Приложение к письму Управления Росполреб- надзора по Камчатскому краю от 2020 № 41-00-02/ 2020

**"МР 3.1/2.3.0200-20. 3.1. Эпидемиология. Профилактика инфекционных болез-  
ней. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по мерам профилактики передачи  
новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию. Ме-  
тодические рекомендации"**

**(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2020)**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю Руководитель Федеральной службы но надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главный государственный санитарный врач Российской Федерации А.Ю.ПОПОВА 10 июля 2020 г.

1. ЭПИДЕМИОЛОГИЯ. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО МЕРАМ ПРОФИЛАКТИКИ ПЕРЕДАЧИ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ  
ИНФЕКЦИИ (COVID-19) ЧЕРЕЗ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

МР 3.1/2.3.0200-20

1. Разработаны Федеральным государственным бюджетным учреждением науки "Федераль­ный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи" (В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, С.А. Хотимченко, С.А. Шевелева. Л.П. Минаева, И.Ю. Тармаева), Федеральной служ­бой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федера­ции (И.Г. Шевкун, Ю.В. Демина, Е.В. Бобылева).
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потре­бителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Фе­дерации А.Ю. Поповой 10 июля 2020 г.

I. Общие положения

1. Данные научных и эпидемиологических исследований свидетельствуют о существовании риска передачи новой коронавирусной инфекции (далее - COVID-19) контактным путем при за­грязнении пищевой продукции различных видов биологическими выделениями больных людей и носителей.
2. Настоящие методические рекомендации направлены на защиту потребителей пищевой продукции от заражения COVID-19 путем обеспечения безопасности пищевой продукции в мик­робиологическом отношении по ходу пищевой цепи.
3. Рекомендации для производителей пищевой продукции
4. Мероприятия по предотвращению заражения COVID-19  
   пищевой продукции при ее производстве работниками
5. Обеспечение информирования работников о COVID-19, ее симптомах и мерах защиты путем размещения в доступных местах наглядных материалов, стендов, электронных экранов и других источников получения информации, обучения небольших групп с соблюдением социаль­ного дистанцирования.
6. Проведение регулярного инструктажа по основам микробиологической безопасности и гигиены питания в целях исключения или уменьшения риска загрязнения работниками пищевых продуктов и упаковочных материалов вирусом COVID-19.
7. Обеспечение работников одно- и многоразовыми (с фильтрами) защитными масками и перчатками, другими средствами индивидуальной защиты (далее - СИЗ), а также специальной (са­нитарной) одеждой (куртки, халаты, фартуки, нарукавники) и, при необходимости, специальной обувью.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их поме­щением в контейнеры для сбора отходов требуется герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых па­кета.

1. Проведение предварительного и ежесменного инструктажа по использованию и утили­зации СИЗ.
2. Соблюдение работниками социальной дистанции не менее 1,5 м.
3. Усиление соблюдения работниками мер личной гигиены на рабочих местах (мытье рук на каждом этапе производства, переработки пищевой продукции; недопущение прикосновения руками к глазам, рту или носу во время выполнения производственных операций).
4. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования, цехах и иных рабочих помещени­ях, туалетных комнатах, местах приема пищи.
5. Организация ежедневного (перед началом рабочей смены) "входного фильтра" с прове­дением контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или *с* признаками респираторного заболе­вания; уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъ­екта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения обеспечить обязатель­ную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования рекомен­дованными для этих целей средствами.

1. Мероприятия по предотвращению контаминации COVID-19  
   пищевой продукции в процессе производства
2. Усиленный режим проведения уборки, мойки, дезинфекции производственных поме­щений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (из­готовления) пищевой продукции.
3. Определение критических точек в рабочих и вспомогательных помещениях, подлежа­щих первоочередной мойке и дезинфекции (ручки дверей и окон, рабочие поверхности в зонах пе­реработки сырья, приготовления, фасования и упаковки готовой продукции, поверхности в сануз­лах, унитазы и вентили, персональные устройства с сенсорным экраном, клавиатуры персональ­ных компьютеров), и обеспечение их систематической обработки.
4. Перед проведением дезинфекции все поверхности подвергаются предварительной влажной уборке для удаления органических загрязнений с использованием моющих средств, до­пущенных для контакта с оборудованием, инвентарем пищевых производств.
5. Выбор дезинфекционных средств должен проводиться из числа разрешенных в уста­новленном порядке для применения на пищевых объектах и обеспечивающих сохранность по­верхностей; выбор концентраций дезинфекционных средств и их использование осуществляется в соответствии с инструкциями по применению.
6. Проведение ежесменной влажной уборки служебных помещений и мест общего поль­зования (комнаты приема пищи, отдыха, туалеты) с применением дезинфицирующих средств.
7. Предупреждение загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изго­товления) некоторых видов пищевой продукции, путем чистки или замены (по мере необходимо­сти) используемых фильтров, регулярной проверки эффективности работы вентиляционных сис­тем на производстве с проведением, при необходимости, их чистки и дезинфекции.
8. Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений, обеззараживание воз­духа с использованием оборудования для его обеззараживания.
9. Осуществление дополнительных мер по техническому обслуживанию и текущему ре­монту технологического оборудования, уборке, мойке, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений для обеспечения надлежащих условий хранения продовольствен­ного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.
10. Преимущественное использование для потребительской упаковки пищевой продукции неадсорбирующих материалов с гладкой поверхностью (полимерные пленки, стекло, фольгиро­ванные материалы, комбинированные материалы).
11. Предпочтительная поставка пищевой продукции в транспортной упаковке из материа­лов, поддающихся, при необходимости, санитарной обработке с использованием моюще­дезинфицирующих средств, с размещением маркировочных надписей на внутренней стороне упа­ковки (при использовании полимерных пленочных материалов) или иными защищенными спосо­бами.
12. Реализация пищевой продукции в торговой сети осуществляется с учетом соответст­вующих методических рекомендаций по профилактике COVID-19.
13. Рекомендации при транспортировке пищевой продукции
14. Информирование водителей и других работников транспортных организаций о новой ко-ронавирусной инфекции, ее симптомах и мерах защиты и необходимости соблюдения мер личной гигиены и проведения более частой очистки, мойки, дезинфекции транспортных средств, грузовых отделений и контейнеров в целях предотвращения загрязнения пищевой продукции.
15. Недопущение перевозки и хранения пищевой продукции совместно с личными вещами водителей (использованными СИЗ, санитарной одеждой) во избежание загрязнения пищевой про­дукции.
16. Строгое соблюдение сохранности грузов, недопущение посторонних лиц к их сопровож­дению и оставления транспортных средств и грузов без присмотра во время доставки во избежа­ние неконтролируемого загрязнения перевозимых пищевых продуктов биологическими выделе­ниями больных COVID-19.
17. Обеспечение водителей и сопровождающих грузы лиц масками и одноразовыми перчат­ками. кожными антисептиками для рук, дезинфицирующими средствами или влажными дезинфи­цирующими салфетками для обработки рук и поверхностей.
18. Обязательная обработка рук кожными антисептиками перед передачей сопроводитель­ных документов получателям грузов.
19. Соблюдение водителями и сопровождающими груз лицами социального дистанцирова­ния не менее 1,5 м при приемке и передаче продуктов получателям, а также осуществление раз­грузки упаковок с пищевыми продуктами в чистой санитарной одежде и с использованием СИЗ.
20. Регулярная обработка и дезинфекция контактных поверхностей (руль транспортного средства, ручки дверей и крышек контейнеров, средств связи) для предотвращения перекрестного загрязнения вирусом COVID-19; регулярная смена санитарной одежды, СИЗ.
21. По возможности - использование одноразовой транспортной тары и упаковки; при ис­пользовании многоразовых контейнеров - соблюдение установленных правил их санитарной обра­ботки и дезинфекции.
22. Своевременное отстранение от работы инфицированных или находящихся в контакте с заболевшими COVID-19 водителей транспортных средств и экспедиторов.
23. Рекомендации для потребителей
24. При закупке продуктов в предприятиях продовольственной  
    торговли и на продуктовых рынках необходимо
25. Соблюдать социальную дистанцию не менее 1,5 м при нахождении в торговом зале; исключить прикосновение руками к глазам, рту или носу; использовать защитные маски и перчат­ки.
26. Использовать кожные антисептики для обработки рук, ручек сумок.
27. Не прикасаться к пищевым продуктам, которые не будут приобретаться, особенно к продуктам без потребительной упаковки, в открывающейся упаковке или в упаковке со сдвигаю­щимися крышками (овощи, фрукты, яйца, хлеб).
28. Избегать приобретения нефасованных пищевых продуктов на развес из общих емко­стей (орехи, сухофрукты, специи, печенье, конфеты и др.), потребляемых без последующей тепло­вой обработки.
29. При совершении покупок на фермерских рынках обращать внимание на наличие у про­давцов санитарной одежды (фартуки, халаты, головные уборы) и СИЗ (маски и одноразовые пер­чатки).
30. При закупке продуктов дистанционным способом
31. Предпочтительно заказывать "бесконтактную" доставку, не требующую взаимодейст­вия с представителем поставщика. Предпочтительно оплачивать заказ с использованием бескон­тактных способов оплаты. В иных случаях рекомендуется приготовить оплату в конверте и преду­предить поставщика о необходимости бесконтактного расчета.
32. Обращать внимание на наличие у доставщиков санитарной одежды (куртки, головные уборы) и СИЗ (маска и одноразовые перчатки).
33. При получении заказа проверить целостность упаковок и маркировку сроков годности доставленных продуктов; при наличии контактного термометра удостовериться в правильности температуры хранения скоропортящихся продуктов и блюд (6 °C или ниже).
34. Во избежание превышения сроков доставки и нарушения условий хранения готовых блюд целесообразно выбирать компании, работающие в районе проживания заказчика.
    1. При обращении с пищевыми продуктами  
       в домашних условиях
       1. По возвращении с объекта торговли (из магазина и др.), получении заказа при дистан­ционной доставке упаковку пищевых продуктов необходимо обработать антисептическим средст­вом либо влажными салфетками; возможна обработка путем распыления спиртосодержащих жид­костей в виде спрея.
       2. Поверхности рабочих столов, внутреннюю поверхность сумок, холодильников, кухон­ного оборудования рекомендуется очищать и дезинфицировать с использованием бытовых мою­щих и дезинфицирующих средств путем протирания с последующим смыванием чистой водой - в соответствии с рекомендациями изготовителя на этикетке.
       3. Обработку полотенец, тряпок, губок, используемых для протирания поверхностей ме­бели и кухонного оборудования, рекомендуется осуществлять кипячением в 2%-м растворе соды в течение 30 мин с момента закипания или замачиванием на 30 мин при 50 °C в 3%-м растворе пе­рекиси водорода с 0,5% моющего средства.
       4. Фрукты и овощи с гладкой поверхностью рекомендуется промыть водой питьевого ка­чества и обсушить одноразовым бумажным полотенцем. Сухофрукты допускается дополнительно ополаскивать горячей водой или кипятком.
       5. Овощи и фрукты с шероховатой, морщинистой поверхностью упаковывают в чистые пакеты (емкости), а перед употреблением после мытья удаляют внешние листья или счищают ко­жицу, вновь ополаскивают проточной водой питьевого качества, обсушивают и используют для приготовления блюд или непосредственного употребления в сыром виде. Шероховатую поверх­ность фруктов рекомендуется зачищать ножом.
       6. Зелень необходимо несколько раз тщательно промыть проточной водой питьевого ка­чества, затем кратковременно целиком погрузить в емкость с питьевой водой, обсушить и хранить в чистом полиэтиленовом пакете (специальной емкости) в холодильнике.
       7. При приобретении готовых к употреблению нарезанных овощей и листовых салатов, не нуждающихся в дополнительном мытье, важно проверить, чтобы оригинальная упаковка не была повреждена.
       8. Конфеты, печенье, орехи и другие пищевые продукты длительного хранения, приобре­тенные в неупакованном виде, рекомендуется переложить в чистые пакеты (емкости) и употреб­лять после кратковременного хранения, на 3 - 4 день покупки.
    2. Правила безопасности при приготовлении пищевых  
       продуктов и блюд в домашних условиях

4.4.1. Для предотвращения риска контаминации пищевых продуктов патогенными микроор­ганизмами и их токсинами рекомендуется соблюдать основные гигиенические принципы приго­товления пищи:

* содержание в чистоте кухонных приборов и поверхностей;
* мытье рук перед обработкой пищевых продуктов, в процессе приготовления пищи (в про­межутках между разделкой сырых продуктов животного происхождения); после посещения туале­та;
* раздельное хранение сырых и приготовленных продуктов;
* доведение до полной готовности блюд из мяса, птицы, рыбы, яиц путем тщательной терми­ческой обработки;
* использование разных разделочных досок и ножей для сырого мяса, птицы, рыбы и готовой пищи; тщательное мытье разделочных досок, посуды и рук после обработки сырых продуктов, а также полок холодильников, где они хранились;

- хранение приготовленных блюд рекомендуется при температуре ниже 6 °C.