

COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: руководство для компетентных органов, ответственных за работу национальных систем контроля безопасности пищевых продуктов

Временные рекомендации
22 апреля 2020 г.



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Справочная информация

Текущая пандемия COVID-19 представляет собой исключительную и беспрецедентную проблему для компетентных органов ^a, отвечающих за работу национальных систем контроля безопасности пищевых продуктов ^b, которая препятствует дальнейшему выполнению стандартных функций и мероприятий в соответствии с национальными правилами и международными рекомендациями. Во многих странах сотрудники компетентных органов в основном работают на дому, при этом удаленная работа для них является обычной практикой, а все личные встречи отменяются или проводятся в качестве телеконференций. Сложно поддерживать непрерывность плановых действий, таких как контроль технологических операций при производстве пищевых продуктов, сертификация экспорта, контроль импортируемых продуктов питания, мониторинг и надзор за безопасностью цепочки поставок пищевых продуктов, отбор проб и анализ продуктов питания, управление инцидентами, связанными с пищевыми продуктами, информирование общественности по вопросам безопасности пищевых продуктов, консультирование представителей пищевой промышленности по вопросам безопасности пищевых продуктов, а также правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов.

Чтобы сохранить целостность национальной системы контроля безопасности пищевых продуктов и поддержать международную торговлю и цепочку поставок пищевых продуктов, каждый компетентный орган должен будет определять приоритетность критически важных видов деятельности в условиях текущей пандемии COVID-19. Эта мера может включать временную приостановку мероприятий по контролю в областях с низким уровнем риска, которые не оказывают

непосредственное влияние на поставку безопасных пищевых продуктов. Временное приостановление мероприятий по контролю в областях с низким уровнем риска позволит компетентным органам и далее обеспечивать охрану здоровья и безопасность своих сотрудников, концентрируя внимание на областях с повышенным уровнем риска и на мероприятиях, которые имеют решающее значение для безопасности пищевых продуктов. В зависимости от национальных приоритетов, некоторые компетентные органы могут принять решение о приоритизации отдельных видов мероприятий, таких как инспекция предприятий пищевой промышленности с высоким уровнем риска, сертификация экспорта, контроль импорта, управление инцидентами или расследование жалоб, связанных с пищевыми продуктами. Компетентные органы должны продолжать следить за развитием событий, связанных с пандемией COVID-19, и реагировать на них путем внесения необходимых корректировок в программы своей работы, а также продолжать осуществлять критически важные мероприятия, чтобы сохранить целостность систем безопасности пищевых продуктов.

Проблемы, с которыми сталкиваются национальные компетентные органы, связаны со следующими факторами:

- внедрение планов действий в чрезвычайных ситуациях;
- сокращение возможностей полномасштабного осуществления программы инспекций для контроля безопасности пищевых продуктов в результате перераспределения персонала в национальные группы реагирования на чрезвычайные ситуации в условиях пандемии COVID-19, перехода на удаленную работу, заболеваемости и самоизоляции сотрудников;

^a В настоящем руководстве термин «компетентный орган» означает официальную правительственную организацию, обладающую юрисдикцией в отношении Национальной системы контроля безопасности пищевых продуктов (как определено в своде международных стандартов «Кодекс Алиментариус», например в документе CAC/GL 71-2009).

^b Национальная система контроля безопасности пищевых продуктов описана в [Руководстве Кодекса по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов \(CAC/GL 69-2008\)](#)

- сокращение возможностей тестирования пищевых продуктов в пищевых лабораториях, перепрофилированных для клинических исследований на COVID-19;
- повышенный риск для целостности цепочки поставок пищевых продуктов, связанный с фальсификацией пищевой продукции;
- необходимость предоставления ответов на растущее число запросов со стороны министров, пищевой промышленности, потребителей и средств массовой информации.

В период этой пандемии компетентные органы должны сыграть решающую роль, взаимодействуя со всеми секторами пищевой промышленности, чтобы производители и переработчики могли продолжать эффективно работать и поддерживать открытыми линии безопасных поставок пищевых продуктов.

Данное руководство направлено на решение некоторых ключевых вопросов, а именно: как обеспечить эффективность в снижении риска сокращенной программы контроля безопасности пищевых продуктов; и внедрение временных мер для минимизации широко распространенных рисков в отношении безопасности пищевых продуктов и уменьшения серьезных сбоев в реализации национальных программ безопасности пищевых продуктов.

Межведомственное сотрудничество и планирование действий в чрезвычайных ситуациях

Все компетентные органы должны иметь планы действий по ликвидации чрезвычайных ситуаций или планы действий в чрезвычайных ситуациях в соответствии с рекомендациями ФАО/ВОЗ¹, и иметь возможность применять их на практике. Планы действий в чрезвычайных ситуациях компетентного органа должны включать подробную информацию о ролях и обязанностях центральных, региональных и местных компетентных органов и механизмов сотрудничества и взаимодействия в период кризиса. Планы действий в чрезвычайных ситуациях должны включать подробную информацию о том, как определить приоритетность предоставления основных услуг; как сформировать оперативные группы для управления информацией, коммуникации, оценки и контроля рисков, а также управления инцидентами, связанными с пищевыми продуктами; как обеспечить надежную работу систем ИТ для осуществления работы на дому, удаленной работы и проведения онлайн-конференций.

Сотрудничество и взаимодействие между всеми соответствующими национальными учреждениями являются важнейшими компонентами эффективного государственного реагирования на пандемию COVID-19. Необходимость сотрудничества между органами общественного здравоохранения и безопасности пищевых продуктов никогда еще не была столь актуальной.

Поддержание действующей национальной программы контроля безопасности пищевых продуктов

Меры по ограничению передвижения людей могут негативно повлиять на возможность компетентных органов нанимать подходящий персонал для проведения инспекции предприятий пищевой промышленности и других мероприятий по контролю безопасности пищевых продуктов. Например, может оказаться невозможным осуществление контроля безопасности пищевых продуктов, требующее физического присутствия контролирующего персонала в помещениях по производству пищевых продуктов. Также может оказаться невозможным проведение тестирования образцов пищевых продуктов, полученных во время инспекции, из-за сокращения пропускной способности лабораторий. Ключевым вопросом для компетентных органов является соблюдение законодательства, касающегося пищевых продуктов, в отношении производственных помещений с наиболее высоким уровнем риска. Многие предприятия пищевой промышленности вводят новые меры биобезопасности, чтобы ограничить доступ для персонала, не задействованного в технологическом процессе, которые могут распространяться на инспекторов по безопасности пищевых продуктов. Тем не менее с целью контроля соблюдения правил и нормативов инспекторы по безопасности пищевых продуктов имеют беспрепятственный доступ в любые помещения, в которых, по их мнению, осуществляется деятельность по переработке пищевых продуктов.

Подход, основанный на уровне риска

В основе национальных программ контроля безопасности пищевых продуктов должен быть контроль рисков с определением порядка и частоты проведения инспекций предприятий пищевой промышленности. Профиль риска каждого предприятия пищевой промышленности, в отношении которого проводится инспекция, должен основываться на характеристиках и масштабах этого предприятия с учетом типа производимых или перерабатываемых пищевых продуктов, методов обработки (приготовленная пища, готовые к употреблению продукты), масштаба производства и возможных групп риска среди потребителей продукции. Факторы, которые следует учитывать при определении уровня риска для предприятий пищевой промышленности, включают историю соблюдения или несоблюдения законодательства, касающегося пищевых продуктов, успешное внедрение Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) и записи о проверках. Этот основанный на уровне риска подход к контролю безопасности пищевых продуктов может выявить производственные помещения с высоким уровнем риска, которые требуют проведения инспекции. В период этой пандемии может потребоваться временно приостановить инспекции производственных помещений с низким и средним уровнем риска.

Одной из важнейших областей, в которых необходимо продолжить проведение инспекций, является скотобойня, включая предубойный и послеубойный контроль.

В таких помещениях инспекторам по безопасности пищевых продуктов нужны средства индивидуальной защиты (СИЗ). Инспекторы должны быть осведомлены о важности физического дистанцирования, мытья рук, дезинфекции и санитарии, особенно при изменениях производственных условий, например при увеличении скорости производственного процесса.

Другая критическая группа предприятий, контроль которых, возможно, следует усилить, — это те, которые в своем производственном процессе используют импортные ингредиенты. В связи с тем, что международные перевозки могут резко сократиться, эти предприятия могут задерживать или прерывать цепочки поставок, что может создавать угрозу безопасности пищевых продуктов и потребовать усиления контроля и инспекций. Аналогичным образом предприятиям пищевой промышленности может потребоваться быстрый поиск новых поставщиков без проведения их полной проверки, что может поставить под угрозу безопасность продукции.

В ответ на возросший спрос некоторые предприятия пищевой промышленности будут расширять производство и набирать временный персонал. Органы, занимающиеся безопасностью пищевых продуктов, должны будут обеспечить контроль и подготовку временного персонала.

Временные меры

Временные меры для контроля безопасности пищевых продуктов при исключительных обстоятельствах включают следующие примеры:

- временное использование системы электронного документооборота вместо оригиналов официальных бумажных сертификатов и удостоверений, которые являются сопроводительными документами для партий животных, предназначенных для производства пищевых продуктов;
- выдача временного разрешения аккредитованным частным лабораториям проводить испытания и анализ образцов пищевой продукции под надзором компетентного органа;
- электронное представление предприятиями пищевой промышленности результатов своих внутренних проверок, чтобы продемонстрировать функционирование системы внутреннего контроля (самостоятельная сертификация);
- при нехватке квалифицированного и опытного персонала в органах по безопасности пищевых продуктов возможно временное привлечение частного сектора и независимых квалифицированных специалистов для проведения инспекций предприятий пищевой промышленности при условии, что эти специалисты находятся под надзором соответствующего органа и действуют беспристрастно, а также при отсутствии конфликта интересов в отношении выполняемых ими функций; и
- гибкость в отношении некоторых аспектов маркировки пищевой продукции (например, указания даты), чтобы избежать излишних отходов

при одновременном обеспечении безопасности пищевых продуктов.

Защита персонала

Если необходимо продолжить инспекции предприятий пищевой промышленности, следует принять меры по предотвращению серьезных рисков для здоровья сотрудников компетентных органов без ущерба безопасности пищевых продуктов. Инспекторы по безопасности пищевых продуктов должны быть обучены процедурам предотвращения передачи SARS-CoV-2 (вируса, вызывающего COVID-19)³. Инспекторам по безопасности пищевых продуктов необходимо убедиться, что у них нет симптомов COVID-19, они должны соблюдать физическое дистанцирование в производственных помещениях, часто мыть руки, в том числе при входе и выходе из производственных помещений, а также соблюдать правила гигиены при кашле/чихании. Инспекторам по безопасности пищевых продуктов требуются СИЗ, такие как одноразовые защитные костюмы, бахилы, маски для лица, перчатки и сетки для волос, которые нужно менять после каждой инспекции⁴.

Временная приостановка программ контроля

В период этой пандемии некоторые программы мониторинга и надзора, которые обычно осуществляются компетентными органами, могут быть временно приостановлены без ущерба безопасности пищевых продуктов, здоровью потребителей или международной торговли. Примерами такой деятельности являются ежегодные программы мониторинга остатков химических веществ, которые направлены на обеспечение соблюдения норм по загрязнению. Потребность в тестировании образцов пищевой продукции снизится в связи с проведением меньшего количества инспекций и закрытием многих баров, кафе и ресторанов. В странах, где действуют схемы определения рейтинга безопасности или программы оценки безопасности и гигиены пищевых продуктов для ресторанов, аттестация предприятий может автоматически продлеваться на ограниченный период без необходимости проведения инспекции.

Сокращение объемов отбора проб и тестирования пищевой продукции сделает для национальных компетентных органов еще более важным доступ к информации и обмен ею через глобальные системы, такие как Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН)⁵. Предприятия пищевой промышленности обязаны сообщать компетентным органам о получении или появлении на рынке небезопасных пищевых продуктов.

Правила и нормы, регулирующие качество и безопасность пищевых продуктов: возможно временное освобождение от обязательств

Компетентные органы должны тесно сотрудничать с предприятиями пищевой промышленности для оценки необходимости внесения временных изменений или поправок в правила, регулирующие качество и безопасность пищевых продуктов, в связи с пандемией COVID-19 для обеспечения дальнейших бесперебойных поставок пищевых продуктов. Компетентным органам

необходимо оценить возможность применения гибкого подхода к обеспечению соблюдения технических нормативов при одновременном обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.

Маркировка пищевых продуктов является одной из особенно сложных областей в связи с недоступностью некоторых компонентов или перебоями в транспортировке или импорте упаковочных материалов для пищевых продуктов. В тех случаях, когда предприятие пищевой промышленности использует в составе утвержденный компонент, выполняющий ту же функцию, что и ранее имевшийся, временное разрешение может быть оправдано при условии учета соображений безопасности, таких как маркировка аллергенов и требования к прослеживаемости. Не допускается послабление норм и правил в отношении несанкционированных заявлений о пользе для здоровья и принципа, согласно которому маркировка пищевых продуктов не должна вводить потребителя в заблуждение.

Предприятиям пищевой промышленности, которые поставляли пищевые продукты в сектор общественного питания, возможно, теперь придется искать альтернативные рынки сбыта. Аналогичным образом ресторанам, которые закупали пищевые продукты или ингредиенты, возможно, придется искать рынки сбыта для таких продуктов, которые им больше не нужны для производства ресторанной еды. В таких условиях необходимо предоставить временное разрешение на продажу такой продукции с условием использования временной перемаркировки с отступлением от правил маркировки пищевых продуктов (несанкционированные заявления о пользе для здоровья не допускаются) и в соответствии с существующими правилами по указанию даты и условий хранения.

Компетентные органы должны проявлять определенную гибкость при обеспечении соблюдения технических аспектов правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов (при этом их безопасность не может быть поставлена под угрозу). Потребителям должна быть предоставлена ключевая информация для осуществления осознанного выбора. Определенную свободу можно предоставить в отношении соблюдения требований к маркировке при отсутствии риска для потребителя. Такая важная информация, как наличие аллергенов, срок годности, прослеживаемость и любые особые условия хранения или применения, может быть предоставлена посредством перемаркировки. Операторам пищевой промышленности рекомендуется обсудить ситуацию со своим инспектором, прежде чем размещать на рынке продукты или ингредиенты с временной маркировкой, не соответствующей требованиям.

Лаборатории в сфере тестирования и анализа пищевых продуктов

Особой проблемой для компетентных органов является ограниченность возможностей лабораторий государственного сектора по тестированию пищевых продуктов, поскольку они переориентируются для

тестирования клинических образцов COVID-19. Необходимо поддерживать минимальный потенциал в области микробиологической и химической безопасности для поддержки контроля качества пищевых продуктов на предприятиях повышенного риска, для рассмотрения претензий потребителей и происшествий, связанных с пищевыми продуктами, а также для расследования и ликвидации последствий вспышек заболеваний, передающихся через пищевые продукты. Для этого может потребоваться временное разрешение частных аккредитованных лабораторий пищевой промышленности на проведение испытаний в рамках национальной программы контроля безопасности пищевых продуктов. Однако компетентный орган должен обеспечить достоверность и надежность результатов тестирования. Кроме того, системы эпиднадзора в сфере общественного здравоохранения могут иметь ограниченные возможности по выявлению случаев заболеваний людей, передающихся через пищевые продукты, но при этом необходимо поддерживать минимальный национальный потенциал.

Лабораториям пищевой промышленности необходимо внедрить меры по снижению риска передачи SARS-CoV-2 в лабораторных условиях. Эти меры будут включать обучение лаборантов распознаванию симптомов COVID-19, принципы физического дистанцирования, частое мытье рук, применение санитайзеров и дезинфекцию, а также респираторный этикет. Сотрудники лаборатории должны ознакомиться с рекомендациями ВОЗ по биобезопасности, связанными с COVID-19⁴.

В целях соблюдения физического дистанцирования, возможно, потребуется уменьшить плотность персонала лаборатории за счет работы в несколько смен и организации внутренней телефонной связи, когда сотрудник работает один в небольшом лабораторном помещении, и у сотрудников нет возможности находиться на расстоянии более одного метра друг от друга. Во время приема-передачи смены необходимо обеспечить соблюдение физического дистанцирования. График работы должен быть составлен таким образом, чтобы основная работа продолжалась в случае инфицирования работника лаборатории.

При необходимости может потребоваться временное приостановление аккредитации пищевой лаборатории по ISO 17025, если объем проб для конкретного теста сократится. Это может быть вызвано приостановкой ежегодных программ мониторинга остатков химических веществ.

Риск перебоев в поставках пищевых продуктов

Пандемия COVID-19 привела к тому, что цепочка поставок продовольствия была нарушена, а некоторые продукты, ингредиенты или материалы стали недоступны или находятся в дефиците. Стремясь найти новых поставщиков, предприятия пищевой

промышленности могут не уделять должного внимания целостности цепочки поставок, открывая тем самым новые возможности для мошенничества в области пищевой промышленности. Поскольку компетентные органы вводят временное снижение контроля качества пищевых продуктов, приостанавливая или отменяя проверки и отбор проб пищевых продуктов, мошенники могут воспользоваться такими возможностями. В дополнение к сокращению официальных мер контроля, вероятно, произойдет также сокращение масштабов аудиторских проверок в частном секторе и проверок систем сертификации и аккредитации. Во время пандемии компетентные органы должны расследовать случаи мошенничества в области пищевой промышленности и тесно сотрудничать с предприятиями пищевой промышленности для оценки уязвимости цепей поставок и обеспечения выполнения планов контроля.

По закону предприятия пищевой промышленности обязаны производить и реализовывать безопасные и подлинные пищевые продукты. В дополнение к Системам менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) предприятиям пищевой промышленности следует рассмотреть возможность внедрения систем оценки уязвимости на основе оценки риска в целях смягчения последствий продовольственного мошенничества. Компетентные органы должны обратить внимание на возросшие риски такого вида мошенничества.

Поскольку люди остаются дома в условиях карантина, все большее число потребителей пользуются услугами электронной торговли и розничной торговли пищевыми продуктами онлайн. В настоящее время многие люди покупают продукты питания онлайн на многочисленных сайтах электронной торговли, которые появились с начала пандемии. Риск мошенничества с пищевыми продуктами в секторе электронной торговли повышается. Для защиты потребителей от возможной мошеннической практики электронной торговли компетентным органам необходимо усилить контроль пищевых продуктов и продаж через Интернет. Поскольку некоторые компетентные органы не имеют законодательства и надежных программ контроля, регулирующих электронную торговлю, обмен данными и информацией через ИНФОСАН будет способствовать сокращению случаев мошенничества и торговли небезопасными пищевыми продуктами через Интернет.

Обучение персонала

Работники компетентных органов, особенно те, которые проводят инспекции на предприятиях пищевой промышленности, должны знать симптомы COVID-19^{6,7}. Персонал должен уметь распознавать симптомы на ранней стадии, чтобы иметь возможность обратиться за надлежащей медицинской помощью, самостоятельно сообщить о них и покинуть рабочее место⁷ для сведения к минимуму риска инфицирования коллег. Персоналу могут потребоваться курсы повышения квалификации по основным принципам гигиены пищевых продуктов³ и порядку проведения инспекций на предприятиях пищевой промышленности, особенно по вопросам использования СИЗ и обеспечения отсутствия загрязнения рабочей среды.

Работники компетентных органов, которые взаимодействуют с общественностью по «горячим линиям» или в социальных сетях, должны быть в курсе самой последней информации и рекомендаций для общественности. Для подготовки и распространения рекомендаций для потребителей о том, как защитить себя и свои семьи, требуется специальный отдел по связям с общественностью при поддержке специалистов в области общественного здравоохранения и безопасности пищевых продуктов. Каждый компетентный орган должен создать на своем веб-сайте специальную страницу о COVID-19, содержащую актуальные фактические рекомендации и ссылки на веб-сайты авторитетных организаций, таких как ВОЗ, ФАО и МЭБ.

Компетентные органы должны обеспечить наличие системы, позволяющей общественности размещать претензии, а органам — своевременно реагировать на такие претензии. Каналами размещения претензий могут быть телефон доверия или специальная веб-страница на сайте компетентного органа.

Предприятия пищевой промышленности также должны быть в курсе правил и норм, регулирующих качество и безопасность пищевых продуктов, и консультировать по любым дополнительным мерам, которые должны быть приняты для обеспечения безопасного и адекватного снабжения пищевыми продуктами. Работники компетентных органов, взаимодействующие с предприятиями пищевой промышленности, должны проходить обучение и инструктаж для решения возникающих проблем и предоставления ответов на вопросы.

Коммуникация

В связи со стремительным распространением пандемии возрастает потребность в обеспечении доступа предприятий пищевой промышленности и широкой общественности к точной и достоверной информации. Компетентные органы должны иметь надежную коммуникационную стратегию для предотвращения распространения слухов и дезинформации и предоставления актуальных и надежных сведений всем заинтересованным сторонам. Важно, чтобы компетентные органы напоминали общественности, что, несмотря на отсутствие сообщений о случаях передачи COVID-19 при потреблении продуктов питания и маловероятность такой передачи COVID-19, при совершении покупок или обращении с пищевыми продуктами потребители также должны следовать гигиеническим рекомендациям, предоставляемым органами здравоохранения во избежание передачи коронавирусной инфекции SARS-CoV-2. Рекомендации и сообщения, публикуемые ВОЗ, можно адаптировать и распространять с учетом национальных особенностей.

Компетентные органы должны обеспечивать предприятия пищевой промышленности информацией относительно предотвращения возможной передачи SARS-CoV-2 в продовольственной цепи и способов защиты работников (см. рекомендации ВОЗ)⁸. Кроме того, они должны консультировать владельцев или управляющих кафе и ресторанов, которые меняют характер своей деятельности, например, переходя от

ресторанных услуг к продаже еды на вынос, или группы волонтеров, создающих новый вид деятельности в области пищевых продуктов.

По мере понимания ситуации, связанной с пандемией COVID-19, компетентным органам необходимо будет соответствующим образом пересматривать и обновлять необходимую информацию. Наряду с предоставлением предприятиям пищевой промышленности и потребителям актуальной информации важно обеспечить, чтобы соответствующие министерства постоянно получали данные о текущей ситуации с целью применения общегосударственного подхода к преодолению кризиса.

ВОЗ и ФАО продолжают внимательно следить за ситуацией на предмет любых изменений, которые могут повлиять на эти временные рекомендации. При возникновении изменений информация подлежит обновлению. В противном случае срок действия этих временных рекомендаций истекает через 2 года после даты публикации.

Библиография

1. FAO/WHO. 2010. FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans https://www.who.int/foodsafety/publications/emergency_response/en/
2. WHO. 2020. Modes of transmission of virus causing COVID-19: implications for IPC

- precaution recommendations, Scientific brief. <https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/modes-of-transmission-of-virus-causing-covid-19-implications-for-ipc-precaution-recommendations>
3. FAO/WHO. 2009. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
 4. WHO. 2020. Laboratory biosafety guidance related to coronavirus disease 2019 (COVID-19) [https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-\(covid-19\)](https://www.who.int/publications-detail/laboratory-biosafety-guidance-related-to-coronavirus-disease-2019-(covid-19))
 5. Responding to food safety emergencies (INFOSAN) <https://www.who.int/activities/responding-to-food-safety-emergencies-infosan>
 6. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
 7. Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>
 8. FAO/WHO, 2020. COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses <https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

© Всемирная организация здравоохранения и Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций, 2020 г. Некоторые права защищены. Данная работа распространяется на условиях лицензии [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

WHO reference number: [WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020.1](https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses)