



Вебінар для членів мережі INFOSAN

COVID-19 і безпечність харчових продуктів

7 липня 2020 р.



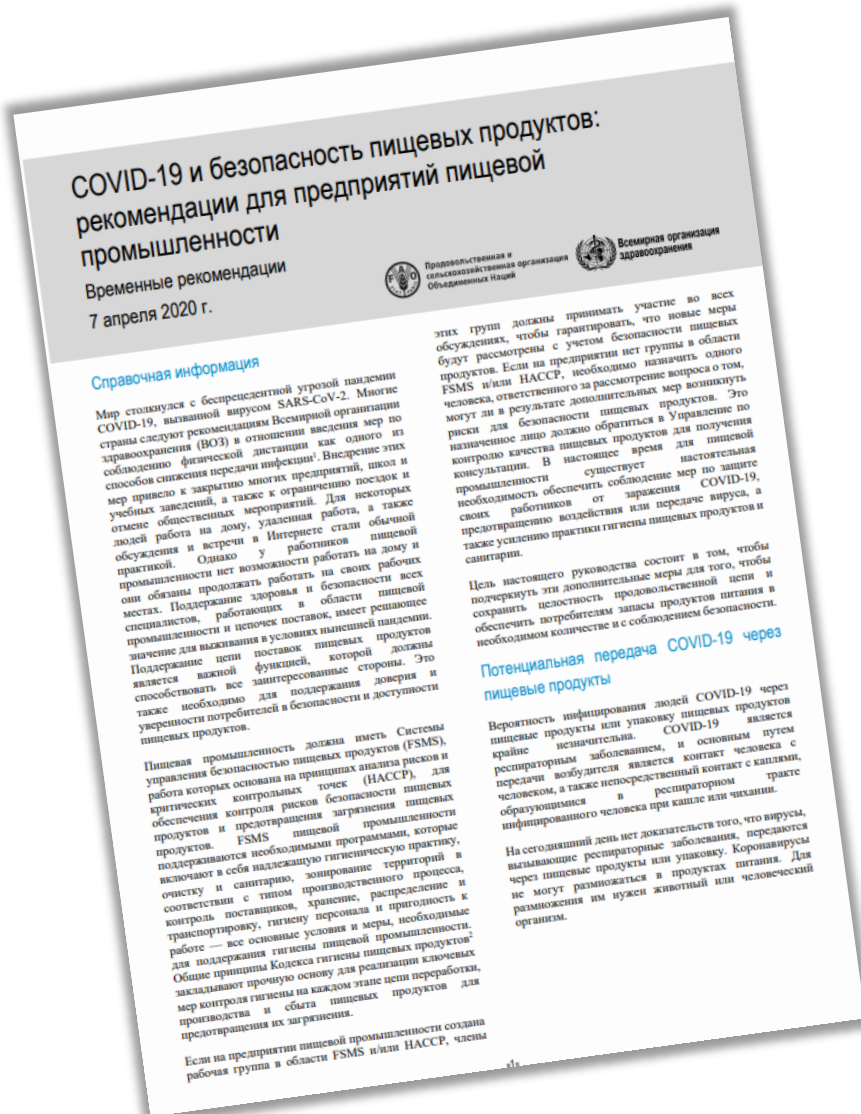
Вебінар для членів мережі INFOSAN



Зміст

- 1. Виклики та рекомендації ВООЗ/ФАО для підприємств харчової промисловості**
- 2. Виклики та рекомендації ВООЗ/ФАО для органів у сфері безпеки харчових продуктів**

COVID-19 і безпечність харчових продуктів: рекомендації для підприємств харчової промисловості



Керівний документ доступний від 7 квітня 2020 р.

- ✓ Доступний російською мовою
- ✓ Розісланий електронною поштою всім членам мережі INFOSAN (зазвичай у структурі Національного органу в сфері безпечності харчових продуктів)

COVID-19 і безпечність харчових продуктів: рекомендації для підприємств харчової промисловості



- Підприємства з переробки та роздрібної реалізації харчової продукції не можуть працювати на дому
- Постачальники основних послуг, що працюють безпосередньо з клієнтами: вкрай важливою функцією є забезпечення руху харчової продукції ланцюгом виробництва та реалізації продовольчих товарів
- Додаткові заходи гігієни та санітарії

COVID-19 і безпечність харчових продуктів: рекомендації для підприємств харчової промисловості

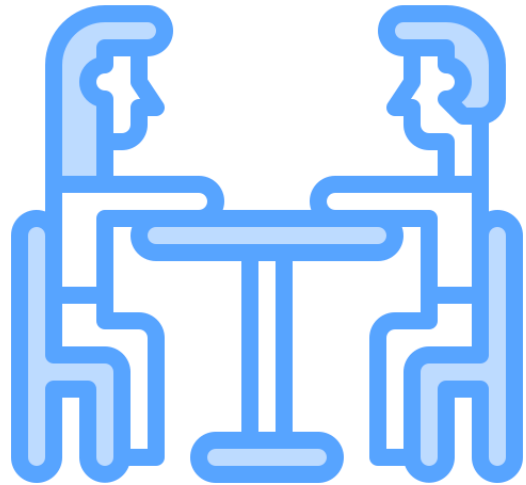
- Заходи щодо захисту працівників харчової промисловості від захворювання на COVID-19
- Запобігати контакту з вірусом або його передачі
- Посилити наявні підходи до забезпечення гігієни та санітарії при роботі з харчовою продукцією



ЦІЛЬ

- Підтримується неперервність ланцюга виробництва та реалізації продовольчих товарів і забезпечується належне та безпечне постачання продовольства споживачам

Потенційна ймовірність передачі COVID-19 через харчові продукти?



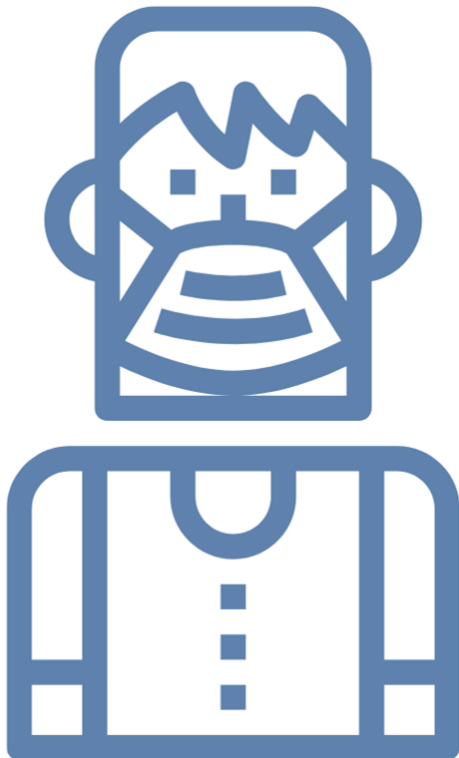
- Дуже малоймовірно, що люди можуть заразитися COVID-19 від продуктів харчування або упаковки харчової продукції
- Респіраторні захворювання не передаються через їжу або упаковку харчової продукції
- Потенційне виживання SARS-CoV-2 в харчовому середовищі

Зменшити ризик передачі на робочому місці



- Працівники в галузі харчової промисловості: обізнаність щодо симптомів COVID-19
- Повідомлення персоналом про нездужання та недопущення до робочого місця
- Посилити протоколи придатності до виконання роботи
- Мінімізувати ризик передачі на робочому місці

Захисні бар'єри для запобігання передачі на робочому місці



- Використання засобів індивідуального захисту
- Фізичне дистанціювання в галузі переробки/роздрібного продажу харчової продукції
- Транспортування та доставка продуктів/інгредієнтів
- Безпечність у місці прийому товарів

Проблеми, пов'язані з приміщеннями для роздрібної торгівлі продуктами харчування



- Заходи захисту персоналу/використання ЗІЗ
- Миття рук/санітарна обробка «місць частого торкання»
- Контроль фізичного дистанціювання/регулювання кількості клієнтів
- Відкриті викладки харчових продуктів та усвідомлення ризику

Працівники галузі харчової промисловості: їдальні для персоналу



- Основні їдальні для персоналу залишаються відкритими
- Контроль фізичного дистанціювання/регулювання кількості персоналу
- Миття рук і респіраторний етикет
- Санітарія та дезінфекція поверхонь

COVID-19 і безпечність харчових продуктів: рекомендації для органів у сфері безпечності харчових продуктів



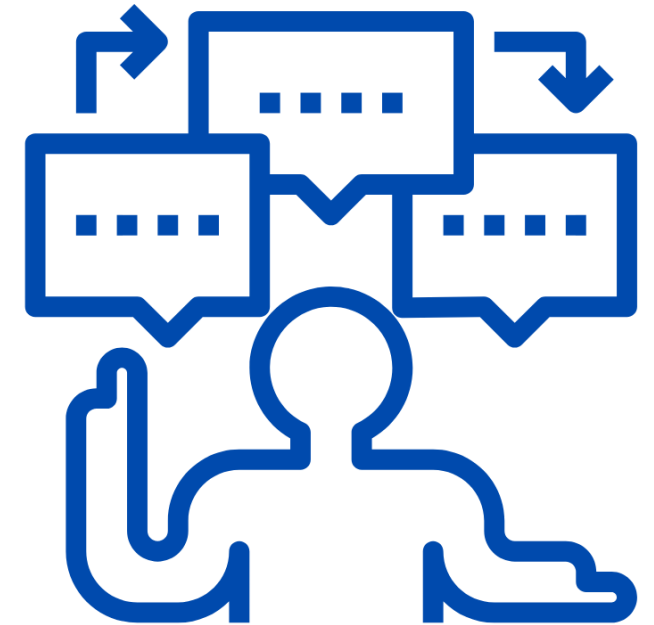
Керівний документ доступний від 22 квітня 2020 р.

- ✓ Доступний російською мовою
- ✓ Розісланий електронною поштою всім членам мережі INFOSAN (зазвичай у структурі Національного органу в сфері безпечності харчових продуктів)

<https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-competent-authorities-responsible-for-national-food-safety-control-systems>

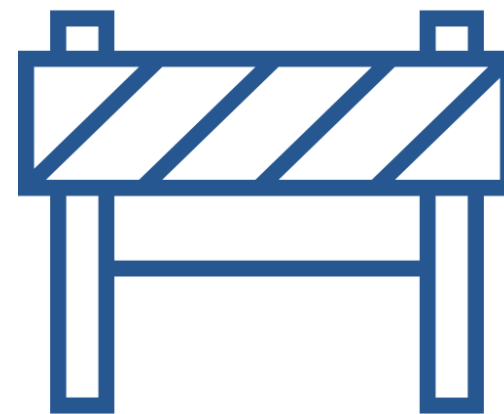
COVID-19 і безпечність харчових продуктів: рекомендації для органів у сфері безпечності харчових продуктів

- Нові виклики для органів у сфері безпечності харчових продуктів, що виникають внаслідок пандемії COVID-19
- Працювати, як завжди, вже не є можливим - потрібно визначити найважливіші сфери роботи та їхню пріоритетність
- Як внутрішні, так і зовнішні точки тиску



Які існують виклики та де вони наявні?

- Планування дій на випадок надзвичайних ситуацій (Плани реагування на надзвичайні ситуації в сфері безпечності харчових продуктів)
- Скорочення кадрових ресурсів через перерозподіл персоналу/хвороби
- Зниження спроможностей харчових лабораторій
- Ризик для цілісності ланцюгів постачання продовольства через шахрайство з продуктами харчування
- Комунікація з зацікавленими сторонами



Повсякденні функції органів у сфері безпечності харчових продуктів

- Інспекції харчової продукції - сертифікація експорту - перевірки імпорту
- Моніторинг і нагляд за безпечністю ланцюга виробництва та реалізації продовольчих товарів
- Відбір проб та аналіз продуктів харчування
- Ведення випадків порушення правил безпечності харчової продукції
- Консультування підприємств харчової промисловості щодо дотримання регуляторних вимог у галузі харчової промисловості
- Комунікація з громадськістю щодо безпеки харчової продукції та COVID-19

Планування на випадок надзвичайних ситуацій - безперервність ведення бізнесу

- Робота вдома (ІТ-системи, дистанційна робота, зустрічі онлайн)
- Міжвідомче співробітництво та співпраця
- Навчання персоналу (розпізнавання COVID-19, як реагувати?)
(Співробітники працюють в окремих невеликих командах)
- Комунікація: аналіз і розповсюдження інформації



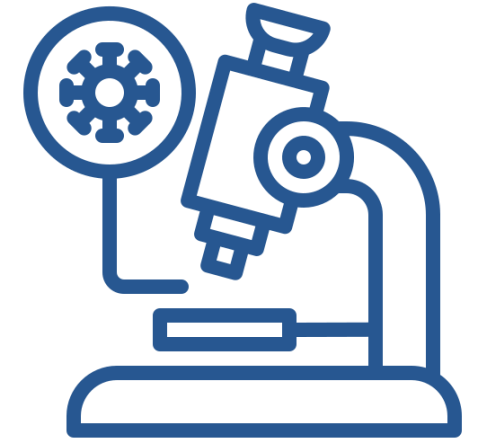
Інспекція харчової продукції на основі ризиків

- Зменшення частоти перевірок харчових підприємств на основі ризиків
 - призупинити перевірки продовольчих приміщень із низьким і середнім рівнями ризику?
 - тимчасовий дозвіл органам приватного сектору?
- Визначити найважливіші сфери, в яких слід продовжувати перевірки підприємств харчової промисловості (до- та післязабійне обстеження, інші?)
- Електронний документообмін (офіційні сертифікати)?
- Гнучкість забезпечення виконання правил маркування харчової продукції?



Харчові лабораторії

- Зменшення спроможностей, оскільки лабораторії переорієнтовані на клінічну роботу
- Необхідно підтримувати мінімальну спроможність для розслідування інцидентів і скарг щодо безпечності харчової продукції
- Тимчасовий дозвіл приватним лабораторіям?
- Навчання персоналу - практики роботи (звести до мінімуму ризик інфікування)



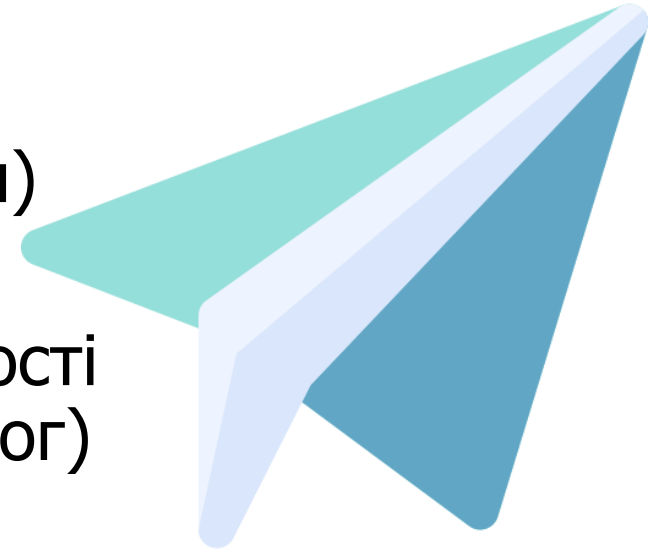
Ризики для цілісності ланцюгів постачання продовольства - шахрайство з продуктами харчування

- Тимчасове скорочення функцій контролю харчової продукції
- Перебої в постачанні/визначення нових постачальників
- Розширення електронної комерції
- Підприємства харчової промисловості потребують планів оцінки вразливості та мінімізації ризиків шахрайства з харчовою продукцією



Виклики в сфері комунікації

- Надання точної та достовірної інформації
- Спеціальні веб-сайти (регулярно оновлюються)
- Зв'язок з підприємствами харчової промисловості (оновлення інформації щодо регуляторних вимог)
- Інформація для споживачів (зв'язок з органами охорони здоров'я)





Незабаром будуть надані подальші рекомендації щодо COVID-19



Reducing public health risks associated with the sale of live wild animals for food in traditional food markets: a One Health Issue

Interim guidance
3 June 2020



Executive Summary

Traditional food markets, rather than supermarkets, are the norm in many parts of the world. Such markets form part of the social fabric of communities and are a main source of affordable fresh foods for many low-income groups and an important source of livelihoods for millions of urban and rural dwellers from Asia to Africa, Europe, and the Americas.

But significant problems arise when these markets allow the sale and slaughter of live animals in areas open to the public, especially wild animals. When wild animals are bought and slaughtered and dressed in open market areas, they are contaminated with body fluids, faeces, and other materials that can arise for transmission of the pathogens they carry. These markets, where workers closely with OIE and other international organizations ensure that the global food system is safe and that technical support is available for the development of national food safety control systems. In many parts of the world, there are traditional food markets that these environments provide the opportunity for the sale of wild animals, including those that are sold in designated areas as well as those that are sold in open markets.

Most emerging infectious diseases, including SARS-CoV-2, have originated in wild animals. Within the coronavirus family, SARS-CoV-2 is closely related to the Severe Acute Respiratory Syndrome (SARS) virus, which emerged in 2003 and the Middle East Respiratory Syndrome (MERS), first detected in 2012. The COVID-19 pandemic stems from the introduction of a novel coronavirus ("SARS-CoV-2") into human populations. Although the specific mechanism of SARS-CoV-2 emergence has not been definitively identified, at some point or over time interactions occurred that allowed for cross- and perhaps multiple - species pathogen transmission. The World Health Organization (WHO) and the World Organisation for Animal Health (OIE) recognize the repeated emergence of zoonotic diseases and the linkages of some of these along the value chain of the wildlife trade.¹

It should be noted that zoonotic disease risks vary among different animal species (e.g. terrestrial vs aquatic animal species) and different farming and marketing systems.

¹ Means an *animal* that has a phenotype unaffected by human selection and lives independent of direct human supervision or control.
https://www.oie.int/index.php?id=169&1=6&8&inFile=global_wildlife_trade_statement

Therefore, a risk assessment is required to determine the appropriate risk management strategies. However, captured wild mammals carry the highest risk of infectious going undetected and affecting humans who are exposed to them.

Well-managed traditional food markets that separate areas for selling and slaughtering live animals from access to the general public, which operate under veterinary supervision with good hygiene and sanitation standards for workers and animals, and that have adequate waste management systems in place, are safe environments for public shopping.

Working closely with OIE and other international organizations ensure that the global food system is safe and that technical support is available for the development of national food safety control systems. In many parts of the world, there are traditional food markets that these environments provide the opportunity for the sale of wild animals, including those that are sold in designated areas as well as those that are sold in open markets.

To reduce the public health risks associated with the sale of live wild animals for food in traditional food markets, WHO and OIE are recommending a number of actions that national governments should consider adopting urgently:

- WHO and OIE call for national competent authorities to:
1. Suspend the trade in live wild animals of mammalian species for food and close sections of food markets selling live wild animals of mammalian species²;
 2. Conduct a risk assessment to provide the evidence base for developing regulations to control the risks of transmission of zoonotic microorganisms from farmed wild animals that are intended to be placed on the market for human consumption. Regulations should ensure the

² https://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/Our_scientific_expertise/docs/pdf/COVID-19_A_OIE_Wildlife_Trade_Statement_April2020.pdf
³ Discussion on wild animals in the present document refers to wild animals of mammalian species.

Guidance for managing traditional food markets during the COVID-19 pandemic – A One Health response

1. Exec Summary

2. Introduction

The COVID-19 pandemic is being driven by human-to-human transmission. The virus is commonly passed on either directly, through contact with an infected person's body fluids (for example, droplets from coughing or sneezing), or indirectly through contact with surfaces that an infected person has coughed or sneezed on. There is no evidence that food is implicated in the transmission of this disease. Similarly, there is no evidence that any animal is responsible for the current COVID-19 pandemic is carried by domestic food-producing animals such as poultry, pigs, sheep or cattle.¹ It is likely that the virus which causes COVID-19 originated in wild animals, as it belongs to a group of coronaviruses which are normally found in wild animals. The hypothesis is that the virus was initially transmitted to humans through an intermediate host that is as yet unknown. A second possibility is the direct transmission of the virus from an animal to humans.

COVID-19 is now a human health issue. A coordinated response at the interface between humans, animals and the environment must most effectively be achieved through a One Health approach. This approach is closely connected to the health of animals and the environment. Multi-sectoral collaboration between animal, human and environmental health sectors can address issues at the animal-human interface. The health of rural and urban populations. COVID-19 pandemic, and minimize the impact of the pandemic on the health of rural and urban populations. COVID-19 pandemic, and minimize the impact of the pandemic on the health of rural and urban populations. COVID-19 pandemic, and minimize the impact of the pandemic on the health of rural and urban populations.

The World Health Organization (WHO) has issued guidance for the public² on how to reduce the risk of infection with COVID-19. FAO/WHO have issued guidance for food businesses³ on measure to be taken during this pandemic so that the integrity of the food chain is maintained and that adequate and safe food supplies are available for consumers.

This guidance are specifically targeted at those traditional markets where live animals are sold and slaughtered. A One Health farm-to-fork approach is used (in this guidance) where interventions are targeted (i) at animal health issues from primary production, transport, slaughter and marketing of animals and animal food products; (ii) at environmental health concerns associated with poor hygiene and sanitation standards in traditional food markets and live animal slaughter; and (iii) risks

¹ <https://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/covid-19-and-veterinary-activities-designated-as-essential/>
² <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
³ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/231705>



Для отримання додаткової інформації:

