

**"МР 3.1/2.3.0200-20. 3.1. Эпидемиология. Профилактика инфекционных болезней. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию. Методические рекомендации"**  
(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2020)

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**3.1. ЭПИДЕМИОЛОГИЯ. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ**

**2.3. 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. Гармаева), 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**

1.1. Данные научных и эпидемиологических исследований свидетельствуют о существовании риска передачи новой коронавирусной инфекции (далее - COVID-19) контактным путем при за-

грязнении пищевой продукции различных видов биологическими выделениями больных людей и носителей.

1.2. 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.

## **II. Рекомендации для производителей пищевой продукции**

### **2.1. Мероприятия по предотвращению заражения COVID-19 пищевой продукции при ее производстве работниками**

2.1.1. 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.

2.1.2. 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.

2.1.3. 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.

2.1.4. Проведение предварительного и ежесменного инструктажа по использованию и утилизации СИЗ.

2.1.5. Соблюдение работниками социальной дистанции не менее 1,5 м.

2.1.6. Усиление соблюдения работниками мер личной гигиены на рабочих местах (мытью рук на каждом этапе производства, переработки пищевой продукции; недопущение прикосновения руками к глазам, рту или носу во время выполнения производственных операций).

2.1.7. 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.

2.1.8. 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.



## **2.2. Мероприятия по предотвращению контаминации COVID-19 пищевой продукции в процессе производства**

2.2.1. Усиленный режим проведения уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

2.2.2. 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.

2.2.3. 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.

2.2.4. 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.

2.2.5. Проведение ежесменной влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалеты) с применением дезинфицирующих средств.

2.2.6. 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.

2.2.7. Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений, обеззараживание воздуха с использованием оборудования для его обеззараживания.

2.2.8. 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.

2.2.9. Преимущественное использование для потребительской упаковки пищевой продукции неадсорбирующих материалов с гладкой поверхностью (полимерные пленки, стекло, фольгированные материалы, комбинированные материалы).

2.2.10. Предпочтительная поставка пищевой продукции в транспортной упаковке из материалов, поддающихся, при необходимости, санитарной обработке с использованием моющих-дезинфицирующих средств, с размещением маркировочных надписей на внутренней стороне упаковки (при использовании полимерных пленочных материалов) или иными защищенными способами.

2.2.11. Реализация пищевой продукции в торговой сети осуществляется с учетом соответствующих методических рекомендаций по профилактике COVID-19.

### **III. Рекомендации при транспортировке пищевой продукции**

3.1. 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.

3.2. Недопущение перевозки и хранения пищевой продукции совместно с личными вещами водителей (использованными СИЗ, санитарной одеждой) во избежание загрязнения пищевой продукции.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. Обязательная обработка рук кожными антисептиками перед передачей сопроводительных документов получателям грузов.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. По возможности - использование одноразовой транспортной тары и упаковки; при использовании многоразовых контейнеров - соблюдение установленных правил их санитарной обработки и дезинфекции.

3.9. Своевременное отстранение от работы инфицированных или находящихся в контакте с заболевшими COVID-19 водителей транспортных средств и экспедиторов.

#### **IV. Рекомендации для потребителей**

##### **4.1. При закупке продуктов в предприятиях продовольственной торговли и на продуктовых рынках необходимо**

4.1.1. 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.

4.1.2. Использовать кожные антисептики для обработки рук, ручек сумок.

4.1.3. Не прикасаться к пищевым продуктам, которые не будут приобретаться, особенно к продуктам без потребительской упаковки, в открывающейся упаковке или в упаковке со сдвигающимися крышками (овощи, фрукты, яйца, хлеб).

4.1.4. Избегать приобретения нефасованных пищевых продуктов на развес из общих емкостей (орехи, сухофрукты, специи, печенье, конфеты и др.), потребляемых без последующей тепловой обработки.

4.1.5. При совершении покупок на фермерских рынках обращать внимание на наличие у продавцов санитарной одежды (фартуки, халаты, головные уборы) и СИЗ (маски и одноразовые перчатки).

## **4.2. При закупке продуктов дистанционным способом**

4.2.1. 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.

4.2.2. Обращать внимание на наличие у доставщиков санитарной одежды (куртки, головные уборы) и СИЗ (маска и одноразовые перчатки).

4.2.3. 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 °С или ниже).

4.2.4. Во избежание превышения сроков доставки и нарушения условий хранения готовых блюд целесообразно выбирать компании, работающие в районе проживания заказчика.

## **4.3. При обращении с пищевыми продуктами в домашних условиях**

4.3.1. 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.

4.3.2. 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.

4.3.3. 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 °С в 3%-м растворе перекиси водорода с 0,5% моющего средства.

4.3.4. Фрукты и овощи с гладкой поверхностью рекомендуется промыть водой питьевого качества и обсушить одноразовым бумажным полотенцем. Сухофрукты допускается дополнительно ополаскивать горячей водой или кипятком.

4.3.5. Овощи и фрукты с шероховатой, морщинистой поверхностью упаковывают в чистые пакеты (емкости), а перед употреблением после мытья удаляют внешние листья или счищают кожу, вновь ополаскивают проточной водой питьевого качества, обсушивают и используют для приготовления блюд или непосредственного употребления в сыром виде. Шероховатую поверхность фруктов рекомендуется зачищать ножом.

4.3.6. 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.



4.3.7. При приобретении готовых к употреблению нарезанных овощей и листовых салатов, не нуждающихся в дополнительном мытье, важно проверить, чтобы оригинальная упаковка не была повреждена.

4.3.8. Конфеты, печенье, орехи и другие пищевые продукты длительного хранения, приобретенные в неупакованном виде, рекомендуется переложить в чистые пакеты (емкости) и употребить после кратковременного хранения, на 3 - 4 день покупки.

#### **4.4. 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 °С.
-