

## **Руководство по профилактике и контролю новой коронавирусной инфекции на мясоперерабатывающих предприятиях**

Данное руководство разработано для научного руководства организации профилактики и контроля новой коронавирусной инфекции на мясоперерабатывающих предприятиях. Данным руководством предъявляются требования к профилактике и контролю процессов убоя, разделки и хранения свежего мяса, замороженного мяса, соответствующие требованиям по борьбе с эпидемией, к прочим процессам мясоперерабатывающих предприятий см. в «Технические решения по профилактике и контролю новой коронавирусной инфекции на промышленных и строительных предприятиях» «Уведомления о проведении профилактики и контроля новой коронавирусной инфекции на основании научного подхода и законодательства» (Механизм совместной профилактики и контроля №28 (2020 г.).

### 1. Требования к организации обеспечения и режима

(1) Усиление руководства и организации. Мясоперерабатывающие предприятия должны создать рабочие группы руководства профилактики и контроля за новой коронавирусной инфекцией во главе с ответственным лицом для всестороннего руководства работой по профилактике и контролю, обеспечению реализации разносторонних мер.

(2) Реализация корпоративной ответственности. Мясоперерабатывающие предприятия должны охватить ключевые моменты и значимые должности, разработать проект работы по профилактике и контролю за эпидемической ситуацией, предварительный план на случай чрезвычайной ситуации и режим работы, включая организацию системы руководства, распределения ответственности, режима проверки, ежедневного контроля, материального обеспечения, аварийной ликвидации и т. д. и неукоснительно их реализовывать в соответствии с требованиями.

(3) Подготовка материального обеспечения. На мясоперерабатывающих предприятиях должна быть организована система измерения температуры и временной изоляции на предприятии, с учетом материального обеспечения профилактики эпидемии, достаточного на случай чрезвычайной ситуации, включая маски, перчатки, дезинфицирующие средства и предметы, бесконтактные термометры и т. д.

### 2. Требования контроля за персоналом.

(1) Создание системы карт здоровья персонала, приступающего к работе.

Предприятиям необходимо подготовить маршрут на первое время для новых сотрудников и регистрацию состояния здоровья, создать карты здоровья для сотрудников,

выходящих на работу, владеть ситуацией о передвижении сотрудников и состоянии здоровья. Мотивировать новых сотрудников на добровольную сдачу ПЦР теста перед выходом на работу.

(2) Усиление текущей проверки здоровья. Мясоперерабатывающие предприятия должны усилить управление за входом/выходом и контролем здоровья, создать систему учетных карт состояния здоровья для всего персонала и отчетности о подверженности рискам, организовать места проверки температуры, реализовать регистрацию, проверку температуры, дезинфекцию, проверку кодов здоровья и прочие меры профилактики и контроля, применить систему «зеленого кода» для выхода на работу.

(3) Усиление регистрации и управления приходящих сотрудников. По мере возможности уменьшить количество приходящих не обязательных сотрудников, в случае действительной необходимости, необходимо сделать запрос в организацию о состоянии здоровья, о контактах с людьми в районе, где произошли вспышки, вход на территорию завода после регистрации, замеры температуры, дезинфекции, проверки кода здоровья и прочих мер, и в маске. При въезде/выезде транспорта, дежурный по КПП, сотрудники и водитель должны стараться минимизировать ненужные контакты.

(4) Усиление пропаганды знаний о профилактике и контроле. Развертывание многосторонней пропаганды здоровья, инструктаж работников о соответствующих знаниях и умениях, касающихся профилактики новой коронавирусной инфекции и прочих респираторных заболеваний, воспитание позитивных гигиенических привычек, усиление осведомленности о защите.

### 3. Требования к профилактике и контролю ключевых объектов и основных мест.

(1) Контроль и управление источниками. Предприятия по переработке мяса должны владеть информацией о пунктах «отслеживания», «самопроверки», «осмотра» и «хранения» источников поступления птицы и скота, а также построить механизм полного отслеживания, строго запрещается переработка мяса птицы и скота, не отвечающего карантинным правилам для животных или стандартов безопасности пищевых продуктов. Кроме обязательных сертификатов и инвойсов и записей о проверке поступающего товара, ввозимая продукция мяса птицы и скота может поступить на завод для производства только при наличии «Сертификата соответствия ПЦР анализа». Необходимо подготовить места хранения перевозки продуктов питания животного происхождения, чистить и дезинфицировать ТС, внешнюю упаковку продукции и связанные предметы.

(2) Вентиляция. Для стандартных цехов предпочтительна естественная вентиляция, если условия не позволяют можно дополнительно оснастить механической вентиляцией. Для закрытых цехов необходимо обеспечить безопасность циркуляции воздуха и подачу воздуха в систему кондиционирования, применение режима свежего воздуха и закрытой системы рециркуляции воздуха для обеспечения объема свежего воздуха  $\geq 30$  м<sup>3</sup>/ч в среднем на человека. Систему кондиционирования и вентиляции необходимо регулярно проверять, чистить, дезинфицировать, обеспечить безопасность и чистоту эксплуатации.

(3) Защита процессов производства.

1. Цех кормления.

(1) Для входа в цех кормления операционный персонал должен сменить одежду, обувь, пройти дезинфекционный резервуар, помыть руки дезинфекционным раствором.

(2) ТС, перевозящие животных и въезжающие на завод должны быть продезинфицированы распылением раствора с содержанием хлора 500 ~ 1 000 мг/л, время действия дезинфекции 30 минут. Платформа для разгрузки животных должна чиститься и дезинфицироваться; после завершения разгрузки, ТС может выехать с завода после промывки, дезинфекции распылением.

(3) Проходы, пол и стены загонов следует опрыскивать или регулярно протирать и дезинфицировать дезинфицирующим средством с содержанием хлора 1 000 мг/л, время действия раствора 30 минут, затем ополаскивать чистой водой. Рядом с загонem должно быть централизованное хранилище отходов жизнедеятельности, которое должно вовремя очищаться.

(4) Для транспортировки зараженного скота и птицы должны использоваться водонепроницаемые и герметичные специальные транспортные средства, на въезде/выезде из цеха должны быть дезинфекционные резервуары, сбрасываемые сточные воды обрабатываться дезинфицирующими препаратами.

2. Цех убоя.

(1) Животные для убоя должны поставляться из не зараженных районов, иметь карантинный сертификат соответствия и подтверждение дезинфекции средства передвижения. Должна проводиться проверка перед убоем в соответствии с соответствующими государственными положениями, процедурами и стандартами.

(2) Для входа в цех убоя операционный персонал должен сменить одежду, обувь, пройти дезинфекционный резервуар, помыть руки дезинфекционным раствором.

(3) Место кровопускания после убоя должно быть оборудовано стерилизатором ножей с холодной, горячей водой и раковиной для мытья рук для стерилизации ножей и мытья рук.

(4) Цех убоя должен чиститься каждый день после завершения убоя, рабочая среда и оборудование должны дезинфицироваться не коррозионными дезинфицирующими средствами.

(5) Специальные ножи (крючки) для инспекторов ветеринарно-санитарной проверки должны быть полностью обработаны или протерты дезинфицирующим средством с содержанием хлора 500~1 000 мг/л до и после производства работ.

### 3. Цех разделки.

(1) Для входа в цех разделки операционный персонал должен сменить одежду, обувь, пройти дезинфекционный резервуар, помыть руки дезинфекционным раствором.

(2) После завершения каждой смены необходимо тщательно промыть пол, стены, водоотводный желоб места обработки, затем опрыскать или протереть и продезинфицировать дезинфицирующим средством с содержанием хлора 1 000 мг/л, затем ополоснуть чистой водой.

(3) Оборудование, инструменты, рабочая поверхность и прочие поверхности предметов внутри цеха разделки должны быть продезинфицированы опрыскиванием раствора с содержанием хлора 1 000 мг/л, время действия раствора 30 минут. Мобильное оборудование, например, рабочая поверхность, разделочные доски должны быть очищены от рубленого мяса с помощью металлической щетки; поверхности не мобильного оборудования, например мясорубка, ломтерезка, мешалка, упаковщик, станок для резки костей и прочее оборудование должны очищаться от рубленого мяса; затем дезинфицироваться распылением дезинфицирующего средства, и тщательно промываться.

### 4. Цех упаковки.

(1) Для входа в цех упаковки операционный персонал должен сменить одежду, обувь, пройти дезинфекционный резервуар, помыть руки дезинфекционным раствором.

(2) После завершения работы в упаковочном цехе каждый день с помощью не коррозионного дезинфицирующего средства дезинфицируется рабочая среда.

### 5. Холодный склад.

Замороженные продукты необходимо складывать на чистую и ровную подкладку, которую следует постоянно чистить и дезинфицировать. Замороженное разделанное мясо

должно складироваться с помощью поддонов на стеллажах, сотрудники должны надевать обувь и утепленную одежду при входе в холодильник для складирования.

#### 6. Лаборатория.

(1) Лаборатория должна быть оснащена влагозащищенным, пылезащитным, защищенным от насекомых оборудованием. Поверхность пола и стен должны регулярно очищаться и дезинфицироваться.

(2) Кондиционеры лаборатории должны регулярно проверяться, чиститься, дезинфицироваться для обеспечения безопасности и чистоты эксплуатации.

#### (4) Профилактика и контроль мест общего пользования

##### 1. Контроль за совещаниями.

Следует контролировать частоту, объем и время собраний, а также агитировать проводить видеоконференции, телефонные конференции и другие методы для проведения собраний и тренингов. Если есть необходимость проведения мероприятия на месте, необходимо подать заявку в соответствующий отдел предприятия в соответствии с нормативными актами. Участники должны использовать средства индивидуальной защиты. В процессе совещания необходимо как минимум 1 раз в час открывать окно для проветривания, обеспечить расстояние в 1 м и более между участниками, и надевать маски в соответствии с требованиями.

2. Контроль за приемом пищи. В столовой для сотрудников должны быть установлены средства для мытья рук и дезинфицирующие средства, необходимо обеспечить прием пищи в разное время, рассредоточенный прием пищи, уменьшение скопления людей, при приеме пищи избегать расположения лицом к лицу, избегать разговоров.

3. Контроль за общежитиями. Необходимо строго контролировать количество проживающих в местах проживания сотрудников, количество в каждой комнате не должно превышать 6 человек. В общежитии должны быть открывающиеся окна, периодически проветриваться, при этом окна должны открываться для проветривания не реже двух раз в день, каждый раз не менее чем на 30 минут. В общежитиях с плохой вентиляцией следует установить вытяжной вентилятор и прочее механическое вентиляционное оборудование. Уборные должны быть оборудованы раковинами и дезинфицирующими средствами, регулярно убираться.

4. Дезинфекция мест общего пользования. Назначение специального персонала для регулярной уборки и дезинфекции офисных помещений, мест для совещаний, общежитий и

других мест деятельности персонала и связанных с ними предметов, таких как дверные ручки, лестничные перила, кнопки лифта и другие части, с которыми часто контактируют, которые должны быть соответствующим образом дезинфицироваться. Распыление или протирание для дезинфекции хлорсодержащим дезинфицирующим средством с концентрацией 500 мг/л и промывание не коррозионных поверхностей и предметов чистой водой.

(5) Регулярная проверка обстановки. Усиление проверки на подверженность рискам наиболее значимых объектов, регулярное проведение ПЦР анализа окружающей среды и создание файлов регулярной проверки ПЦР анализа окружающей среды. Предприятия по переработке мяса в зонах среднего и высокого риска должны ежедневно собирать 5 проб окружающей среды в цехах убоя, цехе разделки мяса и цехе упаковки для ПЦР анализа. На мясоперерабатывающих предприятиях территорий с низким уровнем риска отбор проб и мониторинг проводят не реже одного раза в неделю.

#### 4. Индивидуальная защита

Работающие сотрудники на рабочих местах должны правильно носить маски, перчатки для индивидуальной защиты.

(1) Сотрудники карантинной службы. Перед тем, как приступить к работе, сотрудники карантинной службы должны надеть спецодежду, перчатки, одноразовые медицинские маски или одноразовые медицинские хирургические маски, защитные очки, резиновые сапоги и т. д.

(2) Сотрудники зоны подготовки к убоям. Сотрудники в зоне подготовки должны быть в спецодежде, перчатках, одноразовых медицинских масках или одноразовых хирургических масках, защитном лицевом щитке или защитных очках, резиновой обуви и т. д. Необходимо избегать прямого контакта с кровью и биологическими жидкостями животных во время работы. Персонал, участвующий в срочном убое, должен тщательно вымыть и продезинфицировать руки после завершения срочного убоя. По окончании работы одежду и инструменты следует очистить и продезинфицировать.

(3) Сотрудники убоя. Перед входом в забойный цех сотрудники должны надеть рабочие шапочки, одноразовые медицинские маски или одноразовые медицинские хирургические маски, защитные лицевые маски, перчатки, спецодежду, резиновые сапоги и другое защитное снаряжение. Сотрудники кровопускания и лица, контактирующие с водой, должны носить водонепроницаемую одежду. Сотрудникам убоя не разрешается работать

голыми руками. По окончании работ персонал должен использовать дезинфицирующие средства эффективной концентрации для дезинфекции оборудования, инструментов и помещений. Рабочая одежда централизованно собирается, чистится и дезинфицируется.

(4) Сотрудники разделки. Перед входом в цех сотрудники разделки должны надевать рабочие шапочки, одноразовые медицинские маски или одноразовые медицинские хирургические маски, защитные лицевые щитки, перчатки, рабочую одежду и резиновые сапоги, а также надевать соответствующие фартуки и накидки, если это необходимо для работы. По окончании производства персонал должен использовать эффективную концентрацию дезинфицирующего средства для очистки и дезинфекции оборудования, инструментов, помещений и т. д.; персонал должен покинуть цех после принятия душа. В цехе разделки спецодежда работников подлежит чистке и дезинфекции отдельно от спецодежды работников других участков.

(5) Сотрудники упаковки и обработки субпродуктов. При входе в цех сотрудники, работающие с упаковкой и субпродуктами, должны надевать рабочие шапочки, одноразовые медицинские маски или одноразовые медицинские хирургические маски, защитные лицевые щитки, перчатки, рабочую одежду, водонепроницаемые фартуки, водонепроницаемые рукава, а также влагонепроницаемые и нескользящие резиновые сапоги. После входа в цех и по окончании производства, мытье и дезинфекция рук, чистка и дезинфекция обуви должны проводиться в соответствии с технологическим процессом. После завершения производства персонал покидает цех после принятия душа.

(6) Защита персонала, работающего при низких температурах. Работники, работающие в условиях низких температур, должны надевать рабочие шапочки, одноразовые медицинские маски или одноразовые медицинские хирургические маски, защитные лицевые щитки, перчатки, спецодежду и резиновые сапоги перед входом в цех, а также носить соответствующие фартуки и накидки, если это необходимо для работы. Персонал в цехах заморозки и холодного хранения должен надевать хлопчатобумажные шапочки, защищающие уши, хлопчатобумажную одежду и хлопчатобумажную обувь и перчатки при входе в рабочую зону.

(7) Защита сотрудников на периферии. Рабочие, занимающиеся обслуживанием, охлаждением, электричеством, очисткой сточных вод и обезвреживанием, должны носить соответствующую спецодежду, рабочие шапочки, рабочую обувь и другие средства индивидуальной защиты, которые необходимо надеть перед выходом на рабочее место, и

носить одноразовые медицинские маски или одноразовые медицинские хирургические маски.

(8) Снижение количества тесных контактов сотрудников. Разумная организация рабочих смен сотрудников, уменьшение плотности сотрудников в производственных цехах, таких как разделка, нарезка, отбор, очистка и упаковка, и поддержание безопасного расстояния не менее 1 метра между двумя сотрудниками.

#### 5. Решение нештатных ситуаций и отчетность

##### (1) Меры по утилизации образцов с положительными ПЦР тестами.

После уведомления местного бюро по профилактике и контролю заболеваний о наличии положительного образца ПЦР теста на новую коронавирусную инфекцию, предприятие должно принять своевременные экстренные меры в отношении соответствующих предметов и окружающей среды в соответствии с местными требованиями, быстро активировать план действий в чрезвычайных ситуациях, и принять временные меры в отношении соответствующих предметов под руководством специалистов, таких как блокировка, дезинфекция рабочего места и своевременное проведение ПЦР анализа и проверки здоровья контактных лиц. Соответствующие предметы должны транспортироваться и обрабатываться как медицинские отходы и должны быть упакованы в двухслойные желтые мешки для мусора с плотной герметизацией, чтобы избежать разлива или утечки во время транспортировки. Персонал, занимающийся вывозом и транспортировкой соответствующих предметов, должен иметь индивидуальную защиту, рекомендуется надевать спецодежду, одноразовые рабочие шапочки, одноразовые перчатки, защитную одежду, медицинские защитные маски, очки или защитные козырьки, рабочую обувь или резиновые сапоги, водонепроницаемые чехлы на обувь и др.

##### (2) Экстренное реагирование сотрудников на нештатные ситуации.

1. На предприятиях должны быть созданы зоны карантинного наблюдения. В случае подозрительных симптомов у сотрудников или выявления тесного контакта во время расследования, предприятие должно незамедлительно сообщить в местное бюро по профилактике и контролю заболеваний, оказывать помощь в проведении централизованного карантинного медицинского наблюдения или домашнего медицинского наблюдения, в соответствии с требованиями закрыть все места общего пользования, а также общежития и прочие жилые помещения, в которые категорически запрещается входить, одновременно под



руководством специалистов продезинфицировать места деятельности и используемые предметы.

2. В случае обнаружения на предприятии случая заболевания, предприятие должно принять меры по предотвращению и контролю нераспространения внутри и за пределы, а также оказывать помощь соответствующим департаментам в проведении эпидемиологического расследования, отслеживании тесных контактов, дезинфекции очага инфекции, отбора образцов и ПЦР анализов рабочего места данного сотрудника и обработанного мяса. В зависимости от тяжести эпидемической ситуации временное закрытие рабочего места и возобновление производства после того, как эпидемическая ситуация будет взята под контроль.

---

Опубликовано и выпущено Канцелярией Государственного комитета по вопросам гигиены и здравоохранения 21 июля 2020 г.

---

Откорректировано: Лю Цзи