

## **Η επίδραση του Κορονοϊού (COVID 19) στη βιομηχανία τροφίμων**

*Καμία ένδειξη επί του παρόντος ότι τα τρόφιμα αποτελούν πηγή ή διαδρομή μετάδοσης του*



### **Γιώργου Γιωργαλλά**

π. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών  
Σύμβουλος Διαχείρισης και  
Ασφάλειας Τροφίμων

Με αφορμή την πανδημία που ξέσπασε από την μόλυνση του αναπνευστικού συστήματος από τον κορονοϊό (COVID 19) και παρόλο που προσπαθούμε όλοι να διατηρούμε την ψυχραιμία μας, να μένουμε σπίτι και κυρίως να μένουμε αισιόδοξοι, εντούτοις μας προβληματίζουν διάφορα γεγονότα σχετικά με τον κορονοϊό. Και φυσικά δεν θα μπορούσε να λείπει από αυτά και το ερώτημα κατά πόσο υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από τον ιό.

Σύμφωνα με τη μέχρι στιγμής γνώση, ο νέος τύπος διαταραχής της αναπνευστικής οδού COVID-19, βασίζεται σε μια μόλυνση με τον νέο τύπο του κορονοϊού (SARS-CoV-2). Ο ιός εξαπλώνεται σταδιακά από άνθρωπο σε άνθρωπο κυρίως από αναπνευστικά σταγονίδια, μετά από φτάρνισμα, βήχα ή σταγονίδια κατά την εκπνοή.

Η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) αναφέρει ότι, επιστήμονες και αρμόδιες αρχές, επί του παρόντος, διερευνούν την μετάδοση του ιού και δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι άνθρωποι έχουν μολυνθεί με τον νέο τύπο κορονοϊού μέσω της κατανάλωσης μολυσμένων τροφίμων, ούτε επίσης υπάρχουν γνωστές αναφορές για άλλους κορονοϊούς σχετικά με λοιμώξεις που οφείλονται σε τρόφιμα. Επίσης, σύμφωνα με τον Οργανισμό Αξιολόγησης Επικινδυνότητας της Γερμανίας (BfR), επί του παρόντος δεν υπάρχουν ενδείξεις ότι έχουν μολυνθεί άνθρωποι με τον νέο τύπο κορονοϊού μέσω της κατανάλωσης τροφίμων.

Παρόλο που φαίνεται πως είναι δύσκολο να μεταδοθεί ο ιός μέσω των τροφίμων, εντούτοις πρέπει να τηρούνται αυστηρά και καθημερινά οι γενικοί κανόνες υγιεινής όπως, σχολαστικό πλύσιμο των χεριών και εφαρμογή των αυστηρών κανόνων κατά την προετοιμασία των τροφίμων και του χειρισμού τους. Επειδή οι ιοί είναι γενικά ευαίσθητοι στη θερμότητα, ο κίνδυνος μόλυνσης μπορεί επίσης να μειωθεί περαιτέρω μετά από ένα καλό ψήσιμο των τροφίμων άνω των 60° C.

## **Ποιος είναι ο αντίκτυπος για τις επιχειρήσεις τροφίμων;**

Ο αντίκτυπος διαφέρει από επιχείρηση σε επιχείρηση καθώς και από τη σύνθεση του εργατικού δυναμικού της. Επειδή η μετάδοση του ιού γίνεται από άνθρωπο σε άνθρωπο, αν δεν ελεγχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό και αν δεν ληφθούν κάποια προληπτικά μέτρα, υπάρχει κίνδυνος ο ιός να μολύνει πολλαπλά άτομα σε μια επιχείρηση ιδιαίτερα αν εργοδοτείται μεγάλος αριθμός ατόμων και αυτό θα επηρεάσει την υγεία του προσωπικού όσο και τη δυνατότητα παραγωγής προϊόντων με συνεπακόλουθο την οικονομική επιβάρυνση της επιχείρησης.

Η πλειοψηφία των προτύπων για την ασφάλεια των τροφίμων απαιτούν όπως οι επιχειρήσεις τροφίμων παραμένουν ενήμερες και επικαιροποιημένες σε σχέση με νέους και αναδυόμενους κινδύνους. Τα πρότυπα αυτά ορίζουν επίσης ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να πραγματοποιούν μια ανασκόπηση του σχεδίου ασφάλειας των τροφίμων τους HACCP κ.λπ., κάθε φορά που θα προκύπτουν νέες πληροφορίες σχετικά με πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα.

### **Αξιολογήστε τον κίνδυνο**

Για να σταματήσει η μετάδοση οποιασδήποτε ασθένειας, είναι αναγκαίο να εφαρμοσθούν κατάλληλα μέτρα ελέγχου. Σε πρώτο στάδιο η επιχείρηση τροφίμων, πρέπει να αξιολογήσει τον κίνδυνο. Μια ορθή πρακτική είναι όλοι οι εργαζόμενοι σε μια επιχείρηση τροφίμων να συμπληρώσουν ένα ερωτηματολόγιο που να αφορά τον "Ιατρικό έλεγχο για χειριστές τροφίμων".

Τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια θα δώσουν βασικές πληροφορίες γύρω από τυχόν πρόσφατα ταξίδια στην Κίνα ή σε άλλες μολυσμένες από τον ιό χώρες Ευρώπη κ.λπ., αν οι εργαζόμενοι υποφέρουν από συμπτώματα τύπου «γρίπης» ή άλλα συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης και εάν έχουν έλθει σε επαφή με οποιοδήποτε άτομο που έχει παρόμοια συμπτώματα θα πρέπει να ενημερώνουν τον προϊστάμενο τους.

### **Διαδικασίες ελέγχου εργαζομένων**

Με βάση τις πληροφορίες που έχουν συλλεγεί από τα ερωτηματολόγια της ιατρικής έρευνας, προτείνεται η εφαρμογή των ακόλουθων μέτρων ελέγχου και παρακολούθησης:

- Αύξηση της παρακολούθησης των εργαζομένων για τυχόν συμπτώματα που προσομοιάζουν με γρίπη και λήψη της θερμοκρασίας τους πριν την προσέλευση τους στον εργασιακό χώρο.
- Ενθάρρυνση του προσωπικού να αναφέρει αν υποφέρει από κάποια ασθένεια ή αν ήλθε σε επαφή με μέλη της οικογένειας του ή της κοινότητας που μπορεί να έχουν συμπτώματα τύπου «γρίπης».

- Αποφυγή της στενής επαφής και του συνωστισμού του προσωπικού κατά την εργασία στη γραμμή παραγωγής και στους χώρους εστίασης και διαλείμματος και διατήρηση ικανοποιητικής απόστασης μεταξύ του (τουλάχιστο 2 μέτρα).
- Κάθε χειριστής τροφίμων θα πρέπει να κατέχει έγκυρο πιστοποιητικό υγείας και να αποφεύγει την άμεση επαφή των χεριών με ανοικτά τρόφιμα.
- Εφαρμογή ενός επαναληπτικού εκπαιδευτικού προγράμματος για τη σημασία εφαρμογής των καλών πρακτικών προσωπικής υγιεινής.
- Χρήση κατάλληλης προστατευτικής στολής κατά την επεξεργασία των τροφίμων (στολή, μάσκες, σκούφο, γάντια κ.λπ.) και καθημερινό πλύσιμο των στολών σε θερμοκρασίες 60°-90°C με κατάλληλα απορρυπαντικά που έχουν βάση το χλώριο.
- Εφαρμογή από την επιχείρηση των κανόνων ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής κατά τον χειρισμό και προετοιμασία των τροφίμων. (όπως το συχνό πλύσιμο των χεριών, το καλό ψήσιμο των τροφίμων και την αποφυγή πιθανής διασταυρούμενης επιμόλυνσης ανάμεσα σε μαγειρεμένα και ωμά τρόφιμα, του εξοπλισμού και αποφυγή επαφής τροφίμων με γυμνά χέρια κ.λπ).
- Ανάρτηση σε τουαλέτες και σε άλλους χώρους διευκόλυνσης του προσωπικού κατάλληλου διαφωτιστικού υλικού για μέτρα πρόληψης, είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να επικοινωνήσετε το μήνυμα ώστε να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής.

#### **Διαδικασίες ελέγχου επισκεπτών**

- Αναστολή εισόδου επιθεωρητών οργανισμών πιστοποίησης στην επιχείρηση για σκοπούς επιθεώρησης για διάστημα 2 μηνών.
- Ανασκόπηση της ακολουθούμενης διαδικασίας για την υγιεινή των επισκεπτών, έλεγχος εισόδου τους και απαγόρευση εισόδου τους στους χώρους παραγωγής. Έλεγχος της θερμοκρασίας τους και συμπλήρωση ειδικού ερωτηματολογίου. Επισκέπτες θεωρούνται όλα τα άτομα που δεν εργάζονται στην περιοχή παραγωγής.
- Παροχή σε όλους τους επισκέπτες προστατευτικού εξοπλισμού μιας χρήσης όπως μάσκες, γάντια, προστατευτικά ρούχα τα οποία μετά την επίσκεψη να τοποθετούνται σε σκυβαλοδοχεία για καταστροφή και όχι επαναχρησιμοποίηση τους.
- Λήψη πρόσθετων μέτρων στις εισόδους της εγκατάστασης (απολύμανση χειρολαβών κ.λπ.)

#### **Διαδικασίες καθαρισμού απολύμανσης**

- Επαναξιολόγηση της υφιστάμενης διαδικασίας καθαρισμού και απολύμανσης όπως: των καθαριστικών/απολυμαντικών που χρησιμοποιούνται, η συχνότητα χρήσης τους, οι περιοχές, ο εξοπλισμός και οι επιφάνειες που θα καθαρισθούν και απολυμανθούν και τέλος επαναξιολόγηση της μεθόδου επαλήθευσης του καθαρισμού/απολύμανσης.
- Εφαρμογή του προγράμματος μυοκτονίας και απεντόμωσης (Pest Control).

- Επανάληψη εκπαιδευτικού προγράμματος για τις διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης με έμφαση στις νέες διαδικασίες που εφαρμόζονται κατά την περίοδο της κρίσης.
- Πρόσθετη καθαριότητα στο εξωτερικό περιβάλλον της εγκατάστασης και επικοινωνία με τους προμηθευτές ειδών καθαρισμού και απολυμαντικών για τυχόν επιπρόσθετες συστάσεις/οδηγίες. Τα μέχρι στιγμής δεδομένα δείχνουν πως η χλωρίνη και το υπεροξείδιο του υδρογόνου καταστρέφουν τον ιό.

Λόγω του ότι είναι μια πρωτόγνωρη συνθήκη, ακόμα και για τους επιστήμονες, υπάρχουν πολλά που δεν ξέρουμε για τον κορονοϊό. Πιστή λοιπόν και αυστηρή τήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής και εφαρμογή των κανόνων ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.