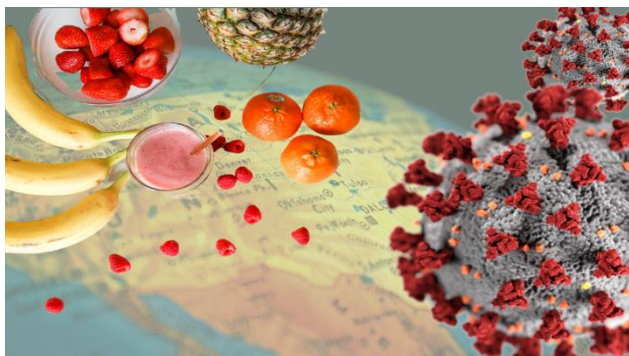




Η νόσος του νέου κορωνοϊού 2019 (COVID-19 ή SARS-CoV-2), που προκλήθηκε από τον ιό SARS-CoV-2, ξεκίνησε το Δεκέμβριο του 2019, όταν ο ιός ανιχνεύθηκε για πρώτη φορά στην περιοχή Γιουχάν της Κίνας. Έκτοτε έως και σήμερα, όλη σχεδόν η ανθρωπότητα παρακολουθεί την εξέλιξη μιας δίχως προηγούμενο πανδημίας η οποία έχει εξαπλωθεί σε περισσότερες από 114 χώρες σε όλο τον κόσμο παρουσιάζοντας υψηλή μεταδοτικότητα και διασπορά.

Σύμφωνα με τις αναφορές του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (**W.H.O.**), η νόσος μπορεί να μεταδοθεί μέσω της επαφής με άτομα τα οποία έχουν προσβληθεί από τον ιό, και συγκεκριμένα, μέσω των σταγονιδίων που αποβάλλονται από τη μύτη ή το στόμα τους, όταν βήχουν, φτερνίζονται ή μιλούν. Αυτά τα σταγονίδια είναι σχετικά βαριά με αποτέλεσμα να καθιζάνουν σύντομα στο έδαφος. Εάν ωστόσο εισπνευστούν από κάποιο άτομο, μπορεί να του μεταδώσουν τον ιό και για αυτόν ακριβώς το λόγο κρίνεται εξαιρετικά σημαντική η τήρηση των μέτρων ασφαλείας και ειδικά των αποστάσεων μεταξύ των ανθρώπων. Εάν τα αερομεταφερόμενα σταγονίδια προσπέσουν και παραμείνουν σε αντικείμενα και επιφάνειες γύρω από το άτομο, υπάρχει αυξημένος κίνδυνος μόλυνσης οποιουδήποτε ατόμου αγγίξει το αντικείμενο ή την επιφάνεια αγγίζοντας στη συνέχεια ασυναίσθητα τα μάτια, τη μύτη ή το στόμα του. Εδώ λοιπόν υπεισέρχεται η ζωτική σημασία της ατομικής υγιεινής και του τακτικού και σχολαστικού πλυσίματος των χεριών με σαπούνι και νερό αλλά και ο συχνός καθαρισμός τους με τη χρήση αντισηπτικών διαλυμάτων με βάση το αλκοόλ. Παράλληλα, θα πρέπει να γίνεται προσεκτικός καθαρισμός των επιφανειών καθώς μελέτες δείχνουν ότι ο ιός μπορεί να παραμείνει στις επιφάνειες από μερικές ώρες έως και ολόκληρες ημέρες, αναλόγως πάντα του τύπου της επιφάνειας, της θερμοκρασίας και της υγρασίας του περιβάλλοντος [**Food Safety Authority of Ireland**].

Σε ό,τι αφορά στη βιομηχανία τροφίμων, τα προστατευτικά μέτρα και η τήρηση των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό, αποτελούσαν πάντα αναπόσπαστο κομμάτι των διαδικασιών διαχείρισης των εκάστοτε βιολογικών κινδύνων. Μάλιστα, όπως επισημαίνει χαρακτηριστικά σε άρθρο του, ο διδάκτορας του τμήματος Υγιεινής και Επιδημιολογίας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας κ. Σκενδερίδης, οι προφυλάξεις που τηρούνται σε επίπεδο ατομικής υγιεινής ακολουθούν τη σχολαστικότητα των προφυλάξεων που ακολουθούσε και ακολουθεί πάγια η βιομηχανία τροφίμων για τη βέλτιστη διασφάλιση ποιότητας.

Να σημειωθεί βέβαια αναφορικά με την πανδημία για τη μετάδοση του ιού, ότι η Διεθνής Ένωση Επιστήμης Τροφίμων και Τεχνολογίας (**IUFoST**) έχει διευκρινίσει ότι ο SARS-CoV-2 δε μεταδίδεται μέσω των τροφίμων ούτε έχει γνωστοποιηθεί μέχρι σήμερα κανένα περιστατικό που να επιβεβαιώνει ότι οι άνθρωποι μπορούν να μολυνθούν με κατάποση του ιού μέσα ή πάνω σε τρόφιμα ή ποτά. Όπως ήδη έχει αναφερθεί από τους εκάστοτε αρμόδιους φορείς/αρχές για τον έλεγχο των τροφίμων και τη δημόσια υγεία, ο SARS-CoV-2 δεν είναι μια τροφιμογενής νόσος [**Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)**], αλλά ζώο-νοσογόνος, με δεδομένη την προέλευση του ιού από τις νυχτερίδες και τη μετάδοση του στον άνθρωπο μέσω ενός ενδιάμεσου είδους ξενιστή [**W.H.O.**].



Επιπρόσθετα στις αναφορές που έχει κάνει ο W.H.O., οι δηλώσεις σχετικά με τη μη αποδεδειγμένη παρουσία κινδύνου για την εισαγωγή τροφίμων από την Κίνα σε Ευρώπη και Αμερική μετά την άρση των περιορισμών, στις

ΕΔΡΑ: Γαλιλαίου 14, 18758 Κερατσίνι, Αττική • Τηλ: +30 210 4004320 Φαξ: +30 210 4001141

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Νυμφαίου 55, 56224 Εύοσμος, Θεσσαλονίκη • Τηλ: +30 2310 700110/112 Φαξ: +30 2310 700111

Website: <http://www.atropos.gr/> • **E-mail:** admin@atropos.gr

οποίες προέβησαν τα κέντρα ελέγχου νόσων Ευρώπης (ECDC) και Αμερικής (CDS), διαβεβαιώνουν σχετικά με τη μη ενοχοποίηση των τροφίμων ως πιθανού τρόπου μετάδοσης για τον ιό. Σε συνέχεια των αναφορών τους, επεσήμαναν ότι ο ιός δεν επιβιώνει στη θερμική επεξεργασία, συνεπώς, είναι σημαντικό να αποφεύγεται η κατανάλωση ωμών ή άψητων ζωικών προϊόντων [**Ασφάλεια Τροφίμων και Covid-19 (Π. Σκενδερίδης), Food Safety Authority of Ireland**].

Η ίδια καθησυχαστική θέση έχει υιοθετηθεί από τις επιστημονικές επιτροπές και σχετικά με την πιθανότητα ύπαρξης του ιού στα υλικά συσκευασίας των τροφίμων καθώς δε θεωρούν τα μέσα συσκευασίας ως πιθανό τρόπο εξάπλωσης του ιού.

Για τη διατήρηση της ασφάλειας των τροφίμων και της επισιτιστικής αλυσίδας εν μέσω αυτής της κρίσης, ο **W.H.O.** επισημαίνει τη σημασία της εφαρμογής των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής εστιάζοντας σε 5 βασικά σημεία :

- ♦ Τήρηση προγραμμάτων καθαριότητας¹
- ♦ Διαχωρισμός ωμών και μαγειρεμένων φαγητών
- ♦ Μαγείρεμα στη σωστή θερμοκρασία
- ♦ Διατήρηση τροφίμων σε ασφαλείς θερμοκρασίες
- ♦ Χρήση ασφαλούς νερού και ασφαλών πρώτων υλών



Use different chopping boards and knives for raw meat and cooked foods

Even in areas experiencing outbreaks, meat products can be safely consumed if these items are cooked thoroughly and properly handled during food preparation



Wash your hands between handling raw and cooked food

Σε κάθε επίπεδο, οι εργαζόμενοι στην παραγωγή και την εστίαση, θα πρέπει να ακολουθούν τους ίδιους κανόνες που τηρεί το σύνολο των ανθρώπων με βασικότερους [**Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)**]:

- ♦ Καλή υγιεινή των χεριών
- ♦ Τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής όπως πρέπει να εφαρμόζονται σε κάθε περίπτωση κρυολογήματος
- ♦ Τήρηση κανόνων ασφαλείας τροφίμων
- ♦ Τήρηση αποστάσεων και αποφυγή επαφής με άτομα που εμφανίζουν συμπτώματα κρυολογήματος

Κλείνοντας με ένα προσωπικό σχόλιο, με δεδομένη την υπευθυνότητα και την προσοχή με την οποία πρέπει να αντιμετωπίζονται πάντα τα ζητήματα δημόσιας υγείας, είναι πέραν του επιτακτικού, κρίσιμο, να συνδράμουμε όλοι και ιδιαίτερα η εφοδιαστική αλυσίδα στην καλύτερη δυνατή προφύλαξη και προστασία από την εξάπλωση του ιού ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες των αρμόδιων αρχών (**ΕΟΔΥ, ΕΦΕΤ**).

Για την ΆΤΡΟΠΟΣ

Αλεξάνδρα Ορσοπούλου

Γεωπόνος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

ΕΔΡΑ: Γαλιλαίου 14, 18758 Κερατσίνι, Αττική • Τηλ: +30 210 4004320 Φαξ: +30 210 4001141

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Νυμφαίου 55, 56224 Εύοσμος, Θεσσαλονίκη • Τηλ: +30 2310 700110/112 Φαξ: +30 2310 700111

Website: <http://www.atropos.gr/> • **E-mail:** admin@atropos.gr