

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО КОНТРОЛЮ И ПРОФИЛАКТИКЕ COVID-19 В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ ЦЕПИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (Вторая редакция)

1. Основание и область применения

Для регулирования и нормирования обычного режима работы соответствующих китайских организаций по пищевой продукции холодильной цепи и работников в период нормализации ситуации COVID-19 и осуществления ими ответственности за контроль и профилактику при производстве, необходимо ознакомиться с документами, опубликованными Государственным советом Китая для механизма совместной профилактики и контроля COVID-19: Руководство по контролю и профилактике COVID-19 для предприятий по переработке мяса (Механизм совместной профилактики и контроля COVID-19 (2020) № 216), Техническое руководство по контролю и профилактике COVID-19 для рынков (ярмарок) сельскохозяйственной продукции (Механизм совместной профилактики и контроля COVID-19 (2020) № 223), Методы профилактики и контроля COVID-19 (8-е издание) (Механизм совместной профилактики и контроля COVID-19 (2021) № 51), Оповещение о методах Государственного Совета по профилактике и контролю COVID-19 для усиления мер по профилактике и контролю COVID-19 в портовых городах (Государственная телеграмма (2021) № 14), а также соответствующие государственные стандарты пищевой безопасности и документ «COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: руководство для предприятий пищевой промышленности», опубликованный Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) (август 2021 года). Настоящее руководство было разработано для производителей пищевой продукции холодильной цепи и для основных этапов производства.

Основным содержанием настоящего руководства является профилактика заражения COVID-19 у работников и продолжения производства в сфере пищевой продукции холодильного хранения, профилактика и контроль на таких этапах, как погрузка, разгрузка, транспортировка, усиление очистки и дезинфекции упаковки пищевой продукции холодильной цепи при первичной заморозке и т.д. Строгое соблюдение требований нормативно-правовых актов и соответствующих государственных стандартов пищевой безопасности, выполнение положений по профилактике и контролю COVID-19 местных компетентных органов производителями является предварительным условием для применения настоящего технического руководства.

2. Медицинский контроль работников предприятия для профилактики и контроль COVID-19

Здоровье работников предприятия является основой для профилактики заражения пищевой продукции холодильной цепи COVID-19. Производители, связанные с производством, погрузкой, разгрузкой, транспортировкой, хранением, реализацией и организацией питания, должны упорядочить и обновить систему медицинского контроля работников предприятия, повысить меры по профилактике и контролю COVID-19 в соответствии с требованиями по контролю и профилактике COVID-19.

2.1 Установление системы регистрации здоровья работников, приступающих к работе

Производители пищевой продукции холодильной цепи должны осуществлять регистрацию маршрутов передвижения и состояния здоровья работников (включая новых работников и временных работников) в течение 14 дней, установить карты здоровья для работников,

приступающих к работе, контролировать передвижение и состояние здоровья сотрудников. Стимулировать новых работников самостоятельно проходить тестирование на нуклеиновую кислоту до начала работы.

2.2 Ежедневная проверка здоровья сотрудников

Производители пищевой продукции холодильной цепи должны усилить контроль на входе и выходе и проверку здоровья сотрудников, установить журнал учета состояния здоровья всего штата сотрудников (включает в себя 10 симптомов: лихорадка, сухой кашель, слабость, ослабление обоняния, заложенность носа, насморк, конъюнктивит, боль в мышцах, диарея) и систему информационной отчетности о рисках контактирования, установить точку замера температуры на входе в зону производства пищевой продукции, осуществлять такие меры по профилактике и контролю, как регистрация, измерение температуры, дезинфекция, контроль «кода здоровья», осуществлять такую систему, при которой приступить к работе можно только при «зеленом коде».

2.3 Проведение ПЦР-тестирования среди сотрудников

Проведения ПЦР-теста является важной мерой выявления заражения на раннем этапе. Сотрудники предприятий пищевой продукции холодильной цепи должны в соответствии с Методами профилактики и контроля COVID-19 (8-е издание) (Механизм совместной профилактики и контроля COVID-19 (2021) № 51) проходить ПЦР-тестирование. Целесообразно увеличить частотность ПЦР-тестирования для сотрудников с высокими рисками заражениями, занятых в важных производственных точках и на ключевых этапах производства.

К сотрудникам с высокими рисками заражениями относятся, но не ограничиваются ими, следующие категории: сотрудники объединенного контрольного склада и холодильного склада первичной заморозки, а именно сотрудники, занятые в транспортировке, разгрузке, отгрузке, дезинфекции, транспортировке на автопогрузчике с вильчатым захватом, складские менеджеры, сотрудники по отбору проб, утилизации отходов, а также другие лица, представляющие высокие риски и напрямую первично соприкасающиеся с импортной пищевой продукцией холодильной цепи, еще не прошедшей профилактической дезинфекции.

Сотрудникам с высокими рисками заражениями необходимо часто проводить ПЦР-тестирование, конкретное количество тестирований устанавливается в соответствии с анализом рисков на основе эпидемиологической ситуацией в регионе. Необходимо целесообразно планировать проведение ПЦР-тестирования, чтобы обеспечить его сдачу одной и той же категорией сотрудников в среднем каждый день.

2.4 Регистрация и контроль приезжих сотрудников

Насколько возможно, сократить количество приезжих сотрудников для входа в производственную зону, если им необходимо войти, нужно запросить такую информацию, как организация, в которой они работают, состояние здоровья, контакт с сотрудниками из регионов, где возникло заболевание, им можно войти только после принятия таких мер, как регистрация, измерение температуры, а также после обеспечения индивидуальной защиты согласно требованиям (например, ношение маски). При въезде и выезде машин дежурный по КПП, работники и водитель должны избегать необязательного контактирования.

2.5 Санитарные требования к работникам предприятия

2.5.1 Состояние здоровья при осуществлении работы. До начала работы необходимо гарантировать, что состояние здоровья отличное, а также сообщить производителю

информацию о состоянии здоровья, добровольно пройти контроль температуры тела от производителя, если возникли какие-либо симптомы, такие как повышенная температура, сухой кашель, слабость, необходимо немедленно самостоятельно сообщить об этом, а также своевременно обратиться к врачу.

2.5.2 Обеспечение индивидуальной защиты. Работники предприятия во время работы должны правильно надеть маску, перчатки и надеть рабочую одежду до начала работы. Рабочая одежда должна поддерживаться в чистом и опрятном состоянии, регулярно стираться, при необходимости дезинфицироваться. Работники предприятия на особых рабочих местах (цех убоя, разделки свежего мяса и т.д.) кроме рабочей одежды также надевают водонепроницаемый фартук, резиновые перчатки и т.д. согласно требованиям защиты. Рекомендуем работникам в сфере пищевой продукции надевать одноразовые перчатки, однако их необходимо регулярно сменять, в интервале, когда сменяют перчатки, а новые перчатки еще не надеты, необходимо вымыть руки. Во избежание вторичного загрязнения предметов защиты после проведения действий, не связанных с пищевой продукцией (например, ручное открытие/закрытие двери и очищение мусорных ящиков), необходимо сменить перчатки.

2.5.3 Соблюдение личной гигиены. При чихании и кашле плотно закрывать бумажной салфеткой рот и нос или использовать предплечье, чтобы прикрыть их. Не плевать на пол, при высмаркивании соблюдать гигиену. Максимально избегать касания руками рта, глаз, носа.

2.5.4 Усилить гигиену рук. При обработке продукции или при касании полок для продукции, поручней и других предметов общественного пользования двумя руками необходимо своевременно промыть руки под проточной водой с жидким или твердым мылом, или растереть в обеих руках быстросохнущий антисептик для рук.

2.6 Создание процедуры представления отчетов по отклонениям здоровья

Как только работник обнаружит у себя, а также у работников, с которыми он проживает совместно, проявление таких подозрительных симптомов, как повышение температуры, сухой кашель, слабость, необходимо своевременно доложить об этом высшему менеджменту производителя, при визуальных симптомах необходимо доложить об этом в порядке очередности или напрямую. Как только производитель обнаружит, что у работника проявились вышеуказанные симптомы, вне зависимости от состояния здоровья работника, производитель должен принять эффективные меры по быстрому размещению данного работника и работников, тесно с ним контактирующих вне производственной среды пищевой продукции. Регионам с высоким риском распространения COVID-19 предлагаем в соответствии с положениями о профилактике и контроле местного компетентного органа требовать от здоровых работников предоставлять «нулевые» отчеты.

2.7 Порядок возвращения работников предприятия к работе

В соответствии с регистрацией работника, приступающего к работе в производственной зоне, и архивной информации о его здоровье необходимо своевременно проследить лечение и восстановление здоровья сотрудника с отклонениями здоровья, недомоганиями, подозрениями или заражением COVID-19 (с симптомами или бессимптомно), после восстановления здоровья проводится научная оценка соответствия условиям для возврата к работе. После ослабления симптомов подтвержденного случая COVID-19, а также если в промежутке как минимум в 24 часа 2 теста ПЦР показывают отрицательную реакцию на нуклеиновую кислоту, можно прекратить изоляцию. Перед возвращением к работе

работники предприятия, которые тесно контактировали с пациентом, больным COVID-19, также должны соответствовать вышеуказанным требованиям контроля.

2.8 Усиление распространения знаний о контроле и профилактике

Необходимо начать распространение информации о здоровье разными способами, помогать работникам на предприятии усваивать соответствующие знания и навыки по лечебно-профилактическим мерам для COVID-19 и прочих заболеваний, передающихся через дыхательные пути, выработать хорошие гигиенические привычки, усилить сознательность для самозащиты.

3. Меры по профилактике и контролю в процессе погрузки, разгрузки и транспортировки

3.1 Санитарные требования к грузчикам

Сотрудники объединенного контрольного склада и холодильного склада первичной заморозки, занятые в транспортировке, разгрузке, отгрузке, дезинфекции, представляющие высокие риски и напрямую первично соприкасающиеся с импортной пищевой продукцией холодильной цепи, еще не прошедшей профилактической дезинфекции, должны оставаться на одном месте, изолированно, проходить ПЦР-тестирование согласно пункту 2.3.

Кроме выполнения обычных требований личной гигиены, до перемещения груза необходимо надеть рабочую одежду и головной убор, одноразовую медицинскую маску или одноразовую хирургическую маску, перчатки и т.д., при необходимости надеть защитные очки и защитный лицевой щиток, избегать многократного контакта поверхности груза с поверхностью тела.

В особенности, если надо разгрузить и загрузить импортируемую пищевую продукцию холодильной цепи, происходящую из регионов, где возникла вспышка заболевания, грузчиков порта необходимо обязать носить маску на протяжении всего процесса перемещения груза, избегать плотного прилегания груза к лицу, контакта рук с носом и ртом, избегать контакта с замороженной продукцией водного промысла, которая возможно заражена COVID-19. Если в процессе перемещения груза маска повредилась, ее нужно немедленно заменить.

3.2 Санитарные требования к водителям, осуществляющим транспортировку

Кроме осуществления санитарных требований к работникам предприятия, работники, осуществляющие транспортировку пищевой продукции холодильной цепи (водители и т.п.) в процессе перевозки не должны самовольно открывать контейнер, не могут произвольно вскрывать упаковку пищевой продукции холодильной цепи и напрямую контактировать с ней. При въезде и выезде автомобиля водитель и сопровождающие лица должны избегать необязательного контактирования с дежурным по КПП и работниками.

3.3 Санитарный контроль источников груза

В отношении импортируемой пищевой продукции холодильной цепи импортер или владелец груза должны оказать содействие соответствующим органам для отбора проб с пищевой продукцией и ее упаковки и проведения исследований. В отношении иногородней продукции дистрибьютор должен самостоятельно получить у поставщика информацию о безопасности и противоэпидемическом контроле соответствующей продукции. В отношении местных предприятий по убою, переработке, производству мяса необходимо строго осуществлять соответствующий контроль качества и технологический режим для пищевой продукции холодильной цепи, усилить контроль за санитарным состоянием

окружающей среды. Если импортер или владелец груза поручают сторонней логистической компании осуществлять транспортировку, хранение и прочие услуги, при передаче груза сторонней логистической компании необходимо самостоятельно предоставить данной логистической компании информацию о безопасности и необходимом противоэпидемическом контроле соответствующей продукции.

Если в процессе логистических операций с продукцией внутри транспортной упаковки необходимо дополнительно установить подпорки или проложить прокладку, они должны соответствовать надлежащим требованиям безопасности и санитарии для пищевой продукции. На транспортной упаковке необходимо указать температурные условия для хранения и транспортировки пищевой продукции холодильной цепи. Усилить контроль за операциями, такими как погрузка, разгрузка, перемещение груза, нельзя допускать, чтобы груз напрямую соприкасался с полом, нельзя самовольно вскрывать упаковку пищевой продукции холодильной цепи. Необходимо гарантировать, что температура пищевой продукции холодильной цепи в процессе транспортировки, хранения и сортировки постоянно находится в допустимом диапазоне колебаний. Необходимо записывать и хранить такую информацию, как температура, время на каждом этапе приема и сдачи груза.

3.4 Санитарный контроль автомобилей

Необходимо гарантировать, что внутренняя часть кузова автомобиля чистая, нетоксичная, безвредная, без посторонних запахов и загрязнений, регулярно проводится профилактическая дезинфекция. Подробные мероприятия по дезинфекции см. в «Техническом руководстве по дезинфекции для контроля и профилактики COVID-19 в процессе производства низкотемпературной пищевой продукции в холодильной цепи» (Вторая редакция).

3.5 Санитарный контроль оборудования для хранения

Складская зона для погрузки и разгрузки груза должна быть оснащена закрытой платформой, а также герметизирующим устройством, к которому сможет присоединиться автомобиль, осуществляющий холодильную перевозку. Усилить контроль при въезде на склад, кроме проверки внешнего вида и количества пищевой продукции холодильной цепи, также необходимо проверить температуру в центре продукции. Усилить контроль за хранением внутри склада, укладывание пищевой продукции в стопки должно осуществляться на указанные палеты и полки. Пищевая продукция холодильной цепи должна укладываться в расходный склад согласно его характеристикам или по номеру склада; пищевая продукция холодильной цепи, у которой большая разница в температурных требованиях или которая подвержена перекрестному загрязнению, не должна храниться совместно. Необходимо регулярно проверять температуру и влажность внутри склада, температура и влажность внутри склада должны соответствовать требованиям хранения для пищевой продукции холодильной цепи и поддерживаться на стабильном уровне. Необходимо регулярно проводить очистку и дезинфекцию окружающей среды внутри склада, полок, рабочих инструментов. Подробные мероприятия по очистке и дезинфекции см. в «Техническом руководстве по дезинфекции для контроля и профилактики COVID-19 в процессе производства пищевой продукции в холодильной цепи» (Вторая редакция).

4. Требования по профилактике и контролю в процессе производства и переработки

4.1 Требования к персоналу

В соответствии с требованиями пункта 2.5.

Сотрудникам предприятий по производству и переработке импортной пищевой продукции холодильной цепи, например, транспортировщикам, распаковщикам, подверженным высокому риску заражения, необходимо оставаться на одном месте, изолированно, проходить ПЦР-тестирование согласно пункту 2.3.

4.2 Соблюдение безопасной дистанции

Между работниками должна соблюдаться дистанция как минимум в 1 метр. Допустимые меры по соблюдению дистанции в производственной среде пищевой продукции включают: установку производственной линии только с одной стороны, дислокацию производства или установку перегородки посередине производственной линии; предотвращение ситуации, когда работники находятся лицом друг к другу; строгое ограничение количества работников в зоне приготовления пищевой продукции; исключение всех сотрудников, чье присутствие необязательно; разделение работников на рабочие группы или команды, в то же время, сокращение взаимодействия и взаимного влияния между группами.

4.3 Защита и проверка импортируемой продукции

4.3.1 Защита при погрузке и разгрузке. Необходимо, чтобы грузчики, которые напрямую контактируют с пищевой продукцией холодильной цепи, до перемещения груза надели рабочую одежду и головной убор, одноразовую медицинскую маску или одноразовую хирургическую маску, перчатки и т.д., при необходимости надели защитные очки и защитный лицевой щиток, необходимо избегать многократного контакта поверхности груза с поверхностью тела.

4.3.2 Контроль за источниками. Предприятия по пищевой продукции холодильной цепи должны провести проверку и оценку поставщиков на соответствие положениям, добросовестно проводить проверку и осмотр каждой закупаемой партии пищевой продукции, согласно законодательству вести протоколы и хранить такую информацию, как проверка закупаемой пищевой продукции и сырья, выходной заводской контроль, реализация пищевой продукции и т.д., обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции. Срок хранения протоколов и подтверждающих документов составляет как минимум 6 месяцев после истечения срока годности продукции, если точный срок годности отсутствует, срок хранения составляет не менее 2-х лет.

4.3.3 Сертификат о проверке. Для импортируемой пищевой продукции холодильной цепи импортер или владелец груза должны оказывать содействие соответствующим органам при отборе проб пищевой продукции и упаковки для проведения испытаний. В отношении иногородней продукции дистрибьютор должен самостоятельно получить у поставщика информацию об эпидемиологическом надзоре и безопасности пищевой продукции.

4.4 Очистка и дезинфекция

См. «Техническое руководство по дезинфекции для контроля и профилактики COVID-19 в процессе производства пищевой продукции в холодильной цепи» (Вторая редакция).

4.5 Прочие защитные меры

4.5.1 Требования к вентиляции. Для обычной заводской территории необходимо преимущественно выбирать естественную вентиляцию, если необходимые условия отсутствуют, можно использовать механическую вентиляцию. В закрытых заводских территориях необходимо поддерживать циркуляцию воздуха внутри помещения и безопасность подачи воздуха системой кондиционирования. Необходимо регулярно

проводить проверку, очистку и дезинфекцию системы кондиционирования воздуха и вентиляции, обеспечивая чистоту и безопасность ее функционирования.

4.5.2 Оборудование для водоснабжения и водоотведения. Необходимо оснащение отличной канализацией, а также обеспечение ее свободной проходимости. Необходимо установить напольные смесители с промывочной водой и оборудование для дезинфекции, осуществлять промывание и обеззараживание сточных вод. Спуск сточных вод должен соответствовать надлежащим положениям.

5. Требования к профилактике и контролю в процессе реализации

Рынки (розничные рынки сельскохозяйственной продукции, рынки сельскохозяйственной продукции, общественные продовольственные рынки), супермаркеты, местные магазины, организации общественного питания, частные интернет-предприниматели пищевой продукции холодильной цепи и прочие предприниматели, связанные с пищевой продукцией, должны быть оснащены соответствующим оборудованием по холодильному и морозильному хранению.

5.1 Санитарные требования к персоналу

В соответствии с требованиями пункта 2.5. Предприниматели, связанные с пищевой продукцией, оснащенные специальным торговым местом для разделки свежего мяса, кроме рабочей одежды также должны надеть водонепроницаемый фартук, резиновые перчатки и т.д.

5.2 Соблюдение безопасной дистанции

Необходимо осуществлять разумный контроль за количеством посетителей, входящих в зону реализации пищевой продукции холодильной цепи, избегать их скопления и давки, между людьми должна соблюдаться дистанция как минимум в 1 метр, в закрытых пространствах необходимо в соответствующей степени усилить контроль. Можно применять такие меры, как разметка на полу для направления и помощи людям в организации очереди и соблюдения дистанции, в особенности в тесных зонах, например, у стоек обслуживания и касс.

5.3 Очистка и дезинфекция

См. «Техническое руководство по дезинфекции для контроля и профилактики COVID-19 в процессе производства пищевой продукции в холодильной цепи» (Вторая редакция).

5.4 Информация о предостережениях

5.4.1 На входе необходимо разместить вывески о том, что при отклонениях здоровья, недомоганиях или подозрительных симптомах COVID-19 запрещено входить в магазин.

5.4.2 В зонах реализации пищевой продукции холодильной цепи (магазинах, торговых площадях, рынках) необходимо регулярно оповещать или расклеить предупреждения, напоминающие посетителям о соблюдении дистанции и своевременном мытье рук. Если покупатель принес личный пакет для покупок, после упаковки в него пищевой продукции холодильной цепи рекомендуется его повторное использование только после мытья.

5.5 Прочие меры по контролю и профилактике

У касс и полок необходимо установить стеклянные перегородки, поощрять использование бесконтактного способа оплаты, чтобы сократить контактирование. Следует принять во

внимание такую меру, как запрет на публичную демонстрацию или реализацию неупакованной пищевой продукции холодильной цепи на стойках самообслуживания.

6. Требования к профилактике и контролю в процессе предоставления услуг питания

В целях предотвращения загрязнения COVID-19 окружающей среды для предоставления услуг питания пищевой продукцией холодильной цепи, предприниматели, предоставляющие такие услуги, должны обращать внимание на основные пункты по контролю и профилактике, указанные ниже.

6.1 Санитарные требования к персоналу

В соответствии с требованиями пункта 2.5.

6.2 Соблюдение безопасной дистанции

6.2.1 Необходимо применять соответствующие меры для предотвращения чрезмерной концентрации людей, между сотрудниками в сфере предоставления услуг питания должна соблюдаться дистанция как минимум в 1 метр.

6.2.2 Расположение посадочных мест в помещениях для приема пищи должно быть с учетом безопасной социальной дистанции.

6.2.3 В ресторане необходимо применять такие меры, как разметка на полу для направления и помощи людям в организации очереди и соблюдения дистанции, в особенности в тесных зонах, например, у стоек обслуживания и касс.

6.3 Очистка и дезинфекция

См. «Техническое руководство по дезинфекции для контроля и профилактики COVID-19 в процессе производства пищевой продукции в холодильной цепи» (Вторая редакция).

6.4 Прочие меры по контролю и профилактике

6.4.1 Предоставление антисептика. Необходимо предоставлять жидкое мыло или бесплатный антисептик для сотрудников и потребителей, входящих в зону питания.

6.4.2 Предотвращение перекрестного загрязнения. Сырая и готовая пищевая продукция должна перерабатываться и храниться отдельно, приборы для обработки неприготовленной пищевой продукции должны пройти достаточную дезинфекцию, и только после нее их можно использовать для переработки или накладки готовой продукции.

6.4.3 Избежание необязательных физических контактов. Поощрение мобильных бесконтактных платежей, бесконтактной доставки и т.д.

6.4.4 Поддержание циркуляции воздуха, в помещении необходимо регулярно открывать окна для проветривания.

6.4.5 Как можно скорее предоставлять готовую еду. В период пандемии пищевую продукцию необходимо разогревать полностью.

6.4.6 При предоставлении услуг питания нужно использовать способ порционной подачи блюд, не следует предоставлять палочки и ложки общего пользования для разделения еды на порции.

7. Экстренные меры в соответствующих зонах

Производители пищевой продукции холодильной цепи должны установить способы экстренных мер по COVID-19, своевременно их применять и докладывать об

эпидемической ситуации, осуществлять эффективную профилактику по распространению COVID-19.

7.1 Экстренные меры при обнаружении отклонений здоровья у сотрудников

Как только в соответствующих зонах производства пищевой продукции холодильной цепи будут обнаружены сотрудники с заболеваниями или подозрением на COVID-19, необходимо в обязательном порядке осуществить такие меры по профилактике и контролю, как нераспространение заболевания наружу и безопасный выход сотрудников наружу, оказывать содействие соответствующим органам в проведении эпидемиологического обследования, прослеживании людей, находящихся в тесном контакте, дезинфекции очагов инфекции, а также в проведении отбора проб с рабочей зоны сотрудника и зоны выявления инфекции, а также с пищевой продукции холодильной цепи, которая была произведена в данных зонах, и проведении исследований на нуклеиновую кислоту. Если есть система вентиляции и кондиционирования, то в то же время необходимо провести ее очистку и дезинфекцию, после решения, что ее состояние удовлетворяет требованиям, можно повторно использовать. В зависимости от степени тяжести эпидемической ситуации, временно закрыть производственную зону и возобновить производство после урегулирования эпидемической ситуации.

Согласно требованиям по профилактике и контролю COVID-19, осуществить такие меры, как пресечение способов распространения инфекции, изоляция лиц, близко контактирующих с заболевшими, в то же время, согласно положениям утилизировать загрязняющие вещества.

7.2 Экстренные меры при обнаружении положительных результатов на нуклеиновую кислоту в образцах

Как только получено уведомление о положительных результатах на нуклеиновую кислоту COVID-19 в образцах, производитель пищевой продукции холодильной цепи должен немедленно привести в исполнение план действий в чрезвычайной ситуации на данном предприятии, согласно местным требованиям и под руководством специалистов необходимо своевременно принять экстренными меры в соответствующих предметах и окружающей среде. Соответствующие предметы временно опечатать и провести обеззараживание, провести дезинфекцию производственной зоны, в отношении лиц, которые возможно контактировали с заболевшими, своевременно провести исследование на нуклеиновую кислоту COVID-19 и диспансеризацию. До того, как предметы пройдут соответствующую обработку, необходимо поддерживать нормальное функционирование холодильников, морозильников, холодильных складов и прочего холодильного и морозильного оборудования во избежание гниения продукции и распространения загрязняющих веществ. При обработке предметов необходимо избегать брызг и протечек в процессе транспортировки. Работники, осуществляющие очистку и вывоз соответствующих предметов, должны быть в индивидуальной защите.

В отношении продукции с положительными результатами на нуклеиновую кислоту необходимо провести обработку в соответствии с требованиями местных компетентных органов.