

TŁUMACZENIE POLSKIEJ IZBY MLEKA

SFINANSOWANE Z FUNDUSZU PROMOCJI
MLEKA

W RAMACH ZADANIA „TŁUMACZENIA NA
POTRZEBY BRANŻY MLECZARSKIEJ”



Załącznik 2

Przewodnik po technikach dezynfekcji w celu zapobiegania i zwalczania nowego typu koronawirusa podczas produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania

1. Podstawa i zakres stosowania

Aby ujednolicić i ukierunkować zapobieganie i zwalczanie nowego typu koronawirusa w procesie produkcji żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym i w trakcie jego funkcjonowania, a także aby zapobiegać skażeniu żywności i materiałów opakowaniowych żywności koronawirusem nowego typu, Rada Państwa wydała w ramach „Wspólnego mechanizmu zapobiegania i zwalczania” „Wytyczne w sprawie zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa w zakładach przetwórstwa mięsnego”. „Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa” („Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020] Nr 216), „Ogłoszenie pilne w sprawie zwiększenia badań na obecność kwasu nukleinowego nowego typu koronawirusa w żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym” („Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020] Nr 220), „Wytyczne techniczne dotyczące zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa w handlu rolnym (handlu rynkowym)” („Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020] Nr 223), „Plan zapobiegania i zwalczania zapalenia płuc wywołanego przez koronawirusa” (siódme wydanie) („Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020] Nr 229), odpowiednie krajowe normy bezpieczeństwa żywności oraz „Bezpieczeństwo żywności a COVID: wytyczne dla zakładów spożywczych” (kwiecień 2020 r.), wydane przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)/Światową Organizację Zdrowia (WHO) Organizacji Narodów Zjednoczonych, a także inne dokumenty zostały uwzględnione przy opracowaniu niniejszego przewodnika.

Niniejszy przewodnik ma zastosowanie do żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym, która jest przetwarzana przy użyciu metod zamrażania i chłodzenia, a produkty są zawsze utrzymywane w stanie niskiej temperatury od zakładu przetwórczego do sprzedaży. Ma zastosowanie do kierowania normalnym działaniem jednostek zajmujących się produkcją żywności i jej funkcjonowaniem oraz osób podczas ujednolicania zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa. Przedstawia dezynfekcję żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym z obszarów wysokiego ryzyka epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa w kraju i za granicą podczas procesu załadunku i rozładunku, transportu, składowania i sprzedaży.

Odpowiednie jednostki i osoby zajmujące się produkcją i funkcjonowaniem żywności ściśle przestrzegają praw i przepisów oraz odpowiednich krajowych norm bezpieczeństwa żywności, a także wdrażają przepisy właściwych władz lokalnych w zakresie zapobiegania i zwalczania epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa, co jest warunkiem wstępnym do stosowania niniejszego przewodnika.

2. Czyszczenie i dezynfekcja podczas produkcji i przetwarzania

W przypadku procesu produkcji i przetwarzania żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym należy opracować skuteczny system czyszczenia i dezynfekcji dla zajmującego się przetwarzaniem personelu, środowiska produkcyjnego oraz znajdujących się w nim maszyn i urządzeń w oparciu o charakterystykę surowców spożywczych i produktów oraz charakterystykę technologii produkcji i przetwarzania.

Należy także regularnie dokonywać przeglądu, oceny wdrażania i skutków stosowania środków dezynfekcji.

2.1 Personel zajmujący się produkcją i przetwarzaniem żywności

Personel zajmujący się produkcją i przetwarzaniem żywności wchodzący do obszaru roboczego powinien potwierdzić, że jest zdrowy i że jego środki ochrony indywidualnej spełniają odpowiednie wymagania, a także regularnie stosować w celu dezynfekcji rąk środki dezynfekujące zawierające alkohol, niewymagające mycia rąk.

2.2 Opakowanie zewnętrzne surowców i półproduktów

2.2.1 Opakowanie zewnętrzne surowców i półproduktów żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym z obszarów (krajów) wysokiego ryzyka epidemii zapalenia płuc wywołanej przez nowego typu koronawirusa powinny zostać dokładnie i skutecznie zdezynfekowane przed ich wprowadzeniem do zakładu lub magazynu.

2.2.2 Narzędzia i sprzęt (takie jak skrzynie do przenoszenia, łyżki, szczypce itp.) używane do transportu surowców żywnościowych lub półproduktów pozostających w łańcuchu chłodniczym powinny być czyszczone i dezynfekowane w odpowiednim czasie po każdym użyciu.

2.2.3 W przypadku surowców żywnościowych lub półproduktów pochodzących z obszarów za granicą dotkniętych epidemią, które zostały zbadane i są skażone nowego typu koronawirusem, należy stosować „Ogłoszenie pilne w sprawie zwiększenia badań na obecność kwasu nukleinowego nowego typu koronawirusa w żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym” („Wspólny mechanizm zapobiegania i zwalczania” Zongfa [2020] Nr 220), nowe wytyczne w sprawie obchodzenia się żywnością z pozytywnym wynikiem badania na obecność kwasu nukleinowego koronawirusa.

2.3 Urządzenia stosowane w produkcji i przetwórstwie oraz środowisko

2.3.1 Sprzęt i urządzenia. Narzędzia używane przed i po przetworzeniu powinny być umieszczone oddzielnie i odpowiednio przechowywane, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego. Wszystkie urządzenia i narzędzia powinny być skutecznie czyszczone i dezynfekowane po produkcji i przetwarzaniu (lub w razie potrzeby podczas produkcji i przetwarzania), a wybrane procedury czyszczenia i dezynfekcji oraz środki dezynfekujące powinny być w stanie skutecznie zabić nowego koronawirusa.

2.3.2 Środowisko. Zwiększenie częstotliwości dezynfekcji w obszarach wysokiego ryzyka, takich jak środowisko robocze produkcji na każdym etapie przetwarzania surowców żywnościowych pozostających w łańcuchu chłodniczym, środowisko robocze na każdym etapie produkcji żywności gotowej do spożycia i gotowanej oraz przechowywania w chłodni składowej. Środowisko musi być dokładnie oczyszczone i zdezynfekowane w trakcie procesu produkcyjnego i po zakończeniu produkcji. W szczególności konieczne jest zwiększenie częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji różnych powierzchni operacyjnych, powierzchni/punktów styku (takich jak klamki drzwi, przełączniki, uchwyty urządzeń, telefony, toalety itp.), których ludzie dotykają podczas produkcji i przetwarzania, a także miejsc, gdzie dochodzi do zatłoczenia.

2.3.3 W przypadku wszystkich rodzajów mięsa, produktów akwakultury, produktów jajecznych i innych środków spożywczych bogatych w białko i tłuszcz trudno jest usunąć zabrudzenia ze względu na łatwe tworzenie się zanieczyszczeń na powierzchni przedmiotu, z którym do chodzą do zetknięcia się, a środowisko produkcji i przetwarzania zazwyczaj odznacza się niską temperaturą i wysoką wilgotnością. W celu poprawy efektu dezynfekcji należy zminimalizować ilość używanego środka

dezynfekcyjnego, skrócić czas działania środka dezynfekcyjnego na powierzchni przedmiotu. Pojemniki, urządzenia lub powierzchnie przedmiotów otoczenia, które stykają się ze wszystkimi rodzajami mięsa, produktów akwakultury, produktów jajecznych i innych środków spożywczych bogatych w białko i tłuszcz muszą i mogą być zdezynfekowane po dokładnym oczyszczeniu.

2.3.3.1 Wybór środka czyszczącego

Powszechnie stosowane środki czyszczące do urządzeń do przetwarzania żywności i środowiska roboczego obejmują roztwory alkaliczne, roztwory soli (takie jak fosforan, węglan, krzemian), roztwory kwasów (takie jak kwas cytrynowy, kwas fosforowy) i syntetyczne detergenty (takie jak detergenty anionowe, kationowe, niejonowe alkaliczne) itd. Spośród nich roztwór alkaliczny jest najczęściej stosowanym roztworem czyszczącym w środowisku przetwarzania mięsa, produktów akwakultury i wyrobów jajecznych. Obecnie najczęściej stosowanym środkiem czyszczącym w zakładach przetwórstwa mięsna jest 1,5% roztwór wodorotlenku sodu, który może zmydlać tłuszcz i hydrolizować osady białkowe. Ponadto różne detergenty syntetyczne mogą skutecznie usuwać osad z mięsa, tłuszcze i brud. Powinny one się w pełni stykać z czyszczoną powierzchnią w odpowiedniej temperaturze i być utrzymywane na niej przez pewien czas, zanim zostaną spłukane wodą. Innym sposobem zmydlenia tłuszczu i ułatwienia czyszczenia jest przygotowanie roztworu proteazy, który może rozłożyć białko za pomocą alkalicznego roztworu o niskim stężeniu. Ponieważ enzym jest inaktywowany przy wysokim pH i wysokiej temperaturze, temperatura i wartość pH roztworu enzymu są umiarkowane, co może znacznie zmniejszyć korozję czyszczonej powierzchni..

2.3.3.2 Procedury czyszczenia

- (1) Aby zaoszczędzić detergenty i wodę, najpierw należy zastosować fizyczne metody usuwania zanieczyszczeń z powierzchni.
- (2) Do dalszego spłukiwania zabrudzeń należy używać wody. Aby ograniczyć powstawanie aerozoli, nie należy stosować wody pod wysokim ciśnieniem w możliwie jak największym stopniu.
- (3) Na czyszczoną powierzchnię należy nałożyć roztwór alkaliczny lub syntetyczny detergent/roztwór enzymatyczny w temperaturze 50-55°C. Po utrzymaniu się środka przez 6-12 minut należy umyć i wytrzeć czyszczoną powierzchnię. Aby środek czyszczący w pełni zetknął się z czyszczoną powierzchnią, najlepszym sposobem czyszczenia powierzchni pionowej jest zastosowanie środka pianiącego.
- (4) Roztwór alkaliczny lub detergent należy spłukać czystą wodą.
- (5) Roztwór alkaliczny nie może usunąć kamienia ani plamek rdzy. Do usuwania kamienia lub plamek rdzy mogą być stosowane kwasy (takie jak kwas fosforowy, kwas solny lub kwasy organiczne, takie jak kwas cytrynowy, kwas glukonowy).

2.3.3.3 Dezynfekcja

- (1) Aby poprawić efekt dezynfekcji i zapobiec niedostatecznemu stykaniu się środka dezynfekcyjnego z powierzchnią przedmiotu oraz ograniczyć jego aktywność, wszystkie urządzenia lub powierzchnie w środowisku, które mają być poddane dezynfekcji, muszą zostać dokładnie oczyszczone przed dezynfekcją zgodnie z powyższymi procedurami. Powszechnie stosowane środki dezynfekujące obejmują środki dezynfekujące zawierające chlor, jod lub czwartorzędowe roztwory soli amonowej.
- (2) To, czy zdezynfekowana powierzchnia wymaga oczyszczenia, zależy od zastosowanego środka dezynfekującego. Środki dezynfekujące w postaci czwartorzędowej soli amonowej mogą się

utrzymywać na urządzeniach przez długi czas, dlatego też czwartorzędowa sól amonowa i środki dezynfekujące zawierające jod muszą być po zastosowaniu dokładnie spłukane wodą.

(3) Jeśli powierzchnia urządzenia po dezynfekcji jest skorodowana, skorodowany obszar może zostać pokryty olejem w celu ochrony. Jeśli stosowany olej jest produktem spożywczym, nie trzeba go usuwać. Jeśli jest to olej niespożywczy, należy go usunąć przed rozpoczęciem kolejnej zmiany w przetwórstwie.

(4) Należy stosować metodę czyszczenia na miejscu w celu ciągłego czyszczenia ruchomego przenośnika taśmowego i innych części urządzeń do produkcji i przetwórstwa.

3. Czyszczenie i dezynfekcja podczas transportu i dystrybucji

3.1 Personel

Podczas procesu dostarczania żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym kierowcy i osoby obsługujące transport powinni utrzymywać osobistą higienę rąk. W pojeździe powinny znajdować się środki odkażające na bazie alkoholu, środki dezynfekujące i ręczniki papierowe, aby zapewnić regularną dezynfekcję rąk bez konieczności mycia ich czystą wodą.

3.2 Powierzchnia przedmiotów

Kierowcy powinni umyć lub zdezynfekować ręce przed przekazaniem pracownikom dokumentów dostawy. Aby uniknąć mycia zwracanych przedmiotów, dokumenty najlepiej należy umieszczać w jednorazowych pojemnikach i opakowaniach. W przypadku pojemników wielokrotnego użytku należy przeprowadzać regularne i odpowiednie sanitarne czyszczenie i dezynfekcję.

Powierzchnie, które są najbardziej narażone na skażenie wirusami, takie jak kierownice, klamki drzwi i urządzenia przenośne, które są często dotykane rękami ludzkimi, powinny być regularnie dezynfekowane.

3.3 Transport

Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym, kierowcy muszą zapewnić, że pojazdy transportowe, narzędzia do przenoszenia i pojemniki są czyste i regularnie dezynfekowane. Gdy ładunek jest mieszany, podczas załadunku pojazdu należy oddzielić w jak największym stopniu żywność od innych ładunków, które mogą spowodować zanieczyszczenie. Przed i po przewiezieniu partii towarów należy dokładnie zdezynfekować te części pojazdu, które mogą być dotykane rękami, szczególnie wewnątrz i na zewnątrz przedziału pojazdu..

4. Czyszczenie i dezynfekcja podczas operacji sprzedaży

4.1 Personel w obszarze sprzedaży żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym musi stosować dobre praktyki higieniczne i często używać środków dezynfekujących do mycia i dezynfekcji rąk w celu utrzymania ich w czystości i higienie.

4.2 Należy czyścić i dezynfekować we właściwym czasie wszystkie rodzaje powierzchni, uchwyty (takie jak klamki drzwi, uchwyty urządzeń chłodniczych, uchwyty pojemników, uchwyty wózków itp.), przyciski (takie jak kalkulatory, przyciski elektronicznych urządzeń ważących itp.) często dotykane rękami ludzkimi. Po zakończeniu pracy każdego dnia, miejsce działalności powinno być w pełni zdezynfekowane.

4.3 Wygodnym rozwiązaniem dla klientów jest możliwość mycia rąk i dezynfekcji. Należy upewnić się, że urządzenia do mycia rąk w sklepie działają normalnie i są wyposażone w szybko wysychające środki do dezynfekcji rąk; gdy warunki na to pozwalają, mogą być wyposażone w indukcyjne urządzenia do dezynfekcji rąk.

5. Czyszczenie i dezynfekcja podczas usługi cateringu

5.1 Branża cateringowa powinna regularnie czyścić i dezynfekować wszystkie powierzchnie stykające się z żywnością pozostającą w łańcuchu chłodniczym, opakowania zewnętrzne i naczynia oraz zwiększać czyszczenie i dezynfekcję zastawy stołowej (naczyń do napojów) oraz pojemników z przyprawami.

5.2 Należy starannie dezynfekować powierzchnie przedmiotów, które się stykają z wysoką częstotliwością. Należy stosować częstsze czyszczenie i dezynfekcję różnych urządzeń, obszarów, powierzchni/punków, które się stykają z wysoką częstotliwością (takie jak blaty/uchwyty/urządzenia do obsługi/otwarte samoobsługowe stojaki wystawowe/gałki drzwiowe), kosze na śmieci, artykuły sanitarne itp. Jednocześnie należy zwiększyć częstotliwość czyszczenia i dezynfekcji odzieży roboczej personelu.

5.3 Należy upewnić się, że urządzenia do mycia rąk w sklepie działają normalnie i są wyposażone w szybko wysychające środki do dezynfekcji rąk; jeśli to możliwe, mogą być wyposażone w indukcyjne urządzenia do dezynfekcji rąk.

6. Powszechnie stosowane środki dezynfekujące w produkcji i operacjach oraz metody ich stosowania

Środki dezynfekujące powszechnie stosowane w produkcji, transporcie i sprzedaży żywności pozostającej w łańcuchu chłodniczym oraz metody ich stosowania przedstawione zostały w załączonej tabeli.