

БЕЗОПАСНОСТЬ ПЕРСОНАЛА НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Пищевая промышленность пострадала меньше всего от весеннего кризиса, но расслабляться рано: осенний всплеск эпидемии коронавируса может привести к серьезным потерям в отрасли, в том числе из-за массового заболевания сотрудников, считает **Сергей Синяев**, эксперт по обеззараживанию воздуха НПФ «Поток Интер».

По данным исследования, проведенного экономистами Центра макроэкономического анализа и краткосрочного прогнозирования (ЦМАКП), пищевая промышленность наименее пострадала от кризиса, вызванного пандемией коронавируса. Устойчивость спроса позволила производителям пищевых продуктов нарастить производство на 3,7 % в апреле и 1,5 % в мае текущего года. Но неизбежный осенью рост числа заболевших способен привести к огромным убыткам на пищевых предприятиях и вот почему. При производстве в холодных цехах, с температурой плюс 10 °С и ниже, кондиционеры интенсивно охлаждают помещение, прогоняя один и тот же воздух, – приточная вентиляция, как правило, отключена.

А теперь представьте стандартную ситуацию: человек без симптомов приходит на работу, общий контроль его пропускает – температуры же нет. Эта ситуация более чем реальна: например, по данным Московского оперштаба по борьбе с коронавирусом, число бессимптомных больных, выявленных в результате масштабного тестирования, превышает 20 % от всех заболевших. При этом процент тех, кто заболевает, заразившись от бессимптомных пациентов, несколько выше, чем от людей с тяжелой формой течения COVID-19.

И вот такой человек, сам ничего не подозревая, дышит и потихоньку распространяет вирус по всему цеху, а система кондиционирования только способствует этому, интенсивно перемешивая воздух, зараженный вирусом. Специальная одежда, включающая маски, не спасает: она лишь снижает риск заражения, но не дает 100 % гарантии. **Результатом становится критическое накопление в замкнутом пространстве вируса, и заболевает следующий человек.**

Любой следующий заболевший может быть с симптомами. По правилам, все контактировавшие с ним отправятся на двухнедельный карантин. Среднее количество работающих в одном цехе примерно 30–50 человек. Добавьте смежные помещения, в которых сотрудники могли контактировать с другими людьми, и цифра увеличивается до 100. Пищевое производство – круглосуточное. Такое количество сотрудников быстро заменить не получится, персонал – не бездонный ресурс. **И не стоит забывать о репутационных рисках: известие о вспышке на предприятии коронавируса неизбежно скажется на спросе на его продукцию, и последствия этих рисков предсказать невозможно.**

Случаи массового заражения на мясоперерабатывающих предприятиях уже были: например, в начале июня зафиксирован 51 случай коронавируса на Великолукском мясокомбинате. Предприятия по производству мясной продукции как источники распространения инфекции – проблема, с которой столкнулись во время пандемии не только в России. В Германии, Бельгии, Франции, Ирландии, Испании, Польше, Нидерландах с начала апреля 2020 г. происходили вспышки коронавируса среди рабочих перерабатывающих предприятий. Самая масштабная произошла в Германии – на крупнейшем в стране предприятии Toennies заболели 1,5 тыс. рабочих. Официальной причиной были условия проживания рабочих, большинство из которых – мигранты. Но эта проблема характерна и для России: на многих пищевых предприятиях есть общежития для сотрудников. Так что предусматривать противоэпидемиологические мероприятия нужно и на производстве, и в общежитии.

Проблема обеззараживания воздуха не нова, ситуация с коронавирусом только обострила ее. Существующие методы борьбы – ультрафиолетовые лампы и HEPA-фильтрация – от коронавируса не спасают. Ультрафиолет в холодных цехах неэффективен, а некоторые штаммы коронавируса, как мы уже знаем, устойчивы к ультрафиолету. HEPA-фильтрация просто не предназначена для борьбы с вирусом, она его не убивает.

Сегодня существует решение, позволяющее обеспечить безопасность сотрудников на производстве, в том числе и в холодных цехах. Это российская патентованная технология обеззараживания воздуха «Поток». В ее основе – воздействие на микробную клетку, позволяющее уничтожить любые микроорганизмы и вирусы. При этом оборудование «Поток» можно использовать в присутствии человека, поскольку оно абсолютно безопасно для окружающей среды, к тому же отличается низким электропотреблением, не нуждается в сменных материалах и специальной утилизации. Изначально технология разрабатывалась для обеспечения микробиологической чистоты и снижения уровня микробной обсемененности на борту орбитальных станций. «Поток» успешно обеззараживает воздух на МКС с 2001 г. в российском модуле (Роскосмос), с 2009 г. – в американском (NASA).

В настоящее время на базе технологии «Поток» возможны разнообразные решения по обеззараживанию воздуха на производстве: от модернизации систем приточно-вытяжной вентиляции и подачи стерильного воздуха в зону фасовки, до оснащения рециркуляционного контура системой обеззараживания воздуха до создания локальных чистых зон на критических участках производства. 💧