COVID-19 and food safety

7 July 2020

World Health Organization

Webinar for INFOSAN Members

Content

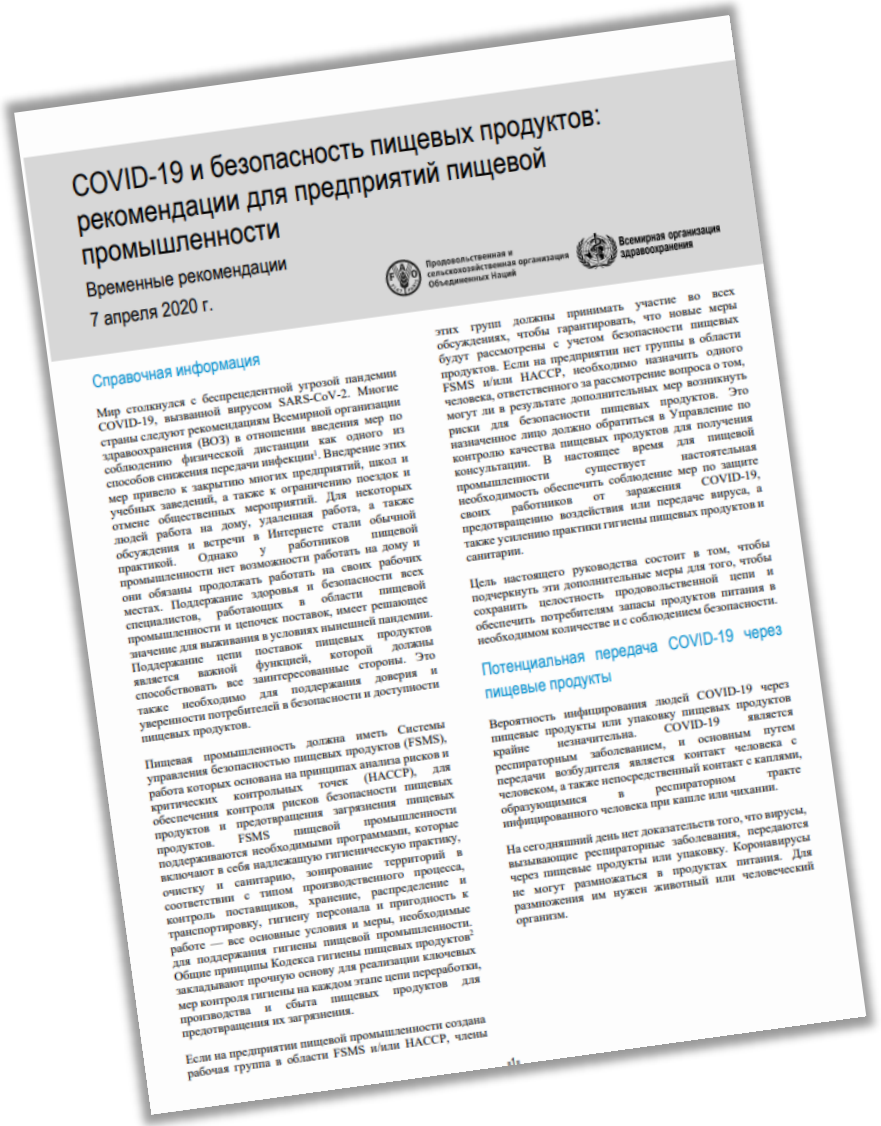
1. Challenges and WHO/FAO guidance for food businesses

2. Challenges and WHO/FAO guidance for food safety authorities

World Health Organization

2

COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food businesses



COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: рекомендации для предприятий пищевой промышленности

Временные рекомендации

7 апреля 2020 г.

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций

Всемирная организация здравоохранения

Справочная информация

Мир столкнулся с беспрецедентной угрозой пандемии COVID-19, вызванной вирусом SARS-CoV-2. Многие страны следуют рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в отношении введения мер по соблюдению физической дистанции как одного из способов снижения передачи инфекции[1]. Внедрение этих мер привело к закрытию многих предприятий, школ и учебных заведений, а также к ограничению поездок и отмене общественных мероприятий. Для некоторых людей работа на дому, удаленная работа, а также обсуждения и встречи в Интернете стали обычной практикой. Однако у работников пищевой промышленности нет возможности работать на дому и они обязаны продолжать работать на своих рабочих местах. Поддержание здоровья и безопасности всех специалистов, работающих в области пищевой промышленности и цепочек поставок, имеет решающее значение для выживания в условиях нынешней пандемии. Поддержание цепи поставок пищевых продуктов является важной функцией, которой должны способствовать все заинтересованные стороны. Это также необходимо для поддержания доверия и уверенности потребителей в безопасности и доступности пищевых продуктов.

Пищевая промышленность должна иметь Системы управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS), работа которых основана на принципах анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP), для обеспечения контроля рисков безопасности пищевых продуктов и предотвращения загрязнения пищевых продуктов. FSMS пищевой промышленности поддерживаются необходимыми программами, которые включают в себя надлежащую гигиеническую практику, очистку и санитарию, зонирование территорий в соответствии с типом производственного процесса, контроль поставщиков, хранение, распределение и транспортировку, гигиену персонала и пригодность к работе — все основные условия и меры, необходимые для поддержания гигиены пищевых продуктов[2]. Общие принципы Кодекса гигиены пищевых продуктов закладывают прочную основу для реализации ключевых мер контроля гигиены на каждом этапе цепи переработки, производства и сбыта пищевых продуктов для предотвращения их загрязнения.

Если на предприятии пищевой промышленности создана рабочая группа в области FSMS и/или HACCP, члены этих групп должны принимать участие во всех обсуждениях, чтобы гарантировать, что новые меры будут рассмотрены с учетом безопасности пищевых продуктов. Если на предприятии нет группы в области FSMS и/или HACCP, необходимо назначить одного человека, ответственного за рассмотрение вопроса о том, могут ли в результате дополнительных мер возникнуть риски для безопасности пищевых продуктов. Это назначенное лицо должно обратиться в Управление по контролю качества пищевых продуктов для получения консультации. В настоящее время для пищевой промышленности существует настоятельная необходимость обеспечить соблюдение мер по защите своих работников от заражения COVID-19, предотвращению воздействия или передаче вируса, а также усилению практики гигиены пищевых продуктов и санитарии.

Цель настоящего руководства состоит в том, чтобы подчеркнуть эти дополнительные меры для того, чтобы сохранить целостность продовольственной цепи и обеспечить потребителям запасы продуктов питания в необходимом количестве и с соблюдением безопасности.

Потенциальная передача COVID-19 через пищевые продукты

Вероятность инфицирования людей COVID-19 через пищевые продукты или упаковку пищевых продуктов крайне незначительна. COVID-19 является респираторным заболеванием, и основным путем передачи возбудителя является контакт человека с человеком, а также непосредственный контакт с каплями, образующимися в респираторном тракте инфицированного человека при капле или чихании.

На сегодняшний день нет доказательств того, что вирусы, вызывающие респираторные заболевания, передаются через пищевые продукты или упаковку. Коронавирусы не могут размножаться в продуктах питания. Для размножения им нужен животный или человеческий организм.

Guidance document available since April 7, 2020

- ✓ Available in Russian
- ✓ Disseminated via email to all INFOSAN Members (usually located at National Food Safety Authority)

Several languages
https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses
Russian https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-rus.pdf

COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food businesses

- Food Processors and Food Retailers cannot work from home
- Frontline essential Service Providers: Maintaining the movement of food along the food chain is critical function
- Additional Hygiene and Sanitation Measures

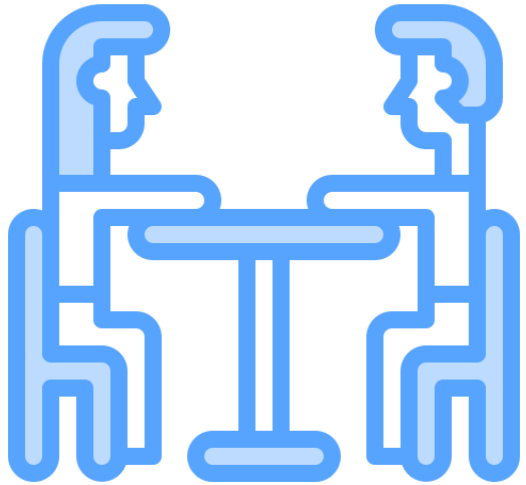
COVID-19 and Food Safety: Guidance for the Food businesses

- Measures to protect food workers from contracting COVID-19 disease
- Prevent exposure to or transmission of the virus
- Strengthen existing food hygiene and sanitation practices

PURPOSE

- Integrity of the food chain is maintained and ensure adequate and safe food supplies are available for consumers

Potential transmission of COVID-19 via food?

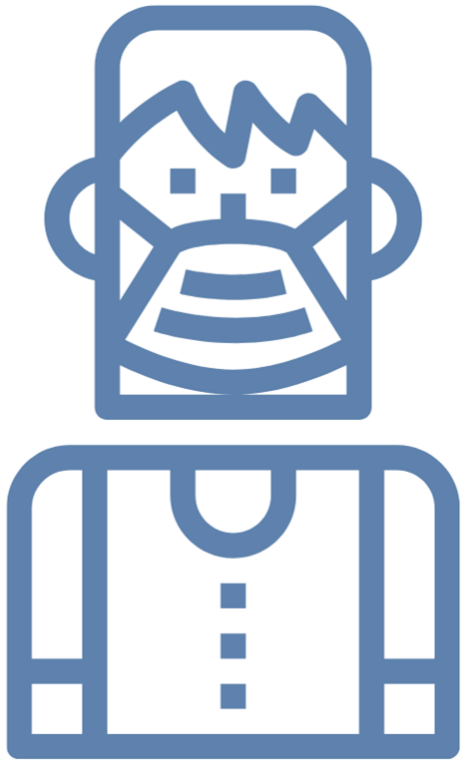


- Highly unlikely that people can catch COVID-19 from food or food packaging
- Respiratory illnesses are not transmitted via food or food packaging
- Potential survival of SARS-CoV-2 in food environment

Reduce Risk of Transmission in Workplace

- Food workers: awareness of COVID-19 Symptoms
- Staff reporting of illness and exclusion from workplace
- Reinforce fitness-to-work protocols
- Minimise risk of transmission in workplace

Protective Barriers to Transmission in Workplace



- Use of Personal Protective Equipment
- Physical distancing in food processing/retail
- Transport and delivery of foods/ingredients
- On-site security for receiving goods

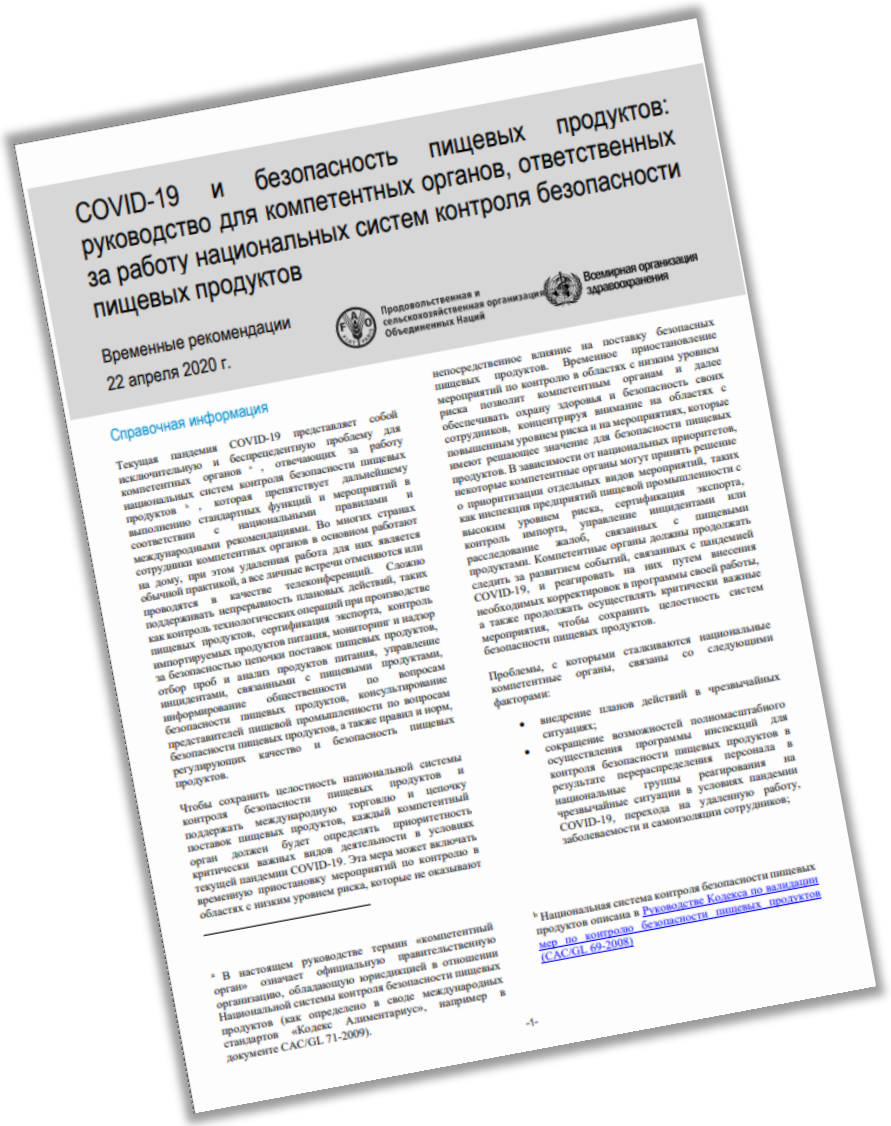
Challenges faced by Retail Food Premises

- Staff protection measures/use of PPE
- Handwashing/sanitizing "high touch points"
- Managing physical distancing/regulating customer numbers
- Open food displays and risk perception

Food Workers: Staff Canteens

- Essential staff canteens remain open
- Managing physical distancing/regulating staff numbers
- Handwashing and respiratory etiquette
- Sanitation and disinfection of surfaces

COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Safety Authorities



COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: руководство для компетентных органов, ответственных за работу национальных систем контроля безопасности пищевых продуктов

Временные рекомендации
22 апреля 2020 г.

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций

Всемирная организация здравоохранения

Справочная информация

Текущая пандемия COVID-19 представляет собой беспрецедентную проблему для компетентных органов [a], отвечающих за работу национальных систем контроля безопасности пищевых продуктов [b], которая препятствует дальнейшему выполнению стандартных функций и мероприятий в соответствии с национальными правилами и международными рекомендациями. Во многих странах сотрудники компетентных органов в основном работают на дому, при этом удаленная работа для них является обычной практикой, а все личные встречи отменяются или проводятся в качестве телеконференций. Сложно поддерживать непрерывность плановых действий, таких как контроль технологических операций при производстве пищевых продуктов, сертификация экспорта, контроль импортируемых продуктов питания, мониторинг и надзор за безопасностью цепочки поставок пищевых продуктов, отбор проб и анализ продуктов питания, управление инцидентами, связанными с пищевыми продуктами, информирование общественности по вопросам безопасности пищевых продуктов, консультирование представителей пищевой промышленности по вопросам безопасности пищевых продуктов, а также правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов.

Чтобы сохранить целостность национальной системы контроля безопасности пищевых продуктов и поддержать международную торговлю и цепочку поставок пищевых продуктов, каждый компетентный орган должен будет определять приоритетность критически важных видов деятельности в условиях текущей пандемии COVID-19. Эта мера может включать временную приостановку мероприятий по контролю в областях с низким уровнем риска, которые не оказывают непосредственное влияние на поставку безопасных пищевых продуктов. Временное приостановление мероприятий по контролю в областях с низким уровнем риска позволит компетентным органам и далее обеспечивать охрану здоровья и безопасность своих сотрудников, концентрируя внимание на областях с повышенным уровнем риска и на мероприятиях, которые имеют решающее значение для безопасности пищевых продуктов. В зависимости от национальных приоритетов, некоторые компетентные органы могут принять решение о приоритизации отдельных видов мероприятий, таких как инспекция предприятий пищевой промышленности с высоким уровнем риска, сертификация экспорта, контроль импорта, управление инцидентами или расследование жалоб, связанных с пищевыми продуктами. Компетентные органы должны продолжать следить за развитием событий, связанных с пандемией COVID-19, и реагировать на них путем внесения необходимых корректировок в программы своей работы, а также продолжать осуществлять критически важные мероприятия, чтобы сохранить целостность систем безопасности пищевых продуктов.

Проблемы, с которыми сталкиваются национальные компетентные органы, связаны со следующими факторами:

- внедрение планов действий в чрезвычайных ситуациях;
- сокращение возможностей полномасштабного осуществления программы инспекций для контроля безопасности пищевых продуктов в результате перераспределения персонала в национальные группы реагирования на чрезвычайные ситуации в условиях пандемии COVID-19, перехода на удаленную работу, заболеваемости и самоизоляции сотрудников;

[a] В настоящем руководстве термин «компетентный орган» означает официальную правительственную организацию, обладающую юрисдикцией в отношении Национальной системы контроля безопасности пищевых продуктов (как определено в своде международных стандартов «Кодекс Алиментариус», например в документе CAC/GL 71-2009).

[b] Национальная система контроля безопасности пищевых продуктов описана в Руководстве Кодекса по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов (CAC/GL 69-2008)

-1-

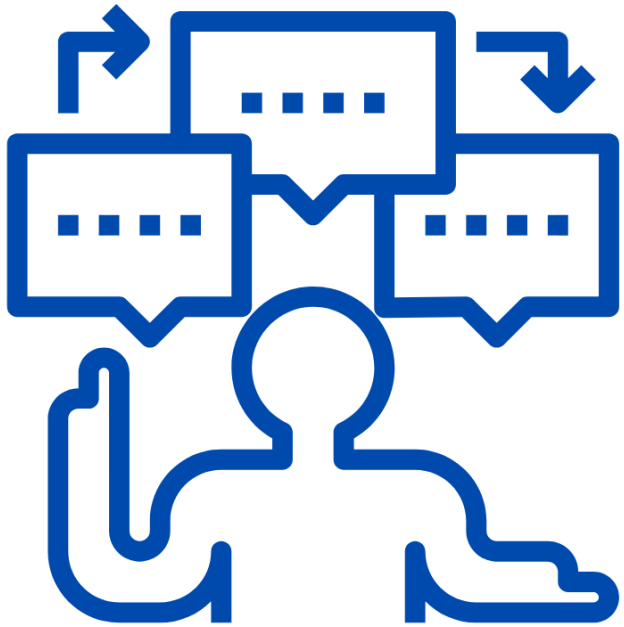
Guidance document available since April 22, 2020

- ✓ Available in Russian
- ✓ Disseminated via email to all INFOSAN Members (usually located at National Food Safety Authority)

Several languages
https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-competent-authorities-responsible-for-national-food-safety-control-systems
Russian https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331842/WHO-2019-nCoV-Food_Safety_authorities-2020.1-rus.pdf

COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Safety Authorities

- New challenges for Food Safety Authorities arising from COVID-19 Pandemic
- Working as usual not an option - need to identify and prioritize critical areas of work
- Both internal and external pressure points

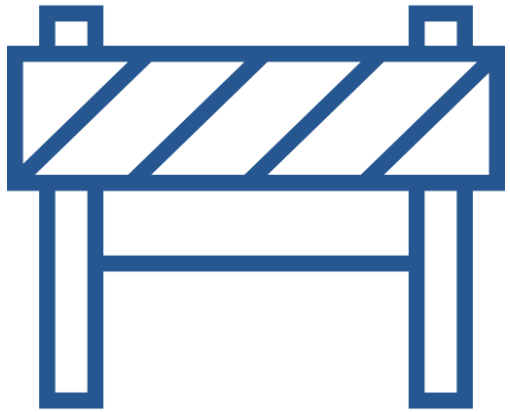


12

World Health Organization

What and Where are the Challenges?

- Contingency Planning (Food Safety Emergency Response Plans)
- Reduced staff resources due to reallocation of staff/illnesses
- Reduced food laboratory capacity
- Risk to the integrity of the food supply chain from food fraud
- Communication with stakeholders



World Health Organization

Routine functions of Food Safety Authorities

- Food Inspections - export certification - import inspections
- Monitoring and surveillance of the safety of the food supply chain
- Sampling and analysis of foods
- Managing food incidents
- Advice to the food industry on compliance with food regulations
- Communication with the public on food safety and COVID-19

World Health Organization

Contingency Planning - Business Continuity

- Working from home (IT Systems, teleworking, online meetings)
- Interagency cooperation and collaboration
- Staff training (recognition of COVID-19, how to respond?) (Staff working in dedicated small teams)
- Communication: information analysis and dissemination

Risk-based Food Inspection

- Reduced frequency of inspecting food business based on risk

  - suspend inspections of low to medium risk food premises?

  - temporary authorization of private sector bodies?

- Identify critical areas where inspection of food businesses must continue (ante and post mortem inspections, others?)

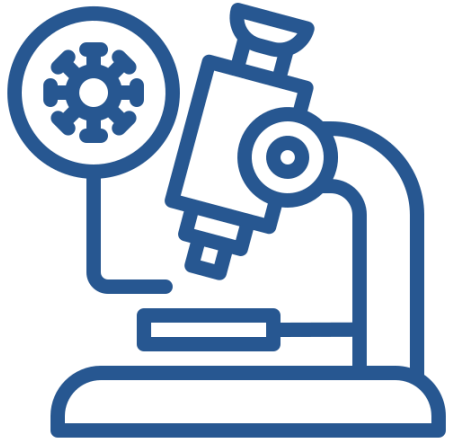
- Electronic exchange of documents (official certificates)?

- Flexibility of enforcement of food labelling rules?

16

Food Laboratories

- Reduced capacity as laboratories relocated to clinical work
- Need to maintain a minimum capacity to investigate food incidents and complaints
- Temporary authorization of private laboratories?
- Staff training - working practices (minimise risk of infection)



17

World Health Organization

Risks to Integrity of Food Chain - Food Fraud

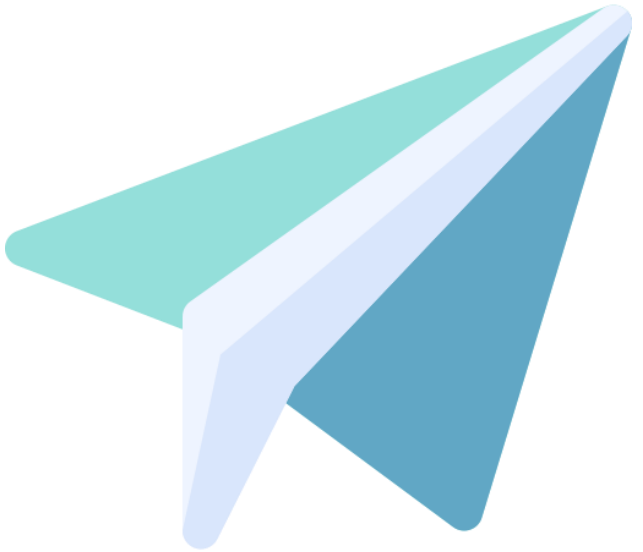
- Temporary reductions in food control functions
- Supply line disruption/ identification of new suppliers
- Increase in e-commerce
- Food businesses require FFVA and Fraud Mitigation Plans

18

World Health Organization

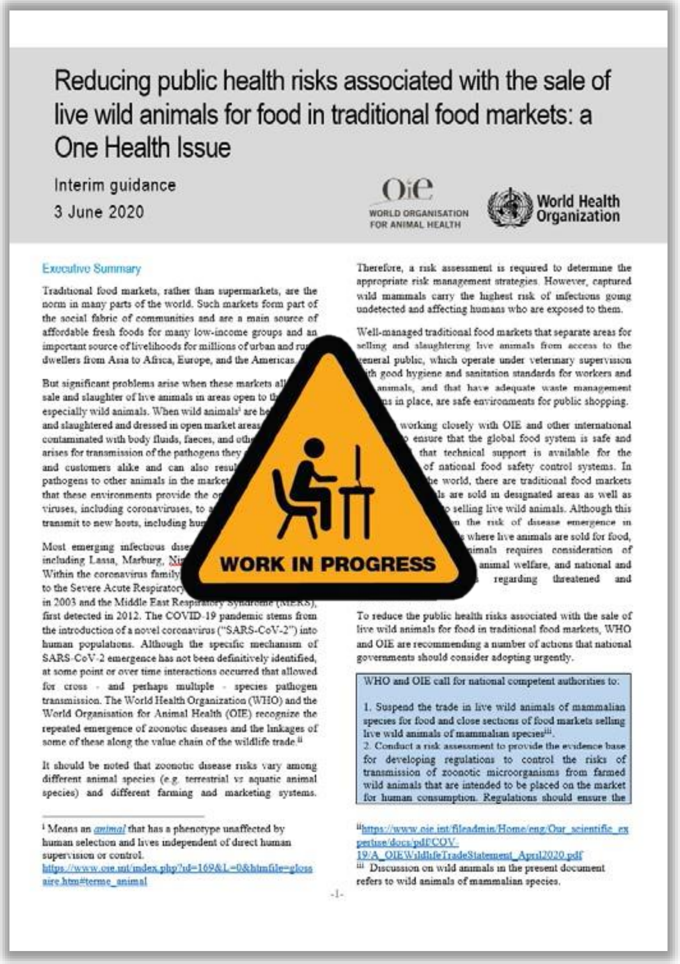
Communication Challenges

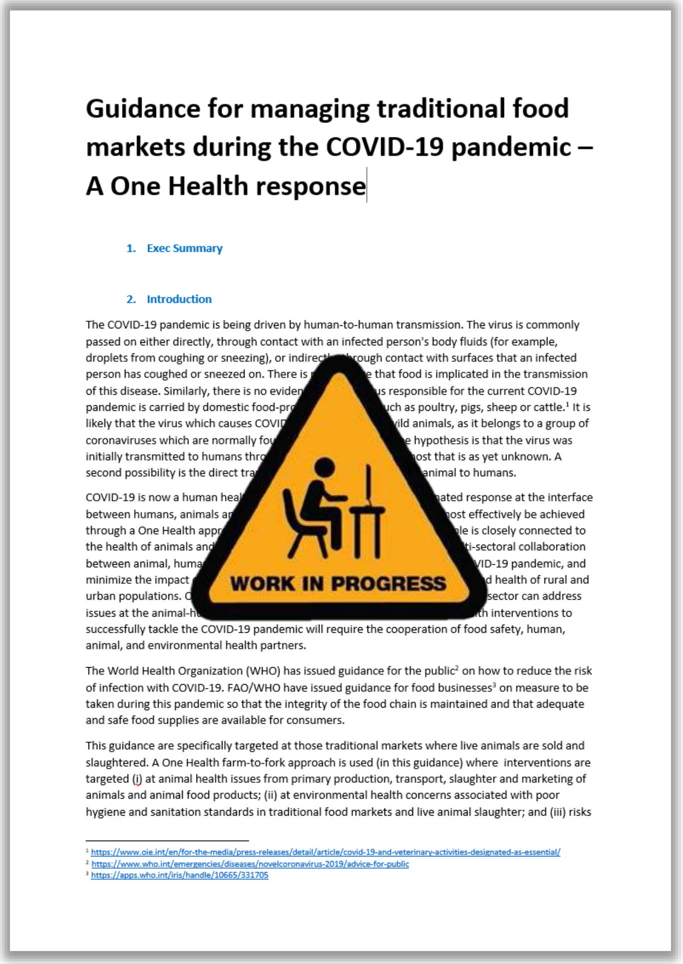
- Provision of accurate and credible information
- Dedicated web sites (regularly updated)
- Food industry liaison (regulatory updates)
- Consumers information (linked to PH agencies)



19

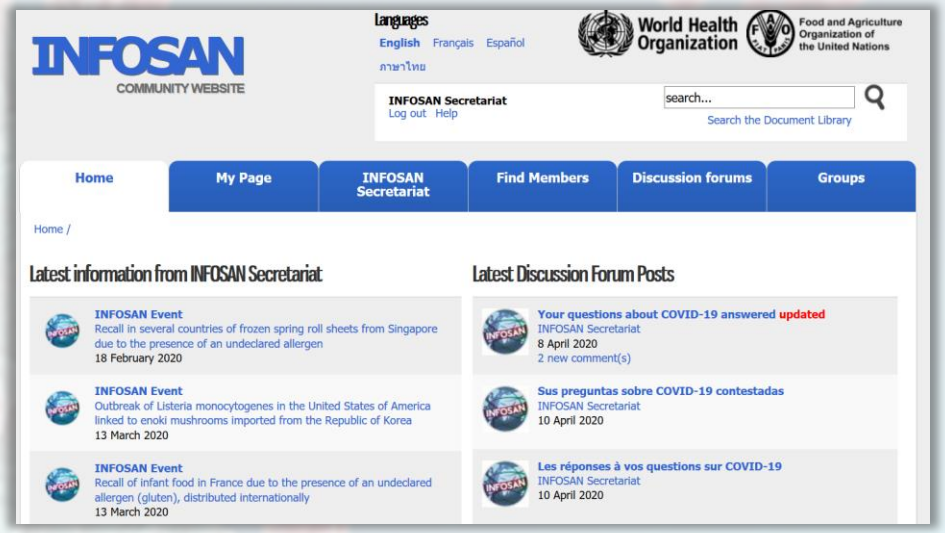
Further guidance on COVID-19 to come soon





20

For more information:



World Health Organization

21