

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Министра
здравоохранения –
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь



Н.П. Жукова

2019 г.

Регистрационный № 013-1118

МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКОМ ЗДОРОВЬЮ,
АССОЦИИРОВАННЫМ С ВИРУСНОЙ КОНТАМИНАЦИЕЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ–РАЗРАБОТЧИК: республиканское унитарное
предприятие «Научно-практический центр гигиены»

АВТОРЫ: кандидат медицинских наук, доцент Федоренко Е.В.,
Лихошва О.Н.

Минск, 2019

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель министра —
Главный государственный
санитарный врач
Республики Беларусь

_____ Н. П. Жукова
23.04.2019
Регистрационный № 013-1118

**МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ РИСКОМ ЗДОРОВЬЮ,
АССОЦИИРОВАННЫМ С ВИРУСНОЙ КОНТАМИНАЦИЕЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЕ-РАЗРАБОТЧИК: РУП «Научно-практический центр гигиены»

АВТОРЫ: канд. мед. наук, доц. Е. В. Федоренко, О. Н. Лихошва

Минск 2019

ГЛАВА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая инструкция по применению (далее — инструкция) описывает методы осуществления государственного санитарного надзора за пищевыми предприятиями с высоким вирусным риском, который может быть использован в комплексе медицинских услуг, направленных на первичную медицинскую профилактику пищевых инфекций и интоксикаций вирусной этиологии, связанных с алиментарным путем передачи (далее — методы управления алиментарным вирусным риском).

Инструкция предназначена для специалистов организаций здравоохранения, осуществляющих государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Управление алиментарным вирусным риском основывается на следующих принципах:

предотвращение наличия патогенных вирусов в продовольственном сырье, включая возможное перекрестное загрязнение продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов;

снижение вероятности внесения вирусных патогенов в пищевые продукты через продовольственное сырье, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, окружающую и производственную среду;

снижение вероятности внесения вирусных патогенов в окружающую и производственную среду через продовольственное сырье, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, используемые при производстве продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

ГЛАВА 3 СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Управление алиментарным вирусным риском включает следующие этапы: деятельность по его предварительному управлению; идентификацию и выбор вариантов управления рисками; реализацию мер по управлению рисками; мониторинг и оценку эффективности проведенных мероприятий.

Деятельность по предварительному управлению вирусными рисками, связанными с пищевой продукцией, включает:

оценку эпидемиологических данных по заболеваемости ОКИ вирусной этиологии;

отбор приоритетных видов заболеваний вирусной этиологии с пищевым путем передачи;

определение видов пищевых производств или видов продукции с высоким вирусным риском.

Идентификация и выбор вариантов управления рисками включает определение мер, направленных на снижение:

вероятности вирусной контаминации на стадии первичного производства (например, контроль воды, используемой для орошения продукции растительного происхождения);

контаминации среды технологического окружения (применение эффективных мер мойки и дезинфекции, обладающих вирулицидной активностью, контроль здоровья персонала, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства).

Меры по управлению риском могут применяться на всех этапах жизненного цикла продукции и включают как общие, так и специфические, обладающие вирулицидной активностью (приложения 1–3 к настоящей инструкции).

Реализация мер по управлению рисками включает оценку эффективности программы производственного контроля.

Мониторинг и оценка эффективности проведенных мероприятий включает лабораторные исследования по определению в объектах среды обитания вирусных патогенов.

Индикаторами эффективности мероприятий по управлению вирусными рисками являются:

заболеваемость ОКИ вирусной этиологии, ее качественная и количественная характеристики;

тенденции эпидемического процесса;

результаты вирусологических исследований объектов среды обитания (пищевой продукции, смывов с технологического оборудования, инвентаря и рук персонала).

4. РАНЖИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ АЛИМЕНТАРНОГО ВИРУСНОГО РИСКА

При ранжировании организаций, осуществляющих производство пищевой продукции на основе алиментарного вирусного риска, используются:

профильные критерии;

критерии соответствия.

К профильным критериям относятся:

вид (группа) продукции;

ингредиентный состав продукции и результирующие физико-химические свойства;

происхождение (источник) продукции;

особенности технологии производства, в том числе наличие ручных операций;

условия употребления продукции конечным потребителем.

Критерии соответствия включают:

степень выполнения предприятием санитарно-эпидемиологических требований;

эффективность программы производственного контроля;

уровень знаний работников;
контроль состояния здоровья работников.

К пищевой продукции высокого вирусного риска, которые могут быть контаминированы в источнике получения сырья (первичная контаминация), относятся:

морепродукты;
ягоды, в т. ч. замороженные;
овощи и зелень;
многокомпонентные пищевые продукты, употребляемые в сыром виде;
мясная продукция из свинины, в т. ч. субпродуктов.

Алгоритм отнесения пищевой продукции к группе высокого вирусного риска приведен в приложении 4 к настоящей инструкции.

К критериям соответствия относится комплекс показателей, который зависит от приверженности субъекта выполнению санитарно-эпидемиологических требований.

Указанные критерии включают:

степень соответствия условий производства установленным законодательством требованиям по результатам проведения надзорных мероприятий;

наличие заболеваний, связанных с продукцией, выпускаемой организацией, осуществляющей производство пищевой продукции, жалоб населения на основании данных о заболеваемости, анализа жалоб населения;

эффективность производственного контроля, уровень знаний и навыков персонала в области обеспечения безопасности пищевой продукции по результатам проведения надзорных мероприятий.

Степень соответствия условий производства установленным законодательством требованиям по результатам проведения надзорных мероприятий оценивается в ходе осуществления государственного санитарного надзора.

Примерный перечень существенных нарушений требований санитарно-эпидемиологического законодательства, несоблюдение которых может привести к повышению риска вирусной контаминации пищевой продукции, на примере организаций, осуществляющих производство рыбной продукции, приведен в приложении 5.

Профильные критерии и критерии соответствия могут быть использованы и проранжированы в чек-листе.

Группы мер по управлению алиментарными вирусными рисками

Меры по управлению алиментарными вирусными рисками	
неспецифические	специфические
<p>Гигиенические условия производства</p> <p>Поточность производства, предотвращение перекрестной контаминации продовольственного сырья и готовой продукции</p> <p>Мойка и дезинфекция</p> <p>Температурные режимы хранения и обработки</p> <p>Обучение персонала</p> <p>Обучение (информирование) потребителей</p>	<p>Контроль вирусоносительства у работающих</p> <p>Вакцинация работников</p> <p>Дезинфекционные мероприятия с вирулицидной активностью</p> <p>Контроль воды, используемой для производства на наличие патогенных вирусов</p> <p>Дизайн продукции (физико-химические свойства — pH, концентрация NaCl, барьерные свойства упаковки, степень готовности к употреблению в пищу)</p> <p>Физико-химические параметры технологических процессов</p>

Общая характеристика мер по управлению алиментарными вирусными рисками

Меры по управлению алиментарными вирусными рисками	Характеристика
Неспецифические	
Гигиенические условия производства	Оборудование и помещения должны быть спроектированы, построены и расположены таким образом, чтобы при необходимости обеспечивать надлежащую очистку и дезинфекцию оборудования, инвентаря и поверхностей. Технологическое окружение должно содержаться в чистоте
Поточность производства, предотвращение перекрестной контаминации продовольственного сырья и готовой продукции	Производство должно быть поточным – не допускают обратное движение готовой продукции, инвентаря и персонала из «чистых» зон в «грязные»
Мойка и дезинфекция	Программы мойки и дезинфекции должны быть валидированы и верифицированы с точки зрения эффективности по деконтаминации вирусов. Должны быть составлены перечни оборудования, инвентаря, поверхностей, в отношении которых соблюдение вирусной деконтаминации является критическим

Меры по управлению алиментарными вирусными рисками	Характеристика
Температурные режимы хранения и обработки	Температуры замораживания и охлаждения не приводят к гибели вирусов и считаются важными факторами, повышающими сопротивляемость вирусов пищевого происхождения к условиям среды. Нагревание и высушивание могут применяться для инактивирования вирусов, однако уровень устойчивости к таким процедурам у различных вирусов неодинаков. На устойчивость вируса к нагреванию или высушиванию может влиять наличие органического материала, например, органических загрязнений и матрицы пищевого продукта
Обучение персонала	Работники, которые заняты на производстве продовольственного сырья и пищевых продуктов, должны быть подготовлены по вопросам риска здоровью, связанному с вирусным загрязнением продукции, способам (путям) контаминации пищевой продукции и ее последствий для здоровья, а также превентивным мероприятиям в зависимости от должностных обязанностей и выполняемых технологических операций
Обучение (информирование) потребителей	Имеет значение обучение потребителей правильным способам обращения с пищевой продукцией высокого вирусного риска на этапах хранения (раздельное хранение сырого и готового, соблюдение температур хранения), первичной обработки (тщательная мойка) и приготовления пищи (температура и время нагревания), а также правилам личной гигиены
Специфические	
Контроль вирусоносительства у работающих	Необходимо отстранение от работы лиц, у которых появились клинические симптомы гастроэнтерита или симптомы острого гепатита. Должен проводиться лабораторный контроль выздоровления. Необходим лабораторный контроль вирусоносительства у работников предприятий высокого вирусного риска

Меры по управлению алиментарными вирусными рисками	Характеристика
Вакцинация работников	Вакцинации персонала, работающего с пищевой продукцией, от гепатита А, для снижения вероятности вирусной контаминации пищевой продукции, учитывая при этом эпидемиологическую обстановку и/или уровень иммунитет
Дезинфекционные мероприятия с вирулицидной активностью	<p>Большинство химических дезинфектантов, применяемых на объектах пищевой промышленности, не обеспечивает эффективной инаktivации вирусов без оболочки, например норовирусов или вируса гепатита А.</p> <p>На пищевых предприятиях высокого вирусного риска, при ухудшении эпидемической ситуации, ассоциированной с вирусными гастроэнтероколитами с пищевым путем передачи, необходимо использование дезинфицирующих средств с доказанной вирулицидной активностью</p>
Контроль воды, используемой для производства, на наличие патогенных вирусов	Вода водоемов, в т. ч. используемая для орошения сельскохозяйственных угодий, может быть контаминирована патогенными вирусами. Целью контроля воды является предотвращение вирусной контаминации продукции через воду для полива, а также фекального загрязнения воды аквакультуры
Дизайн продукции (физико-химические свойства — pH, концентрация NaCl, барьерные свойства упаковки, степень готовности к употреблению в пищу)	Стабильность вирусов сильнее всего нарушается при крайних значениях pH. Повышение концентрации NaCl действует вирулицидно. На этапе разработки рецептуры продукции и способов конечной обработки возможно управление вирусными рисками
Физико-химические параметры технологических процессов	<p>Определенные технологические процессы способны предотвращать сохранение вирусов в пищевой продукции.</p> <p>Нагревание, высушивание, высокое давление и другие физические процессы могут применяться для инаktivации вирусов, при этом необходимо учитывать различный уровень устойчивости к таким воздействиям у отдельных вирусов.</p> <p>Превентивные меры по управлению параметрами технологического процесса способствуют снижению риска вирусной контаминации, вероятности сохранения вирусов в продукции и среде технологического окружения</p>

**Матрица применения мер по управлению алиментарными вирусными рисками
в зависимости от этапа производства**

Этап производства	Меры по управлению алиментарными вирусными рисками										
	неспецифические						специфические				
	гигиенические условия производства	плотность производства	мойка и дезинфекция	температура при хранении и обработке	обучение персонала	обучение потребителей	контроль вирусоноситель- ства	вакцинация работников	вирусологический контроль воды	вирулицидные дезинфекционные мероприятия	дизайн продукции
Получение сырья	+	+	+	+	+	-	+	-/+ ¹⁾	+	-	-
Изготовление продукции	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
Транспортировка и хранение, употребление	-/+ ²⁾	-	+	+	+	+	-/+ ³⁾	-/+ ³⁾	-	-/+ ⁴⁾	+
Программа производствен- ного контроля	+	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
¹⁾ — имеет значение для продукции, употребляемой без термической обработки; ²⁾ — имеет значение для продукции без потребительской упаковки; ³⁾ — применяется для работников, участвующих в отдельных этапах обращения пищевой продукции, имеет значение для продукции без потребительской упаковки; ⁴⁾ — имеет значения для продукции, употребляемой без термической обработки, без упаковки.											

Характеристика мер по управлению алиментарными вирусными рисками на отдельных этапах производства

Этап/элемент производства	Элемент управления вирусными рисками	Обоснование
Получение сырья, первичная обработка	Условия, в которых производится получение сырья, первичная обработка; выявление различных аспектов производственного процесса, которые следует контролировать в целях снижения вероятности вирусной контаминации пищевой продукции: 1) окружающая среда; 2) продовольственное сырье; 3) хранение и транспортировка; 4) очистка и обслуживание оборудования; 5) личная гигиена работников на этапе первичной обработки	На этапе получения сырья, первичной обработки пищевые продукты могут оказаться инфицированными через воду, почву, тару или инвентарь, загрязненные через больной персонал (вирусоносителей), работающий с сырьем
Пищевое предприятие, производственные помещения	Оборудование и помещения должны быть спроектированы, построены и расположены таким образом, чтобы при необходимости обеспечивать надлежащую очистку и дезинфекцию поверхностей	Неспособность обеспечить надлежащую мойку и дезинфекцию может привести к сохранению патогенных вирусов в технологическом окружении

<p>Управление производственным процессом</p>	<p>Операции по обработке должны контролироваться во избежание вирусной контаминации пищевой продукции, а также с точки зрения вирулицидной активности. Операции охватывают следующие аспекты: Гигиенический контроль — включает общие программы контроля, технологический, временной и температурный контроль (охлаждение и замораживание, тепловая обработка) Специальные технологические меры: адекватная промывка продукции (при необходимости), снижение уровня pH, активности воды (A_w), высокое гидростатическое давление, ультрафиолетовое облучение</p>	<p>Превентивные меры по управлению параметрами технологического процесса могут способствовать снижению риска вирусной контаминации, сохранению вирусов в среде технологического окружения</p>
<p>Процедуры мойки и дезинфекции</p>	<p>Конкретные рекомендации по процедурам профилактического обслуживания и санитарной обработки в обычных условиях, а также при инцидентах, связанных, например, с уведомлениями о вспышке гепатита Программы мойки и дезинфекции должны быть валидированы и верифицированы с точки зрения эффективности по деконтаминации вирусов. Должны быть составлены перечни оборудования, инвентаря, поверхностей, в отношении которых соблюдение вирусной деконтаминации является критическим Удаление отходов — пищевые продукты, потенциально зараженные вирусными частицами, следует удалять таким образом, чтобы исключить возможность их контакта с любым лицом, продуктами питания или поверхностями, соприкасающимися с такими продуктами</p>	<p>Наличие на пищевом предприятии потенциального источника вирусной контаминации (больной, носитель, контаминированное продовольственное сырье) может привести к вирусной контаминации всего технологического окружения</p>

Этап/элемент производства	Элемент управления вирусными рисками	Обоснование
Здоровье работников, личная гигиена	<p>Меры по обеспечению здоровья персонала:</p> <ul style="list-style-type: none"> первичный и периодический медицинский осмотр; отстранение от работы лиц, у которых появились клинические симптомы гастроэнтерита или симптомы острого гепатита; вакцинация персонала, работающего с пищевой продукцией, от гепатита А, для снижения риска вирусной контаминации пищевой продукции, учитывая при этом эпидемиологическую обстановку и/или уровень иммунитета; соблюдение правил личной гигиены 	<p>Персонал, работающий с пищевой продукцией, может способствовать переносу вируса, а доза, достаточная для инфицирования, является крайне незначительной</p> <p>Персоналу, работающему с пищевой продукцией, необходимо обеспечивать высокий уровень личной гигиены</p>
Подготовка персонала	<p>Работники, которые занимаются выращиванием, уборкой или обработкой продовольственного сырья и пищевых продуктов, должны быть подготовлены по вопросам риска здоровью, связанного с вирусной контаминацией пищевой продукции в зависимости от должностных обязанностей и технологических операций</p>	<p>Персонал, работающий с продуктами питания, может быть недостаточно информирован о специфике мер борьбы с вирусными патогенами</p>

Факторы, влияющие на устойчивость вирусов в объектах среды обитания

Фактор	Вирулицидный эффект*
Физический	
Нагревание	Инактивация прямо пропорциональна температуре
Свет	Свет, особенно его ультрафиолетовый компонент, обладают бактерицидным действием
Обезвоживание или сушка	Обычно инактивация возрастает при относительно меньшей влажности
Агрегация/абсорбция	Защищает от инактивации
Давление	Высокое давление вызывает инактивацию
Химический	
pH	Стабильность вирусов сильнее всего нарушается при крайних значениях pH
Концентрация NaCl	Повышение концентрации действует вирулицидно
Аммоний	Аммонийные соли проявляют вирулицидную активность
Неорганические ионы	Ионы некоторых металлов (например, платина, свинец, родий) проявляют вирулицидную активность
Органическая матрица	Растворенные, коллоидные и жидкие органические вещества защищают от инактивации
Ферменты	Протеазы и нуклеазы способствуют инактивации
Биологические	
Бактериальная активность	Способствует инактивации
Биопленки	Абсорбция на биопленки защищает от инактивации, в то время как бактериальная активность в биопленках может быть вирулицидной
* — инактивация зависит от штамма и типа вируса.	

Алгоритм классификации пищевой продукции в зависимости от вирусного риска



Перечень существенных нарушений требований санитарно-эпидемиологического законодательства, несоблюдение которых может привести к повышению риска вирусной контаминации пищевой продукции

Гигиенические условия производства:

1. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии — устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин.

2. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна: поставляться в достаточном количестве; соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

3. Лед, вступающий в прямой контакт с рыбной продукцией и способный вызвать ее загрязнение, должен быть изготовлен из воды питьевого качества, соответствующей Санитарным нормам и правилам, устанавливающим обязательные для соблюдения требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

4. Лед следует изготавливать, транспортировать и хранить в условиях, предотвращающих его загрязнение.

5. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находится продукция.

6. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

7. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

Требования к содержанию, эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений:

1. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

2. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и

дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

3. Помещения организации для мойки, дезинфекции и хранения оборудования и инвентаря должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

4. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

5. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркироваться с указанием назначения или отличаться от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

6. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых осуществляется производство рыбной продукции или находится сырье и готовая продукция.

7. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

8. Инвентарь для уборки туалетов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации — в специально отведенном месте.

9. После каждой уборки весь уборочный инвентарь необходимо обработать средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

10. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество.

11. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством рыбной продукции.

Требования к содержанию и эксплуатации оборудования, технологическим процессам:

1. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников организации к оборудованию;
возможность проведения контроля процессов производства;
возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;
исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

2. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

3. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

4. Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избежать загрязнения продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

5. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

6. Доски, поверхности столов, транспортерных лент должны регулярно механически очищаться и промываться по мере загрязнения горячей водой с моющими средствами, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

7. До и после разделки рыбу следует хранить в охлаждаемых бункерах или пересыпать льдом и размещать на специальных поддонах.

8. Собранные пищевые отходы должны быть немедленно направлены на дальнейшую обработку или замораживание.

9. Технологические операции в морозильных камерах необходимо производить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в морозильной камере и выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.

10. Камеры хранения рыбы и рыбной продукции, подготовленные к приему продукции, перед загрузкой должны быть охлаждены до заданной температуры хранения.

11. Совместное хранение в одной камере готовой и сырой, доброкачественной и недоброкачественной рыбной продукции запрещается.

12. При хранении сырья и рыбной продукции должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

13. Хранение и транспортировка рыбной продукции должны производиться в соответствии с условиями, определенными производителем на данный вид продукции.

Требования к личной гигиене работников:

1. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству рыбной продукции не допускаются.

2. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание по программе для работников пищевой промышленности.

3. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства рыбной продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

4. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации

организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

5. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства рыбной продукции, должны производить обработку кожи рук антисептиком.

Информационные данные

При разработке настоящей инструкции использованы следующие документы:

1. CAC/GL 62-2007 Working principles for risk analysis for food safety for application by governments. – FAO/WHO. – Geneva, 2007. – 4 p.

2. Viruses in Food: Scientific Advice to Support Risk Management Activities [Electronic resource]. – Mode of access: http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/Viruses_in_food_MRA.pdf. – Date of access: 10.11.2018.

3. Scientific Opinion on an Update on the Present Knowledge on the Occurrence and Control of Foodborne Viruses [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2190.pdf>. – Date of access: 12.05.2018.

4. Метод гигиенической оценки и ранжирования организаций, осуществляющих производство пищевой продукции [Электронный ресурс] : инструкция по применению № 024/1215 : утв. 16.12.2015 / Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены». – Режим доступа: <http://www.rspch.by/Docs/024-1215.pdf>. – Дата доступа: 20.05.2018.