



**Ασφάλεια τροφίμων &
μέτρα προστασίας**
από τον Ιό COVID-19



1. Σύντομη εισαγωγή με αναφορά των μέχρι τώρα δεδομένων που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων

Τα μέτρα προστασίας από τον Ιό SARS-CoV-2, γνωστή ως πανδημία COVID-19 έχει ως αποτέλεσμα την εφαρμογή αυστηρών μέτρων για τη μείωση της μετάδοσης του Ιού αλλά και την αναστολή λειτουργίας πολλών επιχειρήσεων.

Η Βιομηχανία Τροφίμων είναι ο κλάδος που έχει διατηρήσει την συνεχή λειτουργία του σε όλα τα στάδια, από την παραγωγή έως και τη τελική διάθεση των προϊόντων.

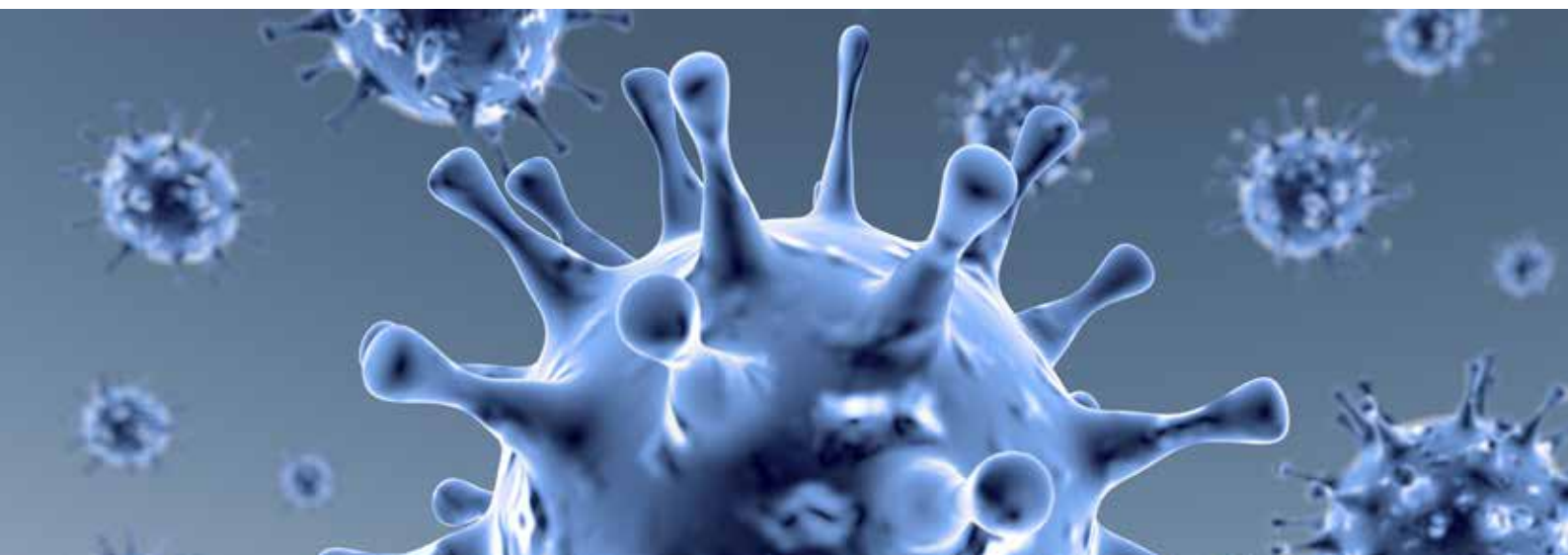
Για να διατηρηθεί η ασφάλεια των Τροφίμων και ο καταναλωτής να αποκτήσει την εμπιστοσύνη ότι αγοράζει ασφαλή προϊόντα, θα πρέπει ο κλάδος των Τροφίμων να υιοθετήσει και να εφαρμόσει όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας που αφορούν την Ασφάλεια Τροφίμων.

Μέτρα τα οποία ενισχύονται από τη ύπαρξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων με βάση τις αρχές HACCP και τα κρίσιμα Ελέγχου για τη διαχείριση των κινδύνων που αφορούν ασφάλεια των τροφίμων και την πρόληψη της επιμόλυνσης τους.

Στα προαπαιτούμενα προγράμματα που εφαρμόζονται στο κλάδο των τροφίμων, περιλαμβάνονται οι βασικές συνθήκες που απαιτούνται για τη διαμόρφωση και διατήρηση ενός κατάλληλου περιβάλλοντος για την παραγωγή και επεξεργασία των τροφίμων:

- Ορθές πρακτικές υγιεινής.
- Υγιεινή Προσωπικού.
- Καθαρισμός και απολύμανση εξοπλισμού και εγκαταστάσεων.
- Σωστές συνθήκες επεξεργασίας.
- Ελέγχους (παραλαβή α' υλών, θερμοκρασίες, προμηθευτές κλπ).
- Σωστή αποθήκευση προϊόντων και α' υλών.
- Διανομή και μεταφορά.
- Προσωπική Υγιεινή.

Σκοπός των κατευθυντήριων γραμμών που περιγράφονται στον συγκεκριμένο οδηγό είναι να επισημανθούν τα σημεία στα οποία θα πρέπει να ληφθούν επιπρόσθετα μέτρα για την ασφάλεια των Τροφίμων σε σχέση με τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να προκύψουν από τον SARS-CoV-2. Αυτοί οι κίνδυνοι προκύπτουν μόνο όταν εισέρχεται ένα μολυσμένο άτομο ή μολυνθούν προϊόντα ή αντικείμενα που εισέρχονται στις εγκαταστάσεις των τροφίμων.





2. Τρόπος επιμόλυνσης των τροφίμων από COVID 19

Σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα επιστημονικά δεδομένα ισχύουν τα παρακάτω:

Ο ιός δεν μεταδίδεται από τα τρόφιμα, δεν πολλαπλασιάζεται σε τρόφιμα.

Χρειάζονται ένα ξενιστή (ζώο ή άνθρωπο).

Πρόσφατα επιστημονικά δεδομένα δείχνουν ότι ο ιός μπορεί να παραμείνει σε μια επιφάνεια για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα

- 72 ώρες σε πλαστικές ή ανοξειδωτες επιφάνειες.
- 24 ώρες σε χαρτόνι / χαρτόκουτα.
- 4 ώρες στον χαλκό.

Η έρευνα αυτή διεξήχθη υπό εργαστηριακές συνθήκες (ελεγχόμενη σχετική υγρασία και θερμοκρασία) και θα πρέπει να ερμηνεύεται με προσοχή στο περιβάλλον της πραγματικής ζωής.

Είναι επιτακτική ανάγκη η βιομηχανία τροφίμων να ενισχύσει τα μέτρα ατομικής υγιεινής και να παράσχει επανεκπαίδευση στις αρχές της υγιεινής των τροφίμων για την εξάλειψη ή μείωση του κινδύνου μόλυνσης των επιφανειών των τροφίμων και των υλικών συσκευασίας τροφίμων από τον ιό μέσω των εργαζομένων.

Δεν θα πρέπει να ξεχνάμε επιπλέον τις παρακάτω ορθές πρακτικές:



Μην αγγίζετε τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση με βρώμικα χέρια.



Τυλίξτε τα δοχεία τροφίμων για να αποφύγετε τη διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Ακολουθήστε 4 βήματα για την ασφάλεια των τροφίμων:



Συχνός καθαρισμός και απολύμανση των χεριών και των επιφανειών.



Απολύμανση των φρούτων λαχανικών.



Διαχωρισμός ψημένων και ωμών.



Ορθό ψήσιμο και Ορθή Αποθήκευση υπό ψύξη - Ορθή απόψυξη τροφίμων.

Πηγή: FDA Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic.





3. Περιβάλλον εργασίας

Μέτρα πρόληψης της εξάπλωσης του κορονοϊού εντός του χώρου της βιομηχανίας:

Οι βιομηχανίες τροφίμων μπορούν να προστατεύσουν την εξάπλωση του κορονοϊού εντός του χώρου τους με τους εξής τρόπους:

- Με αναδιάρθρωση των Προγραμμάτων Καθαρισμού και Απολύμανσης ως προς:
 - > Συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης.
 - > Χρόνοι επαφής καθαριστικών και απολυμαντικών.
 - > Θερμοκρασίες χρήσης.
 - > Κοινόχρηστων χώρων (ανάπαυσης/WC).
 - > Παραγωγής και βοηθητικών χώρων.
- Με αναδιάρθρωση διαδικασιών Επισκεπτών.
- Με τον καλύτερο έλεγχο εξωτερικών συνεργείων που εισέρχονται στους χώρους.
- Με την αποφυγή άσκοπων μετακινήσεων σε χώρους τροφίμων.
- Με απολύμανση οχημάτων που εισέρχονται σε εσωτερικούς χώρους αποθηκών.
- Με εκπαίδευση του προσωπικού στους κανόνες υγιεινής.
- Με παρακολούθηση υπερβολάβων με τηλεδιασκέψεις και εκπαίδευση.
- Με επικοινωνία με προμηθευτές και συνεργασία μαζί τους.
- Με εκπαίδευση του προσωπικού από τον Γιατρό Εργασίας για την περίπτωση που κάποιος εργαζόμενος νοσήσει εν ώρα εργασίας.
- Εξαντλούμε τα διαθέσιμα τεχνολογικά μέσα για την διοργάνωση συναντήσεων, εκπαιδεύσεων, τήρησης εγγράφων και αρχείων, επικοινωνίας μεταξύ των εργαζομένων, επικοινωνίας με τους πελάτες και τους προμηθευτές μας.

Μέτρα πρόληψης της εξάπλωσης του κορονοϊού μεταξύ εργαζομένων της βιομηχανίας:

Οι βιομηχανίες τροφίμων μπορούν να προστατεύσουν την εξάπλωση του κορονοϊού μεταξύ των εργαζομένων τους με τους εξής τρόπους:

- Χορήγηση κατάλληλου προστατευτικού εξοπλισμού.
- Σμίκρυνση βαρδιών.
- Τήρηση απόστασης 2 μέτρων κατά την εργασία.
- Σμίκρυνση ομάδας ανθρώπων στα διαλείματα.
- Ελαχιστοποίηση συναντήσεων εντός της εταιρίας και προώθηση τηλεδιασκέψεων.
- Τήρηση οδηγιών Εθνικού Οργανισμού Δημόσιας Υγείας (ΕΟΔΥ).

Προστατευτικός εξοπλισμός εργαζομένων

Συνίσταται η τήρηση των αποστάσεων μεταξύ των εργαζομένων (ελάχιστη απόσταση 2 μέτρα) και η υγιεινή των χεριών και των επιφανειών.

Η χρήση προστατευτικού εξοπλισμού (μάσκας και γάντια) θα πρέπει να είναι με προσοχή καθώς δίνουν τη ψευδή αίσθηση προστασίας και δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση να αντικαθιστούν το συχνό πλύσιμο των χεριών και την τήρηση αποστάσεων.

Καθαρισμός και απολύμανση στους χώρους εργασίας

Οι Ορθές Πρακτικές που συνιστανται από τους διεθνείς και εθνικούς οργανισμούς υγείας είναι:

- Το συχνό πλύσιμο χεριών.
- Η χρήση ζεστού νερού και σαπουνιού.
- Η χρήση απολυμαντικού με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Τα προϊόντα όπου χρησιμοποιούνται είναι:

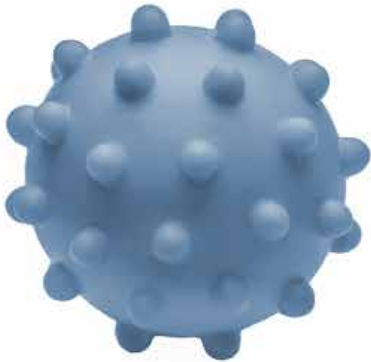
- Τζελ για τα χέρια με απολυμαντική δράση.
- Κοινό σαπούνι με ζεστό νερό.
- Απολυμαντικά και καθαριστικά για βιομηχανική χρήση.

Μια ενδεικτική λίστα δραστικών ουσιών απολυμαντικής δράσης βάση των οδηγιών του ΕΟΔΥ και του EPA (United States Environmental Protection Agency):

- Υποχλωριώδες νάτριο 0,1-0,5%.
- Τερτατοταγείς ενώσεις αμμωνίου.
- Αιθανόλη 70%.
- Υπεροξειδίο του υδρογόνου 0,5%.



ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ CORONAVIRUS



Η ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΤΟΥ ΙΟΥ

Οι κορονοϊοί είναι μια ομάδα ιών. Ο συγκεκριμένος ιός είναι ο SARS-CoV-2 και προκαλεί την ασθένεια COVID-19, η οποία είναι μία νόσος του ανώτερου αναπνευστικού.



Ο SARS-CoV-2 είναι ένας νέος κορονοϊός χωρίς θεραπεία προς το παρόν. Με τον καθαρισμό χεριών και επιφανειών μειώνουμε την εξάπλωσή του.

1 ΣΑΠΟΥΝΙ ΚΑΙ ΝΕΡΟ

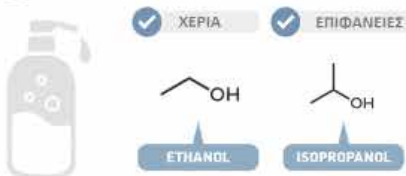


ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 20 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ

ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΤΑΙ Ο ΙΟΣ;

Τα μόρια του σαπουνιού καταστρέφουν την εξωτερική λιπιδική στοιβάδα του ιού.

2 ΑΛΚΟΟΛΗ



min 60% (ΧΕΡΙΑ) ΚΑΙ min 70% (ΕΠΙΦΑΝΕΙΣ)

ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΤΑΙ Ο ΙΟΣ;

Τα μόρια αλκοόλης διαλύουν τη λιπιδική στοιβάδα του ιού και καταστρέφουν την πρωτεϊνική του δομή.

3 BLEACH SOLUTION



ΥΠΟΧΛΩΡΙΩΔΕΣ ΝΑΤΡΙΟ ΣΕ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ 0,1%

ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΤΑΙ Ο ΙΟΣ;

Το υποχλωριώδες νάτριο καταστρέφει τις πρωτεΐνες του γενετικού υλικού του ιού όταν έρχεται σε επαφή για 10 sec.

4 ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΥΔΡΟΓΟΝΟΥ



ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΥΔΡΟΓΟΝΟΥ ΣΕ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ 0,5%

ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΤΑΙ Ο ΙΟΣ;

Το υπεροξείδιο του υδρογόνου καταστρέφει τις πρωτεΐνες του γενετικού υλικού του ιού όταν έρχεται σε επαφή για 10 sec.



© Andy Brunning/Compound Interest 2020 - www.compoundchem.com | Twitter: @compoundchem | FB: www.facebook.com/compoundchem
This graphic is shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 licence.



4. Μεταφορά προϊόντων



Όλοι οι εργαζόμενοι οι οποίοι εμπλέκονται στη μεταφορά και διανομή των τροφίμων θα πρέπει να γνωρίζουν και να τηρούν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή επιμόλυνσης των τροφίμων:

- Να μην αφήνουν εκτεθειμένα τα χρησιμοποιούμενά οχήματα μεταφοράς.
- Να είναι εφοδιασμένοι με απολυμαντικό χεριών με βάση το οινόπνευμα.
- Απολύμανση των χεριών πριν από οποιαδήποτε συναλλαγή με προσωπικό στις εγκαταστάσεις παραγωγής ή/και επεξεργασίας τροφίμων.
- Χρήση προϊόντων μιας χρήσης όπου είναι εφικτό ώστε να αποφεύγεται η ανάγκη για καθαρισμό επιστροφών.
- Εκπαίδευση των εμπλεκόμενων στους πιθανούς κινδύνους που ενέχει η μετάδοση μέσω επαφών.
- Συχνός καθαρισμός και απολύμανση επιφανειών, συχνής επαφής, που πιθανότητα είναι μολυσμένες με τον ιό, όπως τιμόνια, χειρολαβές, συσκευές κλπ.
- Τήρηση των αποστάσεων οι οποίες πρέπει να τηρούνται κατά την παράδοση των προϊόντων.
- Τήρηση κανόνων προσωπικής υγιεινής.
- Τα εμπορευματοκιβώτια μεταφοράς θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και να απολυμαίνονται συχνά.
- Προστασία τους από πιθανές αιτίες επιμόλυνσης.



5. Χώροι πώλησης τροφίμων

Κατά τη διάρκεια της πανδημίας του COVID-19, ο τομέας λιανικής πώλησης τροφίμων αντιμετωπίζει τις μεγαλύτερες προκλήσεις όσον αφορά τη διατήρηση των υψηλότερων προδιαγραφών υγιεινής, την προστασία του προσωπικού από τον κίνδυνο μόλυνσης, τη διατήρηση της φυσικής απομόνωσης όταν αντιμετωπίζει μεγάλο αριθμό πελατών, και φυσικά θα πρέπει να φροντίζει ώστε να υπάρχει επάρκεια τροφίμων σε καθημερινή βάση.

Παρακάτω κάποιες απλές συμβουλές:



5.1 Καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων

- Ρύθμιση του αριθμού των πελατών που εισέρχονται στο κατάστημα λιανικής πώλησης για να αποφευχθεί ο συγχρωτισμός.
- Τοποθέτηση πινακίδων στα σημεία εισόδου που θα υπενθυμίζει στους πελάτες ότι δεν πρέπει να εισέλθουν στο κατάστημα εάν δεν είναι καλά ή έχουν συμπτώματα COVID-19.
- Διαχείριση ελέγχου ουράς με φυσικά εμποδία.
- Παροχή απολυμαντικών για τα χέρια και γαντιών μια χρήσης κατά την είσοδο στο κατάστημα.
- Τακτικές ανακοινώσεις για να υπενθυμίζετε στους πελάτες να παρακολουθούν τακτικά τις συμβουλές απομάκρυνσης και να καθαρίζουν τακτικά τα χέρια τους.
- Ενθάρρυνση της χρήσης των καρτών για πληρωμή αντί για μετρητά.
- Χρήση σημάτων δαπέδου μέσα στο κατάστημα λιανικής πώλησης για τη διευκόλυνση της συμμόρφωσης με τη φυσική αποκατάσταση που πρέπει να τηρούν, ιδιαίτερα στις πιο πολυσύχναστες περιοχές.
- Συμβουλές προς τους καταναλωτές να καθαρίζουν τις τσάντες αγορών τους (όταν χρησιμοποιούν τις δικές τους τσάντες) πριν από κάθε χρήση και πριν τις τοποθετήσουν στους χώρους πώλησης τροφίμων.



5.2 Χώροι πώλησης ασυσκεύαστων τροφίμων

- Συχνό πλύσιμο και απολύμανση όλων των επιφανειών και σκευών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Απαίτηση από τους εργαζόμενους να πλένουν συχνά τα χέρια και, όταν χρησιμοποιούν γάντια, να τα αλλάζουν πριν και μετά την προετοιμασία του φαγητού.
- Απαίτηση από τους εργαζόμενους να καθαρίζουν συχνά τον εξοπλισμό που χρησιμοποιούν συχνά (πχ σκεύη σερβιρίσματος, δοχεία με καρυκεύματα κ.α.).
- Να διατίθενται απολυμαντικά για τους καταναλωτές κατά την είσοδό τους στο κατάστημα.
- Να εξεταστεί το ενδεχόμενο να μην πωλούνται ανοικτά προϊόντα αρτοποιίας εκτεθειμένα στο περιβάλλον (να έχουν κάποιο περιτύλιγμα).

Η TÜV AUSTRIA Hellas συνεχίζει να παρακολουθεί στενά την κατάσταση για τυχόν αλλαγές που ενδέχεται να επηρεάσουν αυτόν τον οδηγό.

Σε περίπτωση αλλαγής/τροποποίησης των παραπάνω, η TÜV AUSTRIA Hellas θα εκδώσει περαιτέρω ενημέρωση βασιζόμενη πάντα στα πλέον πρόσφατα επιστημονικά δεδομένα.

Βιβλιογραφία

1. WHO - COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance
2. Οργανισμός Δημόσιας Υγείας - ΕΟΔΥ (<https://eody.gov.gr/neos-koronaiois-covid-19/>)
3. Υπουργείο Υγείας (<https://www.moh.gov.gr/articles/health/dieythynsh-dhmosias-ygieinhsh/metadotika-kai-mh-metadotika-noshmata/c388-egkyklioi/6652-odhgies-prostasias-apo-anarneystikh-loimwsh-apo-to-neo-koronaio>)
4. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων - ΕΦΕΤ (<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4912-trofima-kai-koronaiois-mas-rotate-sas-arantame>)
5. Ευρωπαϊκή Αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων- EFSA (<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>)
6. Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας - WHO (<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>)
7. Οργανισμός Αξιολόγησης Επικινδυνότητας της Γερμανίας (BfR) (<https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-toys.pdf>)
8. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>
9. Van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. N Engl J Med. 2020 Mar 17; doi: 10.1056/NEJMc2004973
10. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
11. U.S. Food and Drug Administration (FDA) Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic <https://www.compoundchem.com/tag/covid-19/>
- 12.

TÜV
AUSTRIA

