

**Техническое руководство по профилактике, контролю и дезинфекции от нового штамма Covid-19 при перевозке импортируемых охлажденных пищевых продуктов по государственным автодорогам и водным путям
(издание третье)**

1. Основания и сфера применения

С целью нормализации мер по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19, определения личной ответственности перевозящих импортируемые охлажденные пищевые продукты по государственным автодорогам и водным путям компаний и сотрудников в осуществлении мер по профилактике, контролю и дезинфекции против нового штамма Covid-19, предотвращения заражения сотрудников компаний, перевозящих импортируемые охлажденные пищевые продукты по государственным автодорогам и водным путям, новым штаммом Covid-19, предотвращения распространения нового штамма Covid-19 через охлажденные пищевые продукты согласно уведомлению Государственного совета КНР относительно совместных механизмов профилактики и контроля эпидемии нового штамма Covid-19 «Уведомление о распространении технического руководства по производственной деятельности над охлажденными пищевыми продуктами и технического руководства по профилактике, контролю и дезинфекции в процессах производства охлажденных пищевых продуктов» (Совместный механизм профилактики и контроля [2020] № 245), «Уведомление о распространении плана работ по полной профилактической дезинфекции импортируемых охлажденных пищевых продуктов» (Совместный механизм профилактики и контроля [2020] № 255) и требованиям иных ведомств в сочетании с «Уведомлением Министерства транспорта о дальнейшем усилении работ по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 в каналах перевозки охлажденных пищевых продуктов» (Уведомление Министерства транспорта [2020] № 241) и прочих соответствующих рабочих программ составлено настоящее техническое руководство.

Настоящее руководство применимо для компаний, осуществляющих перевозку импортируемых охлажденных пищевых продуктов по государственным автодорогам и водным путям, для портовых терминалов, терминалов перевозки грузов и прочих хозяйствующих субъектов (далее именуемых «компаниями по перевозке охлажденных пищевых продуктов») в отношении мер по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 на этапах погрузки-разгрузки, перевозки и т. д. импортируемых охлажденных пищевых продуктов.

В данном руководстве основное внимание уделяется предотвращению заражения сотрудников компаний по перевозке импортируемых охлажденных пищевых продуктов по государственным автодорогам и водным путям новым штаммом Covid-19, мерам по профилактике и контролю эпидемий на этапах погрузки-разгрузки, транспортировки и т. д., а также усилению мер по дезинфекции упаковки охлажденных пищевых продуктов.

Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны строго соблюдать законодательные и нормативные акты, а также требования соответствующих стандартов и технических руководств по профилактике и контролю эпидемий,

надлежащим образом выполнять работы по дезинфекции, профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19, указанные в данном техническом руководстве, а также исполнять все постановления совместного механизма профилактики и контроля эпидемии нового штамма Covid-19.

2. Требования по профилактике и контролю эпидемии в процессах погрузки-разгрузки и транспортировки

(1) Требования по профилактике и контролю эпидемии для сотрудников, осуществляющих погрузочно-разгрузочные работы

Указанные работы должны выполнять сотрудники, прошедшие полную вакцинацию от нового штамма Covid-19. Сотрудники портов, связанные с внешней и внутренней торговлей должны быть зафиксированы на своих должностях. Следует избегать перекрестных операций. В рабочее время необходимо строго соблюдать меры индивидуальной защиты, перед транспортировкой грузов надевать рабочую одежду и головные уборы, использовать перчатки, одноразовые медицинские или одноразовые медицинские хирургические маски. По возможности использовать защитные лицевые щитки, противозаразные перчатки, защитную одежду и прочие средства защиты для предотвращения частого контакта с поверхностью груза. При повреждении маски в процессе транспортировки груза ее следует немедленно заменить.

После того как судно, следующее по международному рейсу, проходит таможенные и карантинные службы и получает карантинное свидетельство, судоходная компания или генеральный агент судовладельца выдает обязательство по здоровью экипажа. Только после этого разрешается осуществление безопасных погрузочно-разгрузочных работ в порту. При погрузке-разгрузке охлажденных пищевых продуктов, импортируемых из районов с неблагоприятной эпидемиологической обстановкой, грузчики и прочие сотрудники порта должны надлежащим образом носить маски в течение всего процесса транспортировки груза, избегать плотного контакта с поверхностью груза, не прикасаться руками ко рту и носу. Запрещается прикасаться к охлажденным продуктам, которые могут быть заражены новым штаммом Covid-19. В процессе выполнения погрузочно-разгрузочных работ необходимо использовать соответствующие предупреждающие знаки, сигнальные ленты и прочие меры изоляции. Членам экипажа судна строго запрещается входить в рабочую зону портового терминала. При необходимости сотрудничества экипажа судна с сотрудниками порта членам экипажа следует должным образом надевать маски, перчатки и прочие средства индивидуальной защиты. С целью максимального избегания близких контактов между экипажем судна и сотрудниками порта необходимо выполнять операции поочередно, максимально увеличивать интервалы между операциями и т. д. При необходимости выхода на берег члены экипажа должны пройти проверку температуры тела.

(2) Требования к профилактике и контролю эпидемий для транспортного персонала.

При транспортировке импортируемых охлажденных пищевых продуктов рабочему и сопровождающему персоналу запрещается самовольно распаковывать груз. Запрещается по собственному желанию вскрывать упаковки и непосредственно прикасаться к охлажденным пищевым продуктам. При въезде и выезде транспортного

средства водителям и сопровождающему персоналу следует избегать ненужных контактов с дежурными на КПП, рабочими и т. д.

(3) Меры профилактики и контроля эпидемий для источников товара.

Если в процессе транспортировки возникает необходимость в установке дополнительной подпорки или подкладки для упаковки груза, они должны отвечать соответствующим санитарным требованиям по безопасности пищевых продуктов. Следует усилить управление операциями по погрузке-разгрузке и перевозке грузов. Не допускать прямого контакта груза с поверхностью пола. Запрещается самовольное вскрытие упаковки охлажденных пищевых продуктов. Температура охлажденных пищевых продуктов должна находиться в пределах допустимого диапазона колебаний в течение всего процесса транспортировки. При этом необходимо протоколировать время, температуру и прочие данные на каждом этапе транспортировки. Записи следует сохранять.

(4) Регистрация информации о грузе.

Грузоотправитель или экспедитор должны самостоятельно предоставить перевозчику соответствующие документы для таможенного оформления импортируемых охлажденных пищевых продуктов, а компания по перевозке охлажденных пищевых продуктов должна достоверно зарегистрировать информацию об отгрузке товара, информацию о транспортном средстве и судне, информацию о водителе (членах экипажа), информацию о погрузке и разгрузке, информацию о грузополучателе и т. д. Запрещается перевозка импортируемых охлажденных пищевых продуктов, для которых невозможно предоставить информацию о регионе происхождения. Соответствующие организации должны активно сотрудничать с органами гигиены и здравоохранения, транспорта, таможни, рыночного надзора и т. д. в сборе образцов охлажденных пищевых продуктов и ПЦР-тестировании экипажей транспортных средств. Портовые компании, грузовые станции и прочие хозяйствующие субъекты должны достоверным образом регистрировать информацию о въезжающих и покидающих портовый терминал транспортных средствах для перевозки охлажденных пищевых продуктов по государственным автодорогам или водным путям, а также информацию о водителях. Если импортер или грузоотправитель поручает сторонней логистической компании услуги по транспортировке, хранению и т. д., то при передаче грузов сторонней логистической компании импортер или грузоотправитель должны самостоятельно предоставить сторонней логистической компании соответствующую информацию о проверке безопасности пищевых продуктов и противоэпидемических требованиях. Местные предприятия по забою скота, переработке мяса и ведению прочей коммерческой деятельности с данными продуктами должны строго соблюдать соответствующие требования управления качеством и технологических режимов работы с охлажденными пищевыми продуктами, а также усилить санитарно-гигиенический контроль на предприятии. Сотрудники портов и терминалов, обеспечивающие карантинный надзор за замороженными пищевыми продуктами, должны быть закреплены на своих должностях, а также должным образом носить защитную одежду, защитные очки, маски, защитные перчатки и другие средства защиты на протяжении всего процесса работы.

(5) Меры профилактики и контроля эпидемий для транспортных средств.

Внутренние части кузова транспортных средств и судовых отсеков должны быть чистыми, нетоксичными, продезинфицированными, не иметь посторонних запахов и загрязнений. Следует регулярно выполнять профилактическую дезинфекцию. Конкретные меры по очистке и дезинфекции см. в разделе 3 «Требования к дезинфекции в процессах погрузки, разгрузки и транспортировки».

(6) Меры профилактики и контроля эпидемий для объектов инфраструктуры транзитных перевозок.

Зона погрузки-разгрузки товара при транзитных перевозках должна быть закрытого типа и оснащена устройством уплотнения участка стыковки с холодильным транспортом или судном. Необходимо усилить меры контроля при поступлении груза на склад. В дополнение к внешнему осмотру и проверке количества также необходимо проверять температуру в толще охлажденных пищевых продуктов. Усилить контроль хранения груза на складе. Штабеля охлажденных пищевых продуктов должны располагаться на паллетах или стеллажах согласно правилам. Охлажденные пищевые продукты должны в зависимости от своих характеристик храниться на отдельных складах или в отдельных складских помещениях, а также не должны смешиваться с охлажденными пищевыми продуктами с сильно отличающимися требованиями по влажности, температуре хранения и высоким риском перекрестного загрязнения. Необходимо выполнять регулярную проверку температуры и влажности на складе. Температура и влажность на складе должны быть стабильными и соответствовать требованиям транзитной перевозки охлажденных пищевых продуктов. Необходимо регулярно очищать и дезинфицировать внутренние помещения, стеллажи и рабочее оборудование объектов инфраструктуры транзитных перевозок. Процедуры очистки и дезинфекции см. в разделе 3 «Требования к дезинфекции в процессах погрузки, разгрузки и транспортировки».

3. Требования к дезинфекции в процессах погрузки, разгрузки и транспортировки

(1) Персонал.

Во время доставки охлажденных пищевых продуктов сотрудники, осуществляющие транспортные операции, и сопровождающий персонал должны соблюдать личную гигиену рук. С целью гарантии регулярной дезинфекции в условиях отсутствия чистой воды для мытья рук транспортные средства должны быть оснащены спиртосодержащим жидким мылом для рук, дезинфицирующим средством для рук и дезинфицирующими бумажными полотенцами.

(2) Поверхности объектов.

Перед передачей сотрудникам предприятия документов о доставке персонал, осуществляющий транспортные операции, должен вымыть или продезинфицировать руки. Во избежание очистки возвращаемых предметов документы желательно помещать в одноразовую емкость и упаковочный материал. Емкости многоразового использования следует регулярно чистить и дезинфицировать. Поверхности с наибольшей вероятностью заражения (рулевое колесо, дверные ручки, мобильные устройства и т. д.), к которым часто прикасаются руками, следует регулярно дезинфицировать.

(3) Транспортные средства.

Во избежание загрязнения охлажденных пищевых продуктов персонал,

осуществляющий транспортные операции, должен обеспечить очистку и регулярную дезинфекцию транспортных средств, судов, рефрижераторных контейнеров и прочих транспортных средств и контейнеров. При смешанной погрузке товаров следует стремиться к максимальному отделению пищевых продуктов от других несущих риск загрязнения грузов. До и после погрузки партии товара элементы транспортных средств и контейнеров, используемых для перевозки охлажденных пищевых продуктов, к которым может прикасаться персонал, осуществляющий транспортные операции, необходимо полностью продезинфицировать. Перевозчик несет ответственность за организацию и осуществление (или поручение данной задачи квалифицированной организации по дезинфекции) дезинфекции внутренних стенок транспортных средств или судов до и после погрузки импортируемых охлажденных пищевых продуктов, а также внутренних стенок загруженных контейнеров.

(4) Условия труда.

Необходимо усилить меры по очистке и дезинфекции рабочего пространства. Сотрудничать с соответствующими организациями в сборке, утилизации и обезвреживающей обработке использованных средств защиты и бытовых отходов. Использованные одноразовые средства защиты следует подвергать централизованной сборке и утилизации. Повторно используемые средства защиты следует подвергать централизованной сборке и стандартной дезинфекции. Мусорные контейнеры в рабочей зоне следует регулярно чистить и дезинфицировать. Перевозящие сотрудников транспортные средства должны очищаться и дезинфицироваться при каждом рейсе.

4. Требования по защите и безопасности персонала

Компании, осуществляющие погрузку-разгрузку и перевозку охлажденных пищевых продуктов, должны в соответствии с требованиями по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 своевременно корректировать и обновлять систему контроля здоровья сотрудников, а также усилить контроль соблюдения мер профилактики и контроля эпидемии нового штамма Covid-19.

(1) Учет состояния здоровья сотрудников при выходе на работу

Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны надлежащим образом регистрировать состояние здоровья сотрудников и их перемещения в течение 14 последних дней (включая руководителей первой линии, новых сотрудников, временных сотрудников, уборщиков и прочих обслуживающий персонал), организовать ведение карт здоровья выходящих на работу сотрудников и внимательно отслеживать перемещения и состояние здоровья сотрудников. Стимулировать новых сотрудников добровольно проходить ПЦР-тестирование перед выходом на работу.

(2) Ежедневный контроль состояния здоровья сотрудников.

Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны усилить контроль входа-выхода сотрудников и мониторинг их состояния здоровья. Все входы в рабочие зоны и места осуществления производственной деятельности портовых терминалов и грузовых станций должны быть оснащены оборудованием для измерения температуры тела. Необходимо создать журнал учета общего состояния здоровья всех сотрудников, внедрить систему отчетности по ежедневному мониторингу состояния здоровья, предусмотреть точки измерения температуры на входах в рабочую зону,

внедрить регистрацию, измерение температуры, дезинфекцию, проверку кодов здоровья и прочие меры профилактики и контроля эпидемий, а также ввести систему выхода на работу через «Зеленый код здоровья». Допускается регулярное ПЦР-тестирование сотрудников первой линии, занимающихся логистикой охлажденных пищевых продуктов.

(3) Режим строгого карантина для сотрудников высокого риска.

Сотрудники высокого риска, осуществляющие погрузку-разгрузку, транспортировку, очистку и прочие операции в портовых терминалах, пунктах пропуска и прочих рабочих зонах с непосредственным контактом с охлажденными пищевыми продуктами, должны пройти полную вакцинацию от нового штамма Covid-19. Сотрудники высокого риска должны быть зарегистрированы и зафиксированы на своих должностях и поддерживать режим ограниченного или строгого карантина в соответствии с единым планом местного совместного механизма профилактики и контроля эпидемий. Следует придерживаться определенного графика рабочих смен, формата централизованного проживания и режима строгого карантина. Необходимо строго соблюдать меры индивидуальной защиты. Необходимо организовать перевозку сотрудников между местом проживания и местом работы. Сотрудники в течение рабочего периода должны избегать контактов с членами семьи и прочими лицами. Согласно установленным правилам 1 раз в два дня следует проходить ПЦР-тестирование. Для прочих сотрудников первой линии ПЦР-тестирование выполнять 2 раза в неделю с интервалом более 2 дней. Перед уходом с рабочей смены сотрудники высокого риска должны пройти однократное ПЦР-тестирование. В первые 7 дней после ухода с рабочей смены выполняется контроль состояния здоровья на дому. На 2-й и 7-й дни выполняется по 1 ПЦР-тесту.

(4) Регистрация и контроль постороннего персонала.

Необходимо свести к минимуму вход постороннего персонала в производственную зону. При необходимости входа следует запросить данные об организации, состоянии здоровья, контактах с сотрудниками в районе эпидемии и т. д. Вход разрешается только после регистрации, измерения температуры тела и при условии надлежащего использования средств индивидуальной защиты (маска и т. д.) в соответствии с установленными требованиями. При въезде и выезде транспортных средств дежурные по КПП и рабочие должны избегать излишних контактов с водителями.

(5) Защита сотрудников.

1. Состояние здоровья при выходе на работу. Перед выходом на работу сотрудники должны убедиться в нормальном состоянии своего здоровья, передать в логистическую компанию информацию о состоянии здоровья и самостоятельно измерить температуру тела. При обнаружении повышенной температуры, сухого кашля, слабости и прочих симптомов следует самостоятельно сообщить об этом и немедленно обратиться за медицинской помощью.

2. Надлежащее использование средств индивидуальной защиты. Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны предоставить сотрудникам необходимые средства индивидуальной защиты, дезинфицирующие средства и оборудование, а также в соответствии с требованиями последнего издания «Указаний по

мерам профилактики и контроля эпидемии нового штамма Covid-19 для членов экипажа судов», «Указаний по экстренной помощи заболевшим членам экипажа судов в период профилактики и контроля эпидемии нового штамма Covid-19», «Указаний по осуществлению работ по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 для сотрудников портов и прочих сотрудников первой линии», «Указаний по осуществлению работ по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 для транспортных средств, сотрудников и терминалов для автодорожных перевозок» и т. д. продолжить усиление мер индивидуальной защиты и предотвращения риска заражения лоцманов, судовых агентов, судовых инспекторов, сотрудников порта и прочего персонала, а также водителей, грузчиков, членов экипажа и прочих сотрудников первой линии, занимающихся логистикой охлажденных пищевых продуктов. Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны обучать и стимулировать сотрудников должным образом носить маски, перчатки и спецодежду во время работы. Рабочую одежду необходимо содержать в чистоте, регулярно чистить и при необходимости дезинфицировать. Сотрудники первой линии, непосредственно контактирующие с импортируемыми рефрижераторными контейнерами или занимающиеся логистикой замороженных товаров, должны носить маски, защитные перчатки и прочие средства защиты в течение всего маршрута. Температуру тела следует измерять по крайней мере по одному разу перед выходом на работу и перед уходом. При работе в регионах повышенного риска компании по автодорожным перевозкам охлажденных пищевых продуктов должны осуществлять деятельность в соответствии с последним изданием «Указаний по осуществлению работ по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 для транспортных средств, сотрудников и терминалов для автодорожных перевозок».

Логистические компании, судоходные компании, лоцманские службы и другие организации, осуществляющие перевозку охлажденных пищевых продуктов, должны под руководством департамента гигиены и здравоохранения усилить профессиональную подготовку по надеванию и снятию средств защиты для непосредственно контактирующих с замороженными товарами и занимающихся выгрузкой рефрижераторных контейнеров сотрудников, для лоцманов, судовых агентов и прочих сотрудников, близко контактирующих с членами экипажа судов международных рейсов, а также для прочих сотрудников высокого риска. Необходимо проводить регулярные проверки и убедиться в должной реализации ключевых мер защиты.

3. Уделять внимание личной гигиене. При чихании или кашле прикрывать рот и нос бумажным полотенцем или локтевым сгибом. Не плевать на землю и обращать внимание на гигиену при сморкании. Избегать прикосновений руками ко рту, глазам и носу.

4. Усилить гигиену рук. При работах по погрузке и выгрузке грузов или при касании обеими руками стеллажей, поручней и прочих предметов общего пользования необходимо немедленно помыть руки под проточной водой с жидким или твердым мылом для рук или протереть руки быстросохнущим дезинфицирующим средством для рук.

(6) Процедуры предоставления отчетов об отклонениях в состоянии здоровья.

Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны создать систему

отчетности об отклонениях в состоянии здоровья сотрудников. При обнаружении повышенной температуры, сухого кашля, усталости и прочих подозрительных симптомов у сотрудника или совместно проживающих с ним лиц необходимо немедленно доложить об этом соответствующим ответственным лицам логистической компании. Соответствующие ответственные лица должны стимулировать сотрудников на прохождение ПЦР-тестирования и принятие лечения в соответствии с установленными требованиями. Необходимо внедрить метод поочередной или прямой отчетности для передачи соответствующей информации старшим руководителям компании. Как только компания по перевозке охлажденных пищевых продуктов обнаруживает у своих сотрудников вышеупомянутые симптомы, независимо от состояния их здоровья необходимо принять эффективные меры по быстрой изоляции за пределами рабочей зоны данных сотрудников и лиц, имевших с ними близкие контакты. В районах с высоким риском распространения нового штамма Covid-19 рекомендуется следовать правилам по профилактике и контролю эпидемий, установленным местными компетентными органами. Здоровые сотрудники должны отправлять «нулевые» отчеты.

(7) Процедура возврата сотрудников к работе.

Научная оценка соответствия сотрудника требованиям по возврату к работе выполняется после реабилитации в соответствии с записями по заступлению на смену, досье здоровья, отчетами об отклонениях в состоянии здоровья, своевременностью отслеживания отклонений в состоянии здоровья сотрудника, выполнением соответствующих проверок при недомогании, а также осуществлением процедур лечения и реабилитации. Сотрудники, анализы которых показали отсутствие нового штамма Covid-19, могут вернуться к работе в нормальном режиме после выздоровления. По отношению к сотрудникам, инфицированным новым штаммом Covid-19 (заболевшие или бессимптомные носители заболевания), и близко контактировавшим с ними лицам следует строго соблюдать соответствующие требования местных руководящих органов по профилактике и контролю эпидемий и департамента гигиены и здравоохранения относительно диагностики, лечения, изоляции и мониторинга состояния здоровья. Перед возвращением к работе необходимо убедиться, что указанные сотрудники полностью соответствуют условиям для заступления на смену.

(8) Усилить меры по распространению знаний о профилактике и контроле эпидемий.

Необходимо в различных формах распространять знания о поддержании здоровья, обучать сотрудников соответствующим знаниям и навыкам по профилактике и лечению нового штамма Covid-19 и иных видов ОРВИ, сформировать правильные гигиенические привычки и укрепить степень осознания необходимости индивидуальной защиты.

5. Требования к мерам экстренного реагирования

Компании по перевозке охлажденных пищевых продуктов должны разработать план экстренного реагирования при эпидемии нового штамма Covid-19, дабы быть способными принять своевременные меры и доложить об эпидемиологической ситуации, а также эффективно предотвращать и контролировать распространение нового штамма Covid-19.

(1) Меры экстренного реагирования при выявлении сотрудников с

подозрительными симптомами.

При выявлении в рабочей зоне заболевших сотрудников или сотрудников с подозрением на заболевание компания по перевозке охлажденных пищевых продуктов обязана принять меры по предотвращению распространения заболевания как внутри коллектива, так и по предотвращению выхода заболевания за пределы организации, а также сотрудничать с соответствующими органами в проведении эпидемиологических обследований, отслеживании лиц, имевших близкие контакты с заболевшими, выполнении работ по дезинфекции очагов инфекции, проведению ПЦР-исследований и взятию образцов из рабочего участка заболевших сотрудников, рабочей зоны, где было выявлено заболевание, а также с охлажденных пищевых продуктов, обрабатываемых заболевшими сотрудниками. При наличии системы кондиционирования воздуха и вентиляции ее необходимо в это же время очистить и продезинфицировать. Повторное использование допускается после успешного прохождения оценки соответствия установленным требованиям. В зависимости от степени тяжести эпидемиологической обстановки рабочую зону следует временно закрыть. Возобновление производства допускается после взятия эпидемиологической ситуации под контроль.

В соответствии с требованиями по профилактике и контролю эпидемии нового штамма Covid-19 необходимо должным образом перекрыть пути распространения инфекции, принять меры по изоляции лиц, имевших близкие контакты с заболевшими, а также выполнить обработку загрязняющих веществ в соответствии с установленными правилами.

(2) Меры экстренного реагирования при положительном результате ПЦР-теста.

При получении уведомления о положительном результате ПЦР-теста на новый штамм Covid-19 компания по перевозке охлажденных пищевых продуктов должна как можно скорее приступить к реализации разработанных мер экстренного реагирования. Меры экстренного реагирования по отношению к товарам, окружающей среде и сотрудникам принимать в соответствии с требованиями местного совместного механизма профилактики и контроля эпидемий. Избегать разливов или утечек во время транспортировки или обработки соответствующих товаров. Персонал, участвующий в очистке и вывозе соответствующих товаров, должен надлежащим образом использовать средства индивидуальной защиты.

Уровень риска импортируемых охлажденных пищевых продуктов с положительным ПЦР-тестом должен быть комплексно изучен и оценен под руководством местных руководящих органов совместной профилактики и контроля эпидемий с учетом доли выборки, масштаба эпидемии в данном регионе и месте происхождения указанного товара и прочими факторами. Определение окончательного уровня риска и принятие соответствующих мер выполняются органами совместного механизма профилактики и контроля провинциального уровня.

6. Широко используемые при перевозках дезинфицирующие средства и методы их применения

Широко используемые при погрузочно-разгрузочных работах и перевозке охлажденных пищевых продуктов дезинфицирующие средства и методы их применения

см. в прилагаемой таблице.

Таблица

Широко используемые при перевозках охлажденных пищевых продуктов дезинфицирующие средства и методы их применения

Вид дезинфицирующего средства	Активные ингредиенты	Сфера применения	Способ применения	Особые положения
Спиртосодержащие дезинфицирующие средства	Содержание этанола 70% ~ 80% (v/v), спиртосодержащее дезинфицирующее средство для рук >60% (v/v), комплексные составы – в соответствии с паспортом продукта.	Главным образом используются для дезинфекции рук, кожи и поверхностей небольших предметов.	Гигиеническая дезинфекция рук: равномерно опрыскать руки или полностью протереть руки 1-2 раза, время действия – 1 минута. Протереть поверхность предмета 2 раза, время действия – 3 минуты.	1 Легко воспламеняются, держать вдали от источников огня. 2 Не подходят для дезинфекции поверхностей большой площади.
Хлорсодержащие дезинфицирующие средства	Содержание активного хлора отображается в мг/л или в %, хлорная известь $\geq 20\%$, дихлоризоцианурат натрия $\geq 55\%$. «Дезинфицирующий раствор 84» в соответствии с паспортом продукта обычно используется в концентрации 2% ~ 5%.	Подходят для дезинфекции поверхностей, фруктов, овощей и пищевой посуды. Дезинфицирующие средства с хлорноватистой кислотой также могут быть использованы для дезинфекции	1 Дезинфекция поверхностей: использовать концентрацию 500 мг/л. Дезинфекция эпидемического очага: для поверхностей использовать концентрацию 1000 мг/л, при наличии очевидных загрязнений – 10000 мг/л. Дезинфекция воздуха и прочие виды дезинфекции: в соответствии с паспортом продукта. 2 Дезинфекция охлажденных поверхностей: использовать концентрацию 1000 мг/л. Дезинфекция эпидемического очага: для поверхностей использовать концентрацию 2000 мг/л, при наличии очевидных загрязнений – 20000	1 Оказывают коррозионное воздействие на металлы, способствуют отбеливанию и выцветанию тканей. Для металлов и цветных тканей применять с осторожностью. 2 Являются сильными окислителями. Не допускать

		воздуха, рук, кожи и слизистых оболочек.	<p>мг/л.</p> <p>3 Дезинфекция поверхности замороженных предметов: использовать официальные эффективные низкотемпературные дезинфицирующие средства. Выполнять низкотемпературную дезинфекцию строго в соответствии с паспортом продукта.</p>	соприкосновения с легковоспламеняющимися веществами. Держать вдали от источников огня.
Дезинфицирующие средства на основе перекиси водорода	<p>Дезинфицирующие средства на основе перекиси водорода: массовая доля перекиси водорода (в пересчете на H_2O_2) составляет 3% ~ 6%.</p> <p>Дезинфицирующие средства на основе надуксусной кислоты: массовая доля надуксусной кислоты (в пересчете на $C_2H_4O_3$) составляет 15% ~ 21%.</p>	Подходят для дезинфекции поверхностей и воздуха.	<p>1. Поверхности: надуксусная кислота 0,1% ~ 0,2% или перекись водорода 3%. Дезинфекция распылением или замачиванием на 30 минут с последующим промыванием водой для удаления остатков дезинфицирующего средства.</p> <p>2. Дезинфекция воздуха: дезинфекция методом аэрозольного распыления надуксусной кислоты 0,2% или перекиси водорода 3%. Дозировка рассчитывается в соответствии с 10 мл/м³ ~ 20 мл/м³. По истечении времени дезинфекции 60 минут проветрить помещение. Также допускается горячая фумигация 15%-ной надуксусной кислотой. Дозировка рассчитывается в соответствии с 7 мл/м³. По истечении времени фумигации 1–2 часа проветрить помещение.</p> <p>3. Дезинфекция охлажденных поверхностей: надуксусная кислота 0,2%~0,4 или перекись водорода 6%. Дезинфекция распылением или замачиванием на 30 минут с последующим промыванием водой для удаления остатков дезинфицирующего средства.</p>	<p>1 Огнеопасно и взрывоопасно! Контакт с открытым огнем или высокой температурой может привести к возгоранию или взрыву.</p> <p>2 Контакт с восстановителями или металлическими порошками может привести к возгоранию или взрыву.</p>

			4. Дезинфекция поверхности замороженных предметов: использовать официальные эффективные низкотемпературные дезинфицирующие средства. Выполнять низкотемпературную дезинфекцию строго в соответствии с паспортом продукта.	
Дезинфицирующие средства на основании четвертичных аммониевых солей	В соответствии с паспортом продукта.	Подходят для дезинфекции поверхностей.	<p>1. Дезинфекция поверхностей: при отсутствии очевидных загрязнений использовать концентрацию 1000 мг/л. При наличии очевидных загрязнений использовать концентрацию 2000 мг/л.</p> <p>2. Дезинфекция охлажденных поверхностей: при отсутствии очевидных загрязнений использовать концентрацию 2000 мг/л. При наличии очевидных загрязнений использовать концентрацию 4000 мг/л.</p> <p>3. Дезинфекция поверхности замороженных предметов: использовать законные эффективные низкотемпературные дезинфицирующие средства. Выполнять низкотемпературную дезинфекцию строго в соответствии с паспортом продукта.</p>	Запрещено совместное использование с мылом или иными анионными моющими средствами, а также с йодом или перекисными соединениями (перманганат калия, перекись водорода, порошок стрептоцид и т. д.).