазват всички приложими национални протоколи за докладване и изолиране. Трябва да бъде въведена политика за връщане на работа за персонала, който е заразен и се е възстановил от COVID-19, и тя трябва да се основава на държавните разпоредби или насоки, ако такива съществуват. В допълнение към избягването на COVID-19 и разпространението на вируса на работното място, предприятията от хранително-вкусовата промишленост следва да предприемат подходящи мерки, като например информирание и оказване на друга подкрепа на работниците, за да се предотврати заболяване и разпространение сред работниците и между работниците и техните семейства, особено за тези от тях, които живеят в общи жилища (например работници на терен и работници във фабриката) или тези, които пътуват заедно до работа.

### ➤ **Първично производство**

Обикновено животните, отглеждани за производство на храни – продуктивните животни (говеда, свине, овце, кози, домашни птици и др.) и рибите не се заразяват по естествен път със SARS-CoV-2 и контактът с тези видове, или като с живи животни, или с хранителни продукти, получени от тях, не се счита за рисков фактор за заразяване с COVID-19. Въпреки това, някои диви животински видове (напр. някои прилепи, маймуни, земеровки и панголини) и някои домашни животни (котки, кучета и норки) могат да се заразят със SARS-CoV-2. Възможно е предаването на COVID-19 от възприемчивите видове към хората. Поради това, хората трябва да се предпазват от потенциално заразяване с аерозоли или капчици, генерирани от тези животни или от тяхната околна среда, чрез използване на маски, други предпазни средства и чрез практикуване на добра лична хигиена. Както при всеки друг етап на производство, най-голямата загриженост в първичното производство е предаването на инфекцията от човек на човек и всяка дейност в първичното производство свързана с животни или зеленчуци, която изисква или води до непосредствена близост до други работници (разсаждане, плевене, прибиране на реколтата, събиране на закрито в доилната зала или в помещенията за почивка), изисква стратегии за намаляване на риска, както е описано по-долу.

## ➤ **Преработка на храни**

Суровите селскостопански хранителни продукти и пакетираните храни са малко вероятни източници на експозиция на SARS-CoV-2 за работниците в обектите за преработка на храни. Вместо това, подобно на други области от хранителната верига, най-големият риск за заразяване с COVID-19 е чрез контакт със заразени колеги. Предприятията за преработка на храни е особено вероятно да служат като места за суперпредаване, тъй като работниците често работят дълго време в много голяма близост до други хора, при хладни и влажни условия (*LeJeune u Grooters, 2021*). Действително, клъстери от COVID-19 са свързани с предприятия за преработка на месо, птици, риба, плодове и зеленчуци и дори за храни за домашни любимци. Специфичните стратегии за предпазване са изброените по-горе, с акцент върху физическото дистанциране, използването на маски и личната хигиена.

## ➤ **Транспорт на храни**

Като част от ефективна СУБХ, основана на принципите на HACCP, много хранителни предприятия вече имат въведени мерки за контрол на доставките и транспортирането на продукти до и от обекта, като част от плана за осигуряване на безопасност на храните. Основният фокус на всички допълнителни мерки за контрол на COVID-19, включващи хигиенни и санитарни мерки, прилагани от хранително-вкусовите предприятия, е да не се допусне вирусът в техните работни помещения. Най-вероятно, основният път за проникване на вируса в работните помещения е чрез заразен човек (персонал, изпълнител, посетител и т.н.), който влиза в помещенията.

Всички лица, които не са служители, включително шофьори на доставки, изпълнители и посетители, влизащи в помещенията на БОХ, трябва стриктно да се придържат към всички други мерки за контрол на COVID-19 преди и по време на влизането си в обекта. Например, шофьорите - доставчици до помещенията с храни, трябва да са наясно с потенциалните рискове, свързани с предаването от човек на човек, както и при контакт.

Бизнес операторът с храни трябва да информира и инструктира хората, съответно преди пристигането им, да постави подходящи знаци и да осигури необходимата подкрепа. **Там, където се наблюдава разпространение в общността, засилените мерки, включително физическо дистанциране, използване на маски и лична хигиена, са от решаващо значение.**

Възможен, но малко вероятен начин за въвеждане на инфекцията е, чрез повърхностно замърсяване на предмети, внесени в обекта, когато заразено лице замърси предметите непосредствено преди внасянето им в помещенията (*Lewis, 2021*). Въпреки че рискът от заразяване с COVID-19 чрез повърхностно замърсяване е много малък, разумно е всички лица, които не са служители, включително шофьорите на доставки, да измиват старателно ръцете си, да ги дезинфекцират или да използват дезинфектант за ръце, преди да влязат в помещенията и например преди да предадат документите за доставка на персонала на хранителните обекти. На всички лица, които не са служители (включително на шофьорите

на доставки), трябва да се предостави лесно достъпен и близък достъп до съоръжения за миене на ръце, дезинфектант за ръце на алкохолна основа или дезинфектант и хартиени кърпи за еднократна употреба. Най-добре е да се използват контейнери и опаковки за еднократна употреба, за да се избегне нуждата от почистване на всички използвани продукти. В случай на използване на контейнери за многократна употреба, следва да се прилагат подходящи хигиенни и санитарни протоколи. Следва да бъде въведен механизъм за работа с всички използвани материали за еднократна употреба по специален начин, за да се избегнат ненужни експозиции. За по-нататъшно избягване на всякакви потенциални допълнителни рискове от предаване на инфекции, може да се препоръча засилено хигиенизиране на често докосвани повърхности като волани, дръжки на врати, мобилни устройства и т.н., както и подходяща хигиена на ръцете.

### ➤ **Търговия на дребно с храни**

По време на пандемията от COVID-19 секторът на търговията на дребно с храни е изправен пред сериозни предизвикателства, свързани с поддържането на най-високи хигиенни стандарти, защитата на персонала и клиентите от риска от заразяване, поддържането на физическа дистанция при работа с голям брой клиенти, запазването на отворени обекти и осигуряването на ежедневни доставки от подходящи храни. Въпреки че някои клиенти може да смятат, че съществува риск от заразяване с COVID-19 в резултат на открити витрини с храни, понастоящем няма научни доказателства, които да потвърждават, че храните или опаковките на храните са свързани с предаването на COVID-19. За да се гарантира общата хигиена на храните около откритите зони за храни, всички работници и потребители трябва да спазват строги мерки, предназначени да контролират предаването на вируса причиняващ COVID-19, от човек на човек, между работници и клиенти, както и да спазват добри хигиенни практики.

Работниците в търговските обекти с храни не трябва да се явяват на работа, когато са болни. Тези работници, както и ангажираните в преработката на храни, трябва да са наясно със симптомите на COVID-19 и да информират работодателя си и да потърсят лекарска помощ, ако смятат, че имат симптоми на заболяването. Всички работещи в обектите за търговия на дребно с храни трябва да спазват стандартните, добри практики за лична хигиена, които могат да помогнат за намаляване на риска от предаване на други болести, предавани с храната. Когато се наблюдава вътреобщностно разпространение на COVID-19, работещите в хранителния сектор трябва да спазват необходимите специфични допълнителни мерки за COVID-19, предписани от местните или регионалните власти, като физическо дистанциране и носене на маска. Бизнес операторите с храни трябва да подчертаят на служителите и клиентите важността на избягването на струпвания на хора, особено в затворени или закрити помещения, физическото дистанциране, носенето на маска, честото миене на ръцете и поддържането на добри хигиенни практики, както и на честото почистване и дезинфекциране на повърхности, които редовно се докосват.

**Практическите мерки за минимизиране на риска от предаване на COVID-19, които могат да бъдат използвани от търговците на дребно в райони с вътреобщностно разпространение на COVID-19, включват следното:**

- поставяне на табели на входните точки, които да изискват от клиентите да не влизат в магазина, ако са неразположени или имат симптоми на COVID-19;
- регулиране на броя на клиентите, изпълнителите и посетителите, които влизат в магазина за търговия на дребно и задните офиси, за да се избегне пренаселеност и предоставяне на инструкции за мерките, които трябва да се спазват докато се намират в помещенията;
- управление на опашката с клиенти и ограничаване на броя на хората, които могат да се намират в дадено пространство, в съответствие със съветите за физическо дистанциране, като се използват например маркировки на пода или схема за предварителна резервация/на посетители;
- използване на подови маркировки вътре в магазина и извън него, за да се улесни спазването на изискванията за физическо отстояние, особено в най-натоварените зони, като гишетата за обслужване и касите/касовите апарати;
- поставяне на прегради от плексиглас (или сходни) на касите и гишетата като допълнително ниво на защита за персонала;
- назначаване на членове от персонала с цел редовно почистване и дезинфекция на често докосваните места, свързани с операциите в помещенията (напр. колички за пазаруване, кошници, дръжки на врати и везни използвани от клиенти);
- осигуряване на дезинфектанти за ръце, дезинфектанти - спрей, санитарни кърпички и хартиени кърпи за еднократна употреба на входа на магазина, които клиентите да използват за лична хигиена и за почистване, например, на дръжките на количките и кошниците за пазаруване;
- увеличаване на въздушния поток в сградите, чрез поддържане на отворени врати, прозорци и т.н., където е възможно;
- насърчаване на клиентите да използват безконтактно поръчване и плащане; и
- поставяне на съобщения и използване на звукови съобщения в търговските обекти за храни (магазини, търговски обекти, супермаркети), които да напомнят на клиентите и на другите лица за мерките, които трябва да се спазват.

#### ➤ **Услуги в сферата на храненето (хранителни услуги) и ресторанти**

Препоръките за доставчиците на хранителни услуги, като например ресторанти и институционални столове за хранене, следва да се прилагат и за доставчици на храна за вкъщи, закувалните и столовете на работното място в основните предприятия, като например предприятията за преработка на храни и търговия на дребно.

**Ключовите препоръки за предпазване от COVID-19 в този сектор включват следното:**

- Работещите в сферата на хранителните услуги не трябва да се явяват на работа, когато са болни.
- Работниците трябва да са наясно със симптомите на COVID-19 и да информират работодателя си и да потърсят лекарска помощ, ако смятат, че имат симптоми на заболяването.
- Предоставяне на информация на посетителите за политиките за намаляване на въздействието на COVID-19 в помещенията, като адекватна хигиена, физическо отделяне и правилно носене на маска за лице.
- Обучение на персонала приготвящ храната и обслужващия персонал на строга лична хигиена, физическо дистанциране, носене на маски и приложими практики за дезинфекция.
- Обучение на обслужващия персонал за взаимодействие с клиентите и разпознаване на признаците на заболяване.
- Изискване към обслужващия персонал (сервитьорите) за често почистване и дезинфекциране на контактните повърхности, включително плотовете, често докосваните места, приборите за сервиране и кутиите за подправки.
- Осигуряване на дезинфектант за ръце на клиентите, при влизане и излизане от помещенията за храни.
- Въвеждане на поръчка и плащане без докосване за клиентите.
- Използване на подови маркировки вътре и извън магазина, за улесняване спазването на изискванията за физическо отстояние.
- Измиване и често дезинфекциране на предмети като черпаци, щипки и стелажи за подправки.
- Поддържане на ниска гъстота на посетителите и персонала, например чрез предварителна поръчка, времеви интервали за сядане, ограничаване на размера на партитата.
- Поставяне на физически бариери в зоната за сядане и предлагане на места за сядане навън, където е възможно.
- Осигуряване на подходяща вентилация и използване на външен свеж въздух за климатизация.
- Отделяне на особено внимание на предпазните средства за еднократна употреба (маски, ръкавици и т.н.) и други материали.
- Разпределяне на работното време и почивките на персонала, за да се намали броят на служителите в столовата по всяко време, или чрез удължено работно време.
- Поставяне на видими съобщения, насърчаващи хигиената на ръцете и физическото дистанциране за персонала и клиентите.
- Процедурите за почистване и дезинфекция на често докосвани контактни повърхности, като дръжки, дръжки на вратите, оборудване, общи диспенсъри за вода и напитки, общи прибори и дисплеи, както и всички необходими предпазни мерки за доставка на храни трябва да бъдат подходящо включени в СУБХ на бизнес операторите с храни и да се прилагат по подходящ начин.

## ЗАКЛЮЧЕНИЯ

Въпреки предизвикателствата, които COVID-19 поставя пред здравето и работоспособността на работниците, практиките за безопасност на храните в предприятията за храни трябва да продължат да се придържат последователно към всички приложими стандарти за хигиена на храните, НАССР плановите и всички съществени елементи на други пререквизитни програми, в съответствие с установената СУБХ за конкретния обект.

Световната организация по прехрана и земеделие на ООН продължава да следи за евентуални промени, които могат да засегнат това ръководство. Ако някой от факторите се промени, ФАО ще публикува допълнителна актуализация. В противен случай, срокът на валидност на настоящото ръководство изтича две години след датата на публикуването му.

### Източник:

FAO.2021. *COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance.* Rome.

<https://doi.org/10.4060/cb6030en>

### ИЗГОТВИЛ:

Д-р Дора Петлова, главен експерт

Дирекция „Оценка на риска по хранителна верига“, ЦОРХВ, 27.08.2021 г.

