

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НОВОЙ
КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ,
СУДОВ И ОБЪЕКТОВ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПРОИЗВОДСТВЕ,
ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И
СЫРЬЯ, ЭКСПОРТИРУЕМЫХ В КИТАЙСКУЮ НАРОДНУЮ
РЕСПУБЛИКУ**

Методические рекомендации
МР 3.1. *0293* -22

Москва 2022

Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) для предприятий, судов и других объектов, участвующих в производстве, хранении, транспортировании пищевой продукции и сырья, экспортируемых в Китайскую Народную Республику.

MP 3.1. 0293 -22

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «21» июля 2022 г.

3. Введены впервые.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека, Главный государственный

Санитарный врач Российской
Федерации



А.Ю. Попова

«27» июля 2022 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ, СУДОВ И ОБЪЕКТОВ, УЧАСТВУЮЩИХ В ПРОИЗВОДСТВЕ, ХРАНЕНИИ, ТРАНСПОРТИРОВАНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ, ЭКСПОРТИРУЕМЫХ В КИТАЙСКУЮ НАРОДНУЮ РЕСПУБЛИКУ

Методические рекомендации
МР 3.1. *0293*-22

I. Общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации предназначены для органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, федеральных органов исполнительной власти и органов местного самоуправления, специалистов органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и организаций

независимо от организационно-правовой формы собственности, осуществляющих производство, хранение, транспортирование пищевой продукции и сырья, экспортируемых в Китайскую Народную Республику.

1.2. Комплекс организационных, профилактических, санитарно-противоэпидемических мероприятий, обеспечивающих предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) на территории Российской Федерации, проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»¹.

1.3. Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим производство, хранение, транспортирование пищевой продукции и сырья, экспортируемых в Китайскую Народную Республику (далее – хозяйствующие субъекты) необходимо обеспечить безопасность пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)².

1.4. Положения, приведенные в настоящих методических рекомендациях, целесообразно предусмотреть хозяйствующим субъектам при подготовке и утверждении ими планов мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в организации.

II. Профилактические и санитарно-противоэпидемические мероприятия среди работников при производстве пищевой продукции

2.1. Хозяйствующим субъектам при производстве пищевой продукции рекомендуется проведение в отношении работников следующих санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

2.1.1. Привлекать к работе работников, имеющих сведения о законченной вакцинации против COVID-19 или перенесенном заболевании за последние 6 месяцев.

¹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15 (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2020, рег. № 58465), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.11.2020 № 35 (зарегистрировано Минюстом России 16.11.2020, рег. № 60909), от 11.10.2021 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 14.10.2021, рег. № 65406), от 09.11.2021 № 29 (зарегистрировано Минюстом России 12.11.2021, рег. № 65801), от 04.12.2021 № 33 (зарегистрировано Минюстом России 06.12.2021, рег. № 66208), от 21.01.2022 № 2 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2022, рег. № 66988), от 04.02.2022 № 4 (зарегистрировано Минюстом России 04.02.2022, рег. № 67165), от 20.06.2022 № 18 (зарегистрировано Минюстом России 01.07.2022, рег. № 69091).

² Принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"» (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза www.tsouz.ru, 15.12.2011).

2.1.2. Организовать 1 раз в неделю обследование работников на COVID-19 любым из методов, определяющих антиген возбудителя или генетический материал возбудителя, с использованием диагностических препаратов и тест-систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.1.3. При получении положительного (-ых) результата (-ов) на COVID-19 информировать территориальные органы Роспотребнадзора.

2.1.4. О каждом случае инфекционного заболевания и положительном результате на COVID-19 среди членов экипажа судна информировать капитана морского порта стоянки либо захода.

2.1.5. До прибытия на судно экипажу судна проходить лабораторное обследование на COVID-19 не ранее чем за 48 часов до прибытия. Допуск экипажа осуществлять при отрицательном результате исследования на COVID-19.

2.1.6. Организовать ежедневное проведение контроля температуры тела работников перед началом работы (рабочей смены) с ведением температурного листа. При выявлении лиц с температурой тела выше 37,1 °С и (или) с симптомами острого респираторного вирусного заболевания – не допускать их к работе, на судне обеспечить их изоляцию.

2.1.7. Запретить допуск посторонних лиц на суда без средств индивидуальной защиты (маски, перчатки).

2.1.8. Организовать места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов, дезинфицирующих салфеток при входе в здания (сооружения), а также в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определяются хозяйствующим субъектом.

2.1.9. Обеспечить наличие моющего средства для рук в туалетах и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук.

2.1.10. Обеспечить работников запасом масок для защиты органов дыхания (далее – маски) (исходя из необходимости их смены в соответствии с инструкцией к ним и продолжительности рабочей смены), а также кожных антисептиков.

2.1.11. При выявлении случая заболевания COVID-19 обеспечить соблюдение масочного режима, режима смены масок и порядка сбора и утилизации использованных масок.

2.1.12. Проводить ежедневную уборку в конце рабочего дня, а также ежесменную уборку по окончании рабочей смены (в случае работы по сменам) используемых служебных и производственных помещений и мест общего пользования с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного

действия.

2.1.13. На предприятиях, судах и других объектах, участвующих в производстве, хранении, транспортировании пищевой продукции и сырья, экспортируемых в Китайскую Народную Республику:

- не допускать организацию хозяйствующими субъектами общественного питания в форме самообслуживания (по типу «шведский стол»);

- при осуществлении хозяйствующими субъектами деятельности по общественному питанию и торговле использовать режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды, столовых приборов.

2.1.14. Проводить работу по информированию работников о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов.

III. Мероприятия по предотвращению контаминации COVID-19 пищевой продукции в процессе производства

3.1. Определить критические точки 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, унитаза и вентили, персональные устройства с сенсорным экраном, клавиатуры персональных компьютеров), и обеспечить их обработку каждые 4 часа.

3.2. Осуществлять чистку или замену (по мере необходимости) используемых фильтров, регулярную проверку эффективности работы вентиляционных систем на производстве с проведением, при необходимости, их чистки и дезинфекции.

3.3. Проводить обеззараживание воздуха рабочих помещений с использованием оборудования для его обеззараживания.

3.4. Осуществлять дополнительные меры 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.

3.5. Преимущественно использовать для потребительской упаковки пищевой продукции неадсорбирующих материалов с гладкой поверхностью (полимерные пленки, стекло, фольгированные материалы, комбинированные материалы).

3.6. Предпочтительно осуществлять поставку пищевой продукции в транспортной упаковке из материалов, поддающихся, при необходимости, санитарной обработке с использованием моюще-дезинфицирующих средств, с размещением маркировочных надписей на внутренней стороне упаковки (при использовании полимерных пленочных материалов) или иными защищенными способами.

IV. Рекомендации при транспортировании пищевой продукции

4.1. Информировать водителей и других работников транспортных организаций о COVID-19, ее симптомах и мерах защиты и необходимости соблюдения мер личной гигиены и проведения очистки, мойки, дезинфекции транспортных средств, грузовых отделений и контейнеров в целях предотвращения загрязнения пищевой продукции.

4.2. Не допускать перевозку и хранение пищевой продукции совместно с личными вещами водителей и сопровождающих лиц, а также использованными средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ), санитарной одеждой во избежание загрязнения пищевой продукции.

4.3. Обеспечить водителей и сопровождающих грузы лиц масками и одноразовыми перчатками, кожными антисептиками для рук, дезинфицирующими средствами или влажными дезинфицирующими салфетками для обработки рук и поверхностей.

4.4. Проводить обработку рук кожными антисептиками перед передачей сопроводительных документов получателям грузов.

4.5. Осуществлять разгрузку упаковок с пищевыми продуктами в чистой санитарной одежде и с использованием СИЗ.

4.6. Проводить регулярную обработку и дезинфекцию контактных поверхностей (руль транспортного средства, ручки дверей и крышек контейнеров, средств связи) для предотвращения перекрестного загрязнения вирусом COVID-19.

4.7. По возможности использовать одноразовую транспортную тару и упаковку. При использовании многоразовых контейнеров соблюдать установленные правила их санитарной обработки и дезинфекции.