



ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

1. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

1.1. Ποιος είναι ο κίνδυνος μόλυνσης από τα προϊόντα διατροφής του COVID-19;

Παρά την κλίμακα της πανδημίας, δεν έχει υπάρξει καμία αναφορά για τη μετάδοση του COVID-19 μέσω κατανάλωσης τροφίμων μέχρι σήμερα. Συνεπώς, δεν υπάρχουν ενδείξεις ότι το τρόφιμο ενέχει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σχέση με το COVID-19. Ο κύριος τρόπος μετάδοσης είναι από άτομο σε άτομο, κυρίως σταδιακά αναπνευστικά σταγονίδια που φτερνίζουν, βήχουν ή εκπνέουν.

1.2. Ποιος είναι ο κίνδυνος να πάρει το COVID-19 από τη συσκευασία τροφίμων;

Σύμφωνα με μια πρόσφατη μελέτη, ο αιτιώδης παράγοντας του COVID-19 είναι σε θέση να παραμείνει επί 24 ώρες σε χαρτόνι, σε πειραματικές συνθήκες (π.χ. ελεγχόμενη σχετική υγρασία και θερμοκρασία) και μέχρι 3 ημέρες σε πλαστικές επιφάνειες. Τα άτομα που χειρίζονται συσκευασίες θα πρέπει να τηρούν σχολαστικά την καθοδήγηση των αρχών δημόσιας υγείας σχετικά με τις καλές πρακτικές υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του τακτικού και σωστού πλυσίματος των χεριών.

2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2.1. Είναι η βιομηχανία τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων των εμπόρων λιανικής πώλησης) να λαμβάνει μέτρα για να αποφευχθεί το γεγονός ότι τα τρόφιμα που παράγουν ή διανέμουν μολύνονται από τον ιό;

Οι αυστηροί κανόνες υγιεινής διέπουν ήδη την παραγωγή τροφίμων στην ΕΕ και η εφαρμογή τους υπόκειται σε επίσημους ελέγχους. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να τις εφαρμόζουν. Αυτοί οι κανόνες υγιεινής έχουν σχεδιαστεί για να αποτρέπουν τη μόλυνση των τροφίμων από παθογόνα και συνεπώς θα αποτρέπουν επίσης τη μόλυνση του τροφίμου από τον ιό COVID-19. Μεταξύ των καλών πρακτικών υγιεινής που απαιτούνται σε όλα τα στάδια της παραγωγής τροφίμων, ιδιαίτερη σημασία έχει ο καθαρισμός και η απολύμανση εγκαταστάσεων και εξοπλισμού παραγωγής τροφίμων μεταξύ παρτίδων παραγωγής, η αποφυγή αλληλομόλυνσης μεταξύ κατηγοριών τροφίμων και τροφίμων σε διάφορα στάδια της διαδικασίας (π.χ. σε σχέση με τα μαγειρεμένα τρόφιμα), προσωπική υγιεινή όπως πλύσιμο και απολύμανση χεριών, χρήση γαντιών και μάσκες όπου απαιτείται, χρήση ειδικών υγιεινής ρούχων και παπουτσιών ή διαμονή στο σπίτι μακριά από την εργασία όταν αισθάνεστε άρρωστοι. Η τακτική εκπαίδευση στις επιχειρήσεις τροφίμων για όλες αυτές τις απαιτήσεις είναι υποχρεωτική και επομένως τα άτομα που εργάζονται στον κλάδο τροφίμων γνωρίζουν πολύ καλά τον τρόπο υγιεινής εργασίας, συμβάλλοντας στην καλλιέργεια της ασφάλειας των τροφίμων στις επιχειρήσεις τροφίμων.

2.2. Το κλειδίωμα μπορεί να περιορίσει τους ελέγχους στην εφαρμογή της υγιεινής στις επιχειρήσεις τροφίμων. Αυτό υπονομεύει την ασφάλεια των τροφίμων γενικά;

Όχι. Η ασφάλεια των τροφίμων εξαρτάται πρωτίστως από τη δέσμευση όλων των παραγόντων της τροφικής αλυσίδας, από το αγρόκτημα στο πιρούνι. Συνδέεται θεμελιωδώς με προληπτικά μέτρα (καλές πρακτικές υγιεινής). Οι επιχειρήσεις τροφίμων καταδεικνύουν ότι αυτά τα προληπτικά μέτρα εφαρμόζονται πάντα κατά τη διάρκεια της παραγωγής τροφίμων και ότι είναι αποτελεσματικά μέσω ελέγχων και δοκιμών σχετικά με τη διαδικασία παραγωγής και τα τρόφιμα (αποκαλούμενοι έλεγχοι αυτοελέγχου). Αυτό με τη σειρά του επιθεωρείται από τις αρχές



ασφάλειας τροφίμων. Ακόμη και όταν το κλειδωμά μπορεί να επηρεάσει τις λεπτομέρειες των επίσημων ελέγχων, δεν επηρεάζει την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων. Θα μπορούσε να είναι χρήσιμη η αύξηση της δραστηριότητας εσωτερικού ελέγχου μιας επιχείρησης.

2.3. Τι συμβαίνει εάν ένας υπάλληλος επιχείρησης τροφίμων είναι μολυσμένος με COVID-19; Στην παρούσα κατάσταση, κάθε άτομο που παρουσιάζει συμπτώματα ενδεικτικά του COVID-19 καλείται να μείνει στο σπίτι. Ακόμη και στην περίπτωση που οι άνθρωποι μπορεί να μολυνθούν ενώ δεν είναι (ακόμα) άρρωστοι (ασυμπτωματικοί φορείς του ιού), η υφιστάμενη νομοθεσία ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων, δεδομένου ότι κάθε άτομο που εργάζεται σε μια περιοχή χειρισμού τροφίμων πρέπει να διατηρεί υψηλό βαθμό προσωπικής καθαριότητας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης κατάλληλων, καθαρών και ενδεχομένως προστατευτικών ενδυμάτων.

2.4. Ενδέχεται να υπάρχουν ελλείψεις απολυμαντικών για τα χέρια λόγω προβλημάτων διανομής. Πώς μπορεί να αντιμετωπιστεί αυτό σε μια επιχείρηση τροφίμων;

Η νομοθεσία της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων απαιτεί από όλους τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων να διασφαλίζουν ότι οι εργαζόμενοι λαμβάνουν επαρκή υγειονομικά μέτρα. Πρώτα απ' όλα, αυτό απαιτεί συχνή πλύση των χεριών χρησιμοποιώντας σαπούνι. Όπου απαιτείται πρόσθετη απολύμανση, πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες. Σε περίπτωση έλλειψης, οι τοπικές αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων θα εξετάσουν τα θέματα αυτά κατά περίπτωση και θα βοηθήσουν τις επιχειρήσεις να βρουν εναλλακτικές λύσεις για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων. Αυτά θα μπορούσαν να περιλαμβάνουν τη χρήση εναλλακτικών προϊόντων ή απλώς τη διασφάλιση συχνότερου πλυσίματος των χεριών με σαπούνι και νερό.

3. ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

3.1. Μπορώ να μολυνθώ μέσω του χειρισμού των τροφίμων από άτομα που μπορεί να μολυνθούν;

Επί του παρόντος, δεν υπάρχουν διαθέσιμες πληροφορίες σχετικά με το αν ο ιός που είναι υπεύθυνος για το COVID-19 μπορεί να υπάρχει στα τρόφιμα, να επιβιώνει εκεί και να μολύνει τους ανθρώπους. Ταυτόχρονα, δεν υπάρχουν στοιχεία μέχρι σήμερα ότι τα τρόφιμα αποτελούν πηγή ή όχημα μόλυνσης για τον άνθρωπο, ενώ δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι περισσότεροι άνθρωποι σήμερα άρρωστοι έχουν μολυνθεί από επαφή με μολυσμένους ανθρώπους. Σύμφωνα με τις υπηρεσίες ασφάλειας των τροφίμων στα κράτη μέλη της ΕΕ, είναι πολύ απίθανο να μπορείτε να πιάσετε το COVID-19 από το χειρισμό τροφίμων. Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων ανέφερε επιπλέον ότι δεν υπάρχουν επί του παρόντος στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι το φαγητό είναι πιθανή πηγή ή οδός μετάδοσης του ιού. Θεωρητικά, όπως και για οποιοδήποτε υλικό που μπορεί να έχει μολυνθεί από μολυσμένο άτομο, είτε πρόκειται για χειρολαβή πόρτας είτε για συσκευασία, τα τρόφιμα θα μπορούσαν επίσης να οδηγήσουν σε έμμεση διασταυρούμενη μόλυνση μέσω της επαφής με αυτό. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο όλοι πρέπει να ακολουθούν σχολαστικά τη σύσταση των αρχών δημόσιας υγείας για το πλύσιμο των χεριών. Οι λιανοπωλητές γνωρίζουν τις απαιτήσεις υγιεινής όταν χειρίζονται τα τρόφιμα και το προσωπικό που χρειάζεται να χειρίζονται τα τρόφιμα (κοπή κρέατος, τεμαχισμός προϊόντων κρέατος, καθαρισμός ψαριών, συσκευασία φρούτων και λαχανικών κ.λπ.), πρέπει τουλάχιστον να φορούν γάντια και να τα αντικαθιστούν συχνά. Ως καλός κανόνας υγιεινής, οι πελάτες δεν θα πρέπει να χειρίζονται στα καταστήματα άλλα τρόφιμα εκτός από αυτά που προτίθενται να αγοράσουν, για να μην το μολύνουν με οποιοδήποτε παθογόνο που μπορεί να υπάρχει στα χέρια τους.



3.2. Ως λιανοπωλητής, πώς μπορώ να προστατεύσω τον εαυτό μου και τους πελάτες μου από το να μολυνθούν από άλλους όταν επισκέπτονται το κατάστημά μου;

Βεβαιωθείτε ότι οι διαδικασίες υγιεινής και καθαρισμού είναι ενημερωμένες και εξασφαλίζετε αυστηρή συμμόρφωση. Όπως απαιτείται από πολλές αρχές, εξασφαλίστε μια ελάχιστη απόσταση μεταξύ των ανθρώπων, για παράδειγμα, σηματοδοτώντας το πάτωμα σε ορισμένα χρονικά διαστήματα και περιορίζοντας τον αριθμό των ατόμων που είναι παρόντα στο κατάστημά σας ταυτόχρονα. Μπορείτε επίσης να διαθέσετε ένα απολυμαντικό χεριών στην είσοδο ή / και να διανείμετε γάντια μιας χρήσης όταν οι άνθρωποι πρέπει να αγγίξουν τα πράγματα στο κατάστημά σας (όπως τα φρούτα). Εάν το κάνετε αυτό, επιμείνετε στους πελάτες σας να το χρησιμοποιήσουν. Απαιτείται η τοποθέτηση μιας διαφανής γυάλινης ή πλαστικής οθόνης ανάμεσα σε εσάς και τον πελάτη σας, όταν απαιτείται επαφή πρόσωπο με πρόσωπο (π.χ. κατά την αναχώρηση), καθώς ενθαρρύνεται η χρήση πληρωμών χωρίς χρέωση μέσω χρεωστικών καρτών αντί για την αποδοχή μετρητών.

4. ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

4.1. Μπορώ να μολυνθώ από την κατανάλωση ορισμένων τροφίμων;

Επί του παρόντος, δεν υπάρχουν διαθέσιμες πληροφορίες σχετικά με το αν ο ιός, που είναι υπεύθυνος για το COVID-19, μπορεί να υπάρχει στα τρόφιμα, να επιβιώνει εκεί και να μολύνει τους ανθρώπους. Ταυτόχρονα, δεν υπάρχουν στοιχεία μέχρι σήμερα ότι τα τρόφιμα αποτελούν πηγή ή όχημα μόλυνσης για τον άνθρωπο, ενώ δεν υπάρχει αμφιβολία ότι οι περισσότεροι άνθρωποι σήμερα άρρωστοι έχουν μολυνθεί από επαφή με μολυσμένους ανθρώπους. Σύμφωνα με τις υπηρεσίες ασφάλειας των τροφίμων στα κράτη μέλη της ΕΕ, είναι πολύ απίθανο να μπορείτε να πιάσετε το COVID-19 από το χειρισμό τροφίμων. Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων ανέφερε επιπλέον ότι δεν υπάρχουν επί του παρόντος στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι το φαγητό είναι πιθανή πηγή ή οδός μετάδοσης του ιού.

4.2. Μπορώ να κάνω κάτι τον εαυτό μου στο σπίτι για να ελαχιστοποιήσω κάθε πιθανό κίνδυνο από τα τρόφιμα που μεταφέρουν τον ιό που είναι υπεύθυνος για το COVID-19;

Ναι. Είναι ακόμα πιο σημαντικό να εφαρμόζετε αυστηρούς κανόνες υγιεινής στην κουζίνα σας. Φροντίστε να αποθηκεύσετε σωστά το φαγητό σας, να απορρίψετε την εξωτερική συσκευασία πριν από την αποθήκευση (για παράδειγμα, χαρτόνι όπου υπάρχει εσωτερική πλαστική συσκευασία), πλύνετε τα φρούτα και τα λαχανικά, αποφεύγετε τη μόλυνση από μαγειρικά σκεύη (μαχαιροπίρουνα, για διαφορετικά συστατικά).

5. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Πλύνετε τα χέρια σας με νερό και σαπούνι πριν ξεκινήσετε την προετοιμασία ή το μαγείρεμα των τροφίμων. Τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται με το πλύσιμο τους με άφθονο νερό. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε χημικά ή απολυμαντικά για το πλύσιμο των τροφίμων. Οποιαδήποτε επαφή μεταξύ των τροφίμων που καταναλώνονται ωμά και μαγειρεμένων τροφών πρέπει να αποφεύγεται. Μετά την προετοιμασία των τροφίμων, τα χέρια πρέπει να πλυθούν με νερό και σαπούνι.