ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

19.03.2020 obowiązuje od

Pytania i odpowiedzi dotyczące żywności i koronawirusa

Czy wirus może przenosić się za pomocą żywności?

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował w dniu 9.03.2020 stanowisko, iż zgodnie z aktualną wiedzą nie ma dowodów na to, że żywność może być źródłem lub pośrednim ogniwem transmisji wirusa SARS COV-2.

Informacja EFSA: **https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route**

EFSA podkreśla, że na podstawie doświadczeń z wirusami SARS i MERS można sądzić, że nie dochodzi do infekcji człowieka poprzez żywność wirusem SARS COV-2. Tak więc jest mało prawdopodobne, aby wirus przenosił się przez żywność, i nie ma dotychczas dowodów aby miało to miejsce.

EFSA podkreśla, że stale monitoruje sytuację dot. ogniska zakażenia SARS COV-2, które jest źródłem zachorowań w bardzo wielu krajach.

W zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego żywności istotne jest rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności, które służą zapobieganiu jej zanieczyszczeniu, w tym również wtórnemu zanieczyszczeniu na etapie dystrybucji i sprzedaży, o czym mowa dalej.

Obróbka termiczna a koronawirus

Koronowirusy potrzebują do namnażania gospodarza, którym jest człowiek. Dokładna obróbka termiczna niszczy wirusa, ponieważ koronawirus ulega zniszczeniu gdy zastosuje się odpowiednią kombinację czasu i temperatury np. 60stC przez 30 min. Tak więc w przypadku mięsa, produktów surowych, typowa obróbka cieplna eliminuje zanieczyszczenie mikrobiologiczne, w tym również SARS COV-2.

Jak przenosi się SARS COV-2?

Bezpośrednio – poprzez kontakt z wydzielinami zainfekowanej osoby (droga kropelkowa, ale również kał i mocz).

Pośrednio – poprzez kontakt z powierzchniami, na których znajdują się wydzieliny osoby zainfekowanej poprzez kichanie i kaszel.

Aktualnie dostępne dane wskazują na to, że wirus może przetrwać kilka godzin na powierzchniach. Wirusa można pozbyć się ze środowiska, podobnie jak w przypadku większości mikroorganizmów, za pomocą zwykłych środków dezynfekcyjnych stosowanych w gospodarstwie domowym.

Jakie działania może podjąć przedsiębiorca i pracownik branży spożywczej?

Dobre praktyki higieniczne, w tym właściwe mycie rąk mają na celu zapobieganie zanieczyszczeniu żywności potencjalnie chorobotwórczymi mikroorganizmami, których źródłem mogą być osoby mające kontakt z żywnością. Dotyczy to również SARS COV-2. Dlatego Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) zaleca, aby stosować standardowe praktyki w celu zredukowania ekspozycji i transmisji chorób, które obejmują:

- Właściwą higienę rąk
- Higienę kasłania/kichania
- Zasady bezpieczeństwa żywności
- Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel)
- Osoby chore wykazujące ww. objawy nie mogą pracować w zakładach spożywczych.

ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

Pracownicy branży spożywczej muszą myć ręce:

- Przed rozpoczęciem pracy;
- Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
- Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
- Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- Po skorzystaniu z toalety;
- Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
- Po jedzeniu, piciu, lub paleniu;
- Po kontakcie z pieniędzmi;

Przedsiębiorcy branży spożywczej:

mając na uwadze obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa żywności wskazane jest aby zarówno producenci żywności jak również sklepy, hurtownie:

- **Przypomnały** pracownikom zasady higieny osobistej, mycia rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia, nie tylko osobom mającym bezpośredni kontakt z zakładem i żywnością, ale również pracownikom biurowym, kierowcom, dostawcom, współpracującym rolnikom, serwisantom etc.
- **Wzmogły nadzór** nad przestrzeganiem zasad higieny przez pracowników, i ściśle je egzekwowali
- **Przeanalizowały wewnętrzne procedury** czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych, podłóg, maszyn, również w sklepach, tam gdzie klienci są potencjalnym źródłem zanieczyszczenia (koszyki sklepowe, kasy, taśmy przy kasach, poręcze, uchwyty) i jeśli to wymagane – zwiększyć częstotliwość wykonywanych zabiegów
- **Dokonały weryfikacji** dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń;
- Starały się **ograniczać** w miarę możliwości ekspozycję w sklepach żywności nieopakowanej, przeznaczonej do bezpośredniego spożycia szczególnie pieczywa, ciast, a tam gdzie żywność nieopakowana jest pakowana przez konsumenta- zwracać uwagę na właściwą higienę (nie kasłanie/-kichanie w stronę innych osób i w stronę towaru, zwracanie uwagi przez obsługę, wywieszenie tabliczek ostrzegających)
- Ograniczyły podróże służbowe do minimum, jak również przestrzegały zasad dostępu do zakładu produkcji przez osoby zewnętrzne;
- W celu zapobiegnięcia niedoborom kadrowym- uświadomiły pracowników, że zarówno oni jak i ich rodziny powinny przestrzegać zasad higieny, stosować ograniczenia zalecane aktualnie przez władze. Kolejnym działaniem, jest egzekwowanie podziału na strefy, szczególna dbałość o higienę miejsc wspólnych takich jak szatnie, przebieralnie, łazienki, stołówki.
- Wzmożyły procedury mycia i czyszczenia toalet.
- Opracowały wewnętrzny plan zarządzania kryzysowego.

Jakie działania powinien podjąć świadomy klient-konsument?

W sklepie:

Osoby, które przebywają w sklepach, supermarketach, centrach handlowych powinny zawsze pamiętać o tym, że są współodpowiedzialni za zdrowie swoje i innych osób. W miarę możliwości należy unikać przebywania w miejscach zatłoczonych, utrzymywać odstępy w kolejkach.

Dlatego należy pamiętać o higienie rąk oraz higienie kichania i kasłania, w szczególności przy pakowaniu żywności luzem, nieopakowanej tj. pieczywo, produkty cukiernicze, orzechy.

ul. Francesco Nullo 8/4 31-543 Krakow
Email: biuro@oirp.krakow.pl, tel. 12 410 84 00

Ręce w sklepie mają kontakt z powierzchniami roboczymi, pieniędzmi. Do pakowania należy używać dostępnych rękawic foliowych oraz torebek. Niehigienicznym zachowaniem jest przebieranie i dotykanie produktów, które są przeznaczone do spożycia bez mycia i obróbki termicznej (np. pieczywo, bułki, wyroby cukiernicze).

Należy zwracać też uwagę na właściwą higienę układu oddechowego- nie kasłanie/kichanie w stronę innych osób jak i towaru.

W domu:

Należy zachowywać właściwą higienę mycia i przygotowania żywności. Jest to priorytet nie tylko w przypadku koronawirusa, ale przede wszystkim typowych zanieczyszczeń mikrobiologicznych prowadzących do zatruć pokarmowych. Należy myć ręce, narzędzia kuchenne, blaty robocze, deski. Zawsze pamiętać o separacji produktów surowych i produktów już przygotowanych do spożycia, w celu uniknięcia zanieczyszczeń krzyżowych w kuchniach.

WHO zaleca przestrzeganie zasad **5 Kroków Do Bezpiecznej Żywności**