



# 关于食品安全和 COVID-19 的食 品企业十项须知

粮农组织食品安全专家解释目前掌握的有关 COVID-19 与食品的信息,为企业经营者提供卫生建议。

## 1 必须保持食品供应链的安全性和完整性

食品链上的食品企业比以往任何时候都更有责任维持安全和可获得的食物供应,让消费者放心,同时保障员工健康和安



## 2 食品安全做法与 COVID-19 相关措施保持一致

继续遵守国家食品安全法规,同时保护员工和食品。应考虑变更业务流程并培训员工,以符合新的工作流程和距离要求。

## 3 加强良好卫生做法和标准操作程序

引入严格的卫生措施并开展卫生和传染病进修培训。尽管食品检查员不能访问现场,食品企业也必须明白每个人仍然依赖安全食品供应。



## 4 保持有效卫生

根据法典《食品卫生通用原则》,对工作环境进行清洁、净化和消毒。标准洗涤剂 and 消毒剂可消灭该病毒。然而,为保护工作人员,可能需要对与人接触的区域,如厕所、门把手、食堂区、休息区,进行额外的清洁操作。



## 5 食品工人特殊注意事项

个人防护设备,如一次性手套和口罩,如使用得当,可保护食品工人,防止病毒传播。手套和口罩仅在勤洗手的情况下有效。食品工人应接受正确使用个人防护设备的培训。



## 6 工作场所的疾病

所有员工必须立即报告 COVID-19 症状或确诊疾病,且不应上班。如工作中出现症状,必须隔离工作人员,直到获得医疗建议。必须通知任何与生病员工有密切接触的人,并采取适当的卫生措施。

## 7 零售店

工作人员和消费者都需要保持物理距离。对经常触摸和与食品接触的表面进行卫生处理。食品企业需适应消费者需求的变化,确保易腐食品安全,避免食品浪费。



## 8 分销和电子商务

遵循现有的针对散装和半包装食品运输的法典准则。递送网购食品时,快递员应戴手套和口罩,必要时更换,并确保递送的良好卫生。



## 9 餐馆、外卖和街头食品

保持物理距离。在可能情况下,为顾客设置指定提货区,并提供无接触式递送和支付。同样,良好卫生是关键。



## 10 目前没有证据表明食物会传播新冠病毒

这种病毒主要通过人际接触传播。不认为食品处理、生产、加工和销售具有冠状病毒感染危险。

