

Руководство по борьбе с инфекцией (COVID-19) нового коронавируса (SARS-CoV-2) для производителей фруктов и овощей

1. Общие вопросы по предотвращению распространения коронавируса

Производители фруктов и овощей должны ознакомиться с информацией Министерств Здравоохранения своих стран (<https://www.moh.gov.ge/ka/741/>; <https://www.moh.gov.ge/ka/741/>; <https://msmps.gov.md/ru>; <https://www.gov.kz> <http://ssv.uz/ru>; <http://moh.tj/?lang=ru>), а также Всемирной Организации Здравоохранения, о рекомендациях для предотвращения распространения нового вируса (SARS-CoV-2), вызванным инфекцией (COVID-19) (<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>).

Информируйте и проведите обучение персонала о путях распространения, мерах предотвращения инфекции (COVID-19). Используйте разные средства коммуникации: устные, письменные, практический инструктаж.

Назначьте сотрудника (менеджера), который будет контролировать и нести ответственность за проведение мер по предотвращению распространения инфекции COVID-19.

Разместите на рабочих местах знаки и плакаты, которые будут информировать, напоминать и предупреждать ваших сотрудников/третьих лиц о необходимых мерах предосторожности, например: Вход посторонним запрещен; Соблюдайте безопасное расстояние не менее 1 м; часто мойте и/или дезинфицируйте руки; Используйте средства индивидуальной защиты и т.д.

Обеспечьте сотрудников средствами индивидуальной защиты:

- Маски;
- Защитные экраны;
- Перчатки;
- Другое.

Обеспечьте ваше предприятие и/или ваши площади оборудованием и средствами необходимыми для предотвращения распространения инфекции COVID-19

- Умывальник;
- Жидкое мыло;
- Одноразовые бумажные полотенца;
- Спиртосодержащее (70% и более) средство для дезинфекции рук;
- Дезинфицирующие средства для уборки;
- Бесконтактный термометр;
- Дезобарьер;
- Другое.

Проводите термоскрининг своих сотрудников/ третьих лиц.

Обязательно! Обращайте внимание на основные симптомы заболевания вызванных инфекцией (COVID-19) вируса (SARS-CoV-2) таких как: лихорадка, головная боль, кашель, диарея, боли в мышцах и суставах, потеря вкуса и запаха.

Разработайте план действий при чрезвычайных ситуациях на случай обнаружения человека с вирусом COVID-19 в зоне вашей ответственности.

2. Профилактические мероприятия при работе в поле, садах, теплицах

Важно! В случае двадцати и более сотрудников, контролировать состояние здоровья сотрудника, измерением температуру перед началом работы.

Рекомендуется, на одной рабочей площадке работа не более 10 человек с безопасным расстоянием - не менее 2 м, следуйте этой рекомендации, произведите соответствующие изменения рабочего процесса.

При работе на открытом пространстве обеспечьте членов семьи и сотрудников (при наличии наемных работников) средствами защиты от коронавируса:

- Умывальник;
- Жидкое мыло;
- Одноразовые бумажные полотенца;
- Спиртосодержащее (70% и более) средство для дезинфекции рук;
- Маски;
- Защитные щитки;
- Перчатки;
- Другое.

Разместите на территории крытые урны с педалью, с одноразовыми целлофановыми пакетами внутри для использованных средств индивидуальной защиты. Важно! Утилизация этих отходов должна производиться с соблюдением соответствующих правил. Для этого используйте одноразовые перчатки. Утилизация заполненных пакетов должна производиться соответствующими лицами и/или службами.

При использовании сезонных, наёмных работников фиксируйте следующую информацию: имя и фамилия работника, контактная информация, дата найма, результаты термоскрининга, информация о симптомах инфекции COVID-19.

Важно! Во время проведения агротехнологических работ, в случае обеспечения работников пищевыми продуктами и оборудовании места их приёма предусмотрите ниже приведённые условия:

- Должна существовать возможность соблюдения дистанции персоналом и работниками;
- Производиться частое проветривание;
- Оборудован дезобарьер;
- Производиться дезинфекция поверхностей;
- Должны быть доступны раковины, оборудованные жидким мылом, бумажными салфетками;
- Урны с пакетами;
- Средства для дезинфекции рук.
- Необходимо разместить соответствующие информационные знаки.

Выделите место для курения и разместите знаки, позволяющие работникам соблюдать безопасное расстояние.

Дезинфицируете поверхности при использовании рабочих инструментов и оборудования.

Обязательно! В случае использования услуг дистрибьюторов (подача удобрений, средств защиты растений, пищевых контейнеров и других материалов, также при продаже продукции) выполняйте следующие требования:

- Ведите записи информации о дистрибьюторе (имя и фамилия, контактная информация, опросы связанные с COVID-19);
- Откажитесь от рукопожатия во время приветствия;
- Производите термоскрининг водителя;
- Соблюдайте Дистанцию;
- Дезинфицируйте руки.

3. Профилактические действия при использовании транспортных средств

Важно! В случае перевозки персонала обеспечьте увеличение безопасного расстояния между пассажирами (не менее 1 м). При необходимости увеличьте количество перевозок, чтобы уменьшить количество пассажиров при каждой перевозке.

По мере возможности обеспечьте изоляцию водителя от остальных пассажиров и его снабжение предметами личной гигиены: маска; защитный экран; одноразовые перчатки; дезинфицирующее средство для рук.

Обязательно! Оснастите транспорт средствами для дезинфекции рук.

Увеличьте частоту мойки/дезинфекции транспортных средств и поверхностей, к которым часто прикасаются пассажиры.

Обеспечьте распространение информации о дыхательном этикете - прикрывать рот и нос согнутым локтем при кашле или чихании, по возможности не дотрагиваться до глаз, носа и рта, о правилах ношения масок и необходимости мыть или дезинфицировать руки после использованием транспортом.

4. Послеуборочные профилактические мероприятия

В случае непосредственной обработки урожая в поле и/ или во временных сараях открытого типа, обеспечьте работников средствами индивидуальной защиты: маски; защитные щиты; перчатки; спецодежда; головные уборы; фартуки; дезинфицирующие средства для рук.

При обработке/размещении урожая в капитальном здании соблюдаются следующие требования: Возможность соблюдения безопасной дистанции персоналом; Соответствующая естественная вентиляция, проветривание; дезобарьер и/или возможность замены обуви, использования бахил; дезинфекция поверхностей; правильно оборудованные умывальники (жидкое мыло, бумажные полотенца, урны); дезинфицирующие средства для рук.

Разместите демонстрационные материалы, поощряющие безопасное дистанцирование, ношение средств индивидуальной защиты и/или их правильное использование, которые

информируют и повышают осведомленность о важности использования этих средств для остановки распространения инфекции (COVID-19) нового коронавируса (SARS-CoV-2).

Введите санитарные перерывы для сотрудников каждые 2 часа.

Обеспечьте распространение информации о дыхательном этикете - прикрывать рот и нос согнутым локтем при кашле или чихании, по возможности не дотрагиваться до глаз, носа и рта, о правилах ношения масок и о необходимости мыть или дезинфицировать руки после их удаления (смены).

Обеспечьте возможность оставлять одежду, используемую сотрудниками, в рабочей зоне и при необходимости постирать и продезинфицировать ее.

Увеличьте частоту мойки/ дезинфекции рабочих площадей/ мест, сортировочно-упаковочных конвейерных линий, а также часто касаемых поверхностей.

При использовании сортировочно-упаковочных конвейерных линий, а также в комнатных холодильниках, где мало места, измените условия работы:

- Учредите смены;
- Не допускайте нахождение более десяти человек на одной рабочей площадке;
- Из-за технологических особенностей, если нет возможности увеличить дистанцию, максимально сократить рабочее время для конкретных позиций;
- Увеличьте количество и частоту санитарных перерывов;
- После перерыва учредите обязательную замену средств индивидуальной защиты.

В холодильниках и складских помещениях для длительного хранения фруктов и овощей, где естественная вентиляция не может использоваться, должна быть предусмотрена искусственная вентиляция с забором, циркуляцией и обратным оттоком наружного воздуха. При наличии закрытых систем охлаждения должен быть усилен технический контроль, надо прописать и с большей частотой проводить профилактику и мойку/ дезинфекцию систем фильтров.

Важно! Все вышеуказанные меры предосторожности особо должны соблюдаться на этапе формировании заказа и отправке свежих овощей - фруктов потребителям. Работники должны быть оснащены средствами индивидуальной защиты (маски; защитный экран; одноразовые перчатки; дезинфицирующее средство для рук.)

Обязательно! Сотрудники должны тщательно следовать правилам поведения и личной гигиены.

Важно! Тара для овощей и фруктов должна быть:

- Из материалов предназначенных для пищи;
- Подлежащая мойке/ дезинфекции;
- В чистом состоянии
- И/или же одноразовой.

Перевозка продукции должна осуществляться чистыми транспортными средствами с соблюдением температурных режимов. Все участники цепочки, от фермы к столу, должны

быть осведомлены о путях передачи и прилагать максимум усилий, дабы не допустить распространения инфекции (COVID-19) нового коронавируса (SARS-CoV-2).
Желаем Здоровья!