

**Τι αλλάζει όσον αφορά στην ασφάλεια των τροφίμων εν μέσω κορωνοϊού;  
Απαιτούνται νέα μέτρα ασφαλείας;**

Τα τρόφιμα με τα έως τώρα δεδομένα δεν μεταδίδουν τον SARS-CoV-2 και επομένως δεν είναι αιτίες μόλυνσης του ανθρώπου. Επομένως τα μέτρα ασφαλείας αφορούν στη μείωση του κινδύνου μετάδοσης της νόσου από άτομο σε άτομο και όχι από το τρόφιμο στον άνθρωπο.

Επομένως, τη δεδομένη χρονική στιγμή είναι επιτακτικής σημασίας η διατήρηση της υγείας και της ασφάλειας των εργαζομένων στην αλυσίδα παραγωγής και εφοδιασμού των τροφίμων για την ακεραιότητα της τροφικής αλυσίδας και τη διάθεση επαρκών και ασφαλών τροφίμων στους καταναλωτές. Μεταξύ των ορθών πρακτικών υγιεινής που απαιτούνται σε όλα τα στάδια της παραγωγής τροφίμων, ιδιαίτερη σημασία έχει ο καθαρισμός και, κατά περίπτωση, η απολύμανση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού παραγωγής τροφίμων μεταξύ των παρτίδων παραγωγής, η αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης μεταξύ των διαφόρων κατηγοριών τροφίμων και μεταξύ των τροφίμων σε διάφορα στάδια της διαδικασίας (π.χ. ωμό ή μαγειρεμένο τρόφιμο), η προσωπική υγιεινή όπως το πλύσιμο και η απολύμανση των χεριών, η χρήση γαντιών και масκών όπου απαιτείται, η χρήση ειδικών ενδυμάτων και υποδημάτων ή η παραμονή στο σπίτι, μακριά από την εργασία, στην περίπτωση που ο εργαζόμενος αισθάνεται αδιαθεσία ή/και εμφανίζει συμπτώματα της νόσου COVID-19. Είναι επιτακτική λοιπόν η ανάγκη ενίσχυσης των προσωπικών μέτρων υγιεινής τόσο με την παροχή γραπτών οδηγιών όσο και με την εκπαίδευση ή επανεκπαίδευση του προσωπικού για την τήρηση όλων των κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής και υγιεινής.

Ιδιαίτερη αναφορά αξίζει να γίνει στον τομέα της λιανικής πώλησης τροφίμων, ο οποίος φαίνεται πως αντιμετωπίζει ίσως τις μεγαλύτερες προκλήσεις για την διατήρηση υψηλών προδιαγραφών κατά τη διάρκεια της πανδημίας COVID-19, καθώς οφείλει να προστατέψει το προσωπικό του από τον κίνδυνο μόλυνσης, να λάβει μέτρα για την αποφυγή συγχρωτισμού πελατών και να παραμείνει σε λειτουργία διασφαλίζοντας ότι επαρκείς ποσότητες τροφίμων είναι διαθέσιμες στους καταναλωτές σε καθημερινή βάση. Μεταξύ των πρακτικών μέτρων που μπορούν να υιοθετηθούν από τους εμπόρους λιανικής πώλησης για τη μείωση του κινδύνου μετάδοσης της νόσου είναι:

- Έλεγχος του αριθμού των πελατών που εισέρχονται στο κατάστημα για την αποφυγή συγχρωτισμού.
- Τοποθέτηση ανακοινώσεων στα σημεία εισόδου με τις οποίες θα ζητούν από τους πελάτες να μην εισέρχονται στο κατάστημα εάν νιώθουν αδιαθεσία ή έχουν συμπτώματα COVID19.

- Διαχείριση και έλεγχος της σειράς προτεραιότητας (ουράς), με συμβουλές για την τήρηση της αναγκαίας φυσικής απόστασης τόσο εντός όσο και εκτός καταστημάτων.
- Σήμανση δαπέδου στο εσωτερικό του καταστήματος για τη διευκόλυνση της συμμόρφωσης με την τήρηση της φυσικής απόστασης μεταξύ των πελατών, ιδιαίτερα στα τμήματα του καταστήματος που δημιουργείται συγχρωτισμός, όπως στους πάγκους εξυπηρέτησης και στα ταμεία.
- Τακτικές ανακοινώσεις για υπενθύμιση στους πελάτες της αναγκαιότητας τήρησης της φυσικής απόστασης μεταξύ τους και τακτικό καθαρισμό των χεριών τους.
- Τοποθέτηση γυαλιού ή πλέξιγκλας στους πάγκους εξυπηρέτησης και στα ταμεία, ως πρόσθετο επίπεδο προστασίας για το προσωπικό.
- Ενθάρρυνση της χρήσης ανέπαφων πληρωμών.
- Καθώς οι καταναλωτές φέρνουν όλο και περισσότερο τις δικές τους τσάντες αγορών, η παροχή συμβουλής στους καταναλωτές να καθαρίζουν τις τσάντες αγορών τους πριν από κάθε χρήση θα αναρτάται ως ανακοίνωση στους χώρους λιανικής πώλησης τροφίμων (καταστήματα, αγορές, σούπερ μάρκετ).
- Εντοπισμό και τακτικό καθαρισμό/απολύμανση των σημείων που αγγίζονται πιο συχνά (π.χ. καροτσάκια αγορών, οι λαβές των θυρών και οι ζυγαριές για χρήση από τον πελάτη και με τακτικό καθαρισμό και απολύμανσή τους).
- Παροχή αντισηπτικών χεριών, απολυμαντικών ψεκασμού και υγρομάντηλων τόσο στα σημεία εισόδου στα καταστήματα όσο και εντός των καταστημάτων, ώστε οι πελάτες να καθαρίζουν τις λαβές των καροτσιών και των καλαθιών αγορών ή/και ανάθεση της απολύμανσης των λαβών των καροτσιών αγορών μετά από κάθε χρήση στο προσωπικό.
- Πρόγραμμα συχνού πλύσιματος και απολύμανση όλων των επιφανειών και των σκευών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Πλύσιμο και συχνή απολύμανση αντικειμένων, όπως κουτάλες, λαβίδες και θήκες καρυκευμάτων.
- Αυστηρή τήρηση των προσωπικών κανόνων υγιεινής με τακτικό πλύσιμο χεριών των εργαζομένων καθώς και αλλαγή γαντιών πριν και μετά την προετοιμασία του φαγητού των εργαζομένων που απασχολούνται στην εστίαση.
- Διατήρηση ανοιχτών των θυρών όπου είναι δυνατόν, για ελαχιστοποίηση της επαφής.
- Αποφυγή προωθητικών εκστρατειών εκστρατείες δοκιμών τροφίμων.

- Διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας σε πλαστική/σελοφάν ή χάρτινη συσκευασία. Τα μη προσυσκευασμένα αρτοπαρασκευάσματα (π.χ. κουλουράκια, παξιμάδια, γλυκίσματα κ.α.) επίσης πρέπει να τοποθετούνται σε ερμάρια από πλεξιγκλάς και να τοποθετούνται σε σακούλες με λαβίδες κλεισίματος για να εξυπηρετούνται οι πελάτες.

Η υπεύθυνη στάση όλων των εμπλεκόμενων στο χώρο των τροφίμων, με τη συστηματική εφαρμογή των αναγκαίων μέτρων για την πρόληψη της μετάδοσης και διασποράς της νόσου, διασφαλίζει τη συνεχή ροή ασφαλών τροφίμων κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας που αποτελεί προτεραιότητα κατά την πανδημία COVID-19, προστατεύει το προσωπικό και ενισχύει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στην ασφάλεια των τροφίμων.

Ο ΕΦΕΤ παρακολουθεί τις εξελίξεις σε παγκόσμιο και ευρωπαϊκό επίπεδο και προσπαθεί να συνεισφέρει στην ενημέρωση των επιχειρήσεων τροφίμων και των καταναλωτών.

#### **Τι θα πρέπει να προσέχουν πλέον οι καταναλωτές όταν αγοράζουν τρόφιμα;**

Η "κοινωνική αποστασιοποίηση" αποτελεί την κύρια στρατηγική για την πρόληψη της μετάδοσης και διασποράς του νέου κορωνοϊού και πρέπει να ακολουθείται από τους καταναλωτές και κατά την αγορά τροφίμων σε καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων ή ανοιχτές αγορές. Η τήρηση της αναγκαίας φυσικής απόστασης των 2 μέτρων εντός και εκτός καταστημάτων αποτελεί βασικό τρόπο αντιμετώπισης της εξάπλωσης του ιού, δεδομένου ότι αυτός μεταδίδεται από άνθρωπο, κυρίως μέσω της αναπνευστικής οδού με σταγονίδια από μολυσμένα άτομα που φτερνίζονται, βήχουν ή εκπνέουν.

Επιπρόσθετα, συστήνεται στους καταναλωτές να:

- Αποφεύγουν το συγχρωτισμό και να κάνουν τις αγορές τους όταν δεν υπάρχει αυξημένη κίνηση.
- Να φέρουν μαζί τους και να χρησιμοποιούν τακτικά αντισηπτικό ή υγρομάντηλα για να σκουπίζουν τα χέρια τους αλλά και τις λαβές των καροτσιών/καλαθιών.
- Να χρησιμοποιούν πιστωτική ή χρεωστική κάρτα, κατά προτίμηση ανέπαφων συναλλαγών, καθώς και το δικό τους στυλό για να υπογράψουν τις αποδείξεις.
- Να πλένουν καλά τα χέρια τους με σαπούνι και ζεστό νερό πριν και μετά τα ψώνια τους, καθώς έτσι προστατεύουν τον εαυτό τους και τους άλλους.
- Να αγγίζουν μόνο τα τρόφιμα που προτίθενται να αγοράσουν, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων με οποιοδήποτε παθογόνο μπορεί να έχουν στα χέρια τους.

Οι ειδικότερες προφυλάξεις κατά της νόσου COVID-19 δεν θα πρέπει να εφησυχάζουν τους καταναλωτές ώστε αυτοί να ξεχνούν τους συνήθεις κανόνες για τον χειρισμό των τροφίμων και την αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων όταν μαγειρεύουν στο σπίτι. Οι κανόνες αυτοί εξακολουθούν να ισχύουν και προστατεύουν τους καταναλωτές από τροφιμογενείς νόσους, οι οποίες θα επιβάρυναν περαιτέρω τις μονάδες υγειονομικής περίθαλψης. Ως εκ τούτου, οι καταναλωτές θα πρέπει να:

Αποθηκεύουν τα τρόφιμά τους κατάλληλα (οποιαδήποτε επαφή μεταξύ των τροφίμων που καταναλώνονται ωμά και των μαγειρεμένων τροφίμων πρέπει να αποφεύγεται), να πετούν τις εξωτερικές συσκευασίες πριν από την αποθήκευση (για παράδειγμα την εξωτερική συσκευασία από χαρτόνι αν υπάρχει εσωτερική συσκευασία από πλαστικό) και να παρακολουθούν τις βασικές πληροφορίες, όπως τα ανώτατα όρια διάρκειας.

- Να πλένουν σχολαστικά τα φρούτα και τα λαχανικά με καθαρό νερό, ιδίως εάν δεν πρόκειται να μαγειρευτούν (ο κορωνοϊός δεν θα επιβιώσει στο μαγείρεμα).
- Να αποφεύγουν την επιμόλυνση από μαγειρικά σκεύη (μαχαίρια, πιάτα κ.λπ.) με το προσεκτικό πλύσιμό τους με απορρυπαντικό μεταξύ των χρήσεων σε διαφορετικά συστατικά τροφίμων.
- Να τηρούν τις οδηγίες μαγειρέματος (χρόνος, θερμοκρασία) για τα τρόφιμα που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρεμένα.
- Να πλένουν τα χέρια τους με ζεστό νερό και σαπούνι προτού αρχίσουν να παρασκευάζουν ή να μαγειρεύουν φαγητό, καθώς και μετά την παρασκευή του.
- Να καθαρίζουν τις επιφάνειες του ψυγείου και της κουζίνας ως συνήθως, αλλά πιο συχνά.

Συνοψίζοντας, παρόλο που δεν υπάρχουν ενδείξεις για τη μετάδοση του νέου κορωνοϊού SARS-CoV-2 μέσω των τροφίμων, επισημαίνεται στους καταναλωτές η αυστηρή τήρηση τόσο των γενικών κανόνων υγιεινής κατά την αγορά των τροφίμων όσο και των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής κατά τον χειρισμό και την παρασκευή των τροφίμων.

#### **Τελικά, υπάρχει κίνδυνος μετάδοσης της νόσου μέσω τροφίμων;**

Επιστήμονες και Αρχές σε όλο τον κόσμο παρακολουθούν την εξάπλωση του κορωνοϊού SARS-CoV-2 και επισημαίνουν ότι δεν έχουν υπάρξει έως σήμερα αναφορές μετάδοσης της νόσου COVID-19 μέσω της κατανάλωσης τροφίμων ή της συσκευασίας τους (συμπεριλαμβανομένων των φρούτων, λαχανικών ή κατεψυγμένων προϊόντων για τα οποία ο ΕΦΕΤ έχει δεχθεί ειδικότερες ερωτήσεις).

Η νόσος COVID-19 είναι μια νόσος του αναπνευστικού συστήματος και η κύρια οδός μετάδοσής της είναι με την επαφή από άτομο σε άτομο και με την άμεση επαφή με τα σταγονίδια που δημιουργούνται με την αναπνοή στην περίπτωση που ένα μολυσμένο άτομο βήχει ή φτερνίζεται.

Έως σήμερα δεν υπάρχουν στοιχεία για τη μετάδοση ιών που προκαλούν ασθένειες του αναπνευστικού συστήματος μέσω των τροφίμων ή μέσω της συσκευασίας τροφίμων. Οι κορωνοϊοί δεν μπορούν να πολλαπλασιαστούν στα τρόφιμα. Χρειάζονται ως ξενιστή ένα ζώο ή άνθρωπο για να πολλαπλασιαστούν.

Σχετικές ανακοινώσεις έχουν γίνει από Ευρωπαϊκές και Εθνικές Αρχές. Ειδικότερα, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), τα επιστημονικά δεδομένα που αφορούν σε προηγούμενες εστίες λοιμώξεων από παρόμοιους κορωνοϊούς (SARS-CoV, MERS-CoV) δείχνουν ότι δεν έχει σημειωθεί μετάδοση μέσω κατανάλωσης τροφίμων. Προς το παρόν δε, δεν υπάρχουν στοιχεία βάσει των οποίων να προκύπτει ότι ο νέος κορωνοϊός είναι διαφορετικός από τους προηγούμενους όσον αφορά τη μετάδοσή του μέσω της κατανάλωσης των τροφίμων. Η μετάδοση μέσω επιφανειών που έχουν πρόσφατα μολυνθεί από ιούς είναι παρόλα αυτά δυνατή μέσω μολύνσεων με την αφή, καθώς τα παθογόνα που βρίσκονται στα χέρια μπορούν να εισέλθουν μέσω του βλενογόνου της μύτης, του στόματος ή των ματιών και να οδηγήσουν σε μόλυνση, όταν τα χέρια ακουμπήσουν το πρόσωπο και όταν το ιικό φορτίο είναι μεγάλο. Όμως, αυτό είναι πιθανό να συμβεί μόνο σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη μόλυνση από άτομο που νοσεί, λόγω της σχετικά χαμηλής σταθερότητας των κορωνοϊών στο περιβάλλον.

### **Τι μας περιμένει αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων μετά την πανδημία;**

Η ασφάλεια των τροφίμων, η οποία διασφαλίζεται κυρίως με προληπτικά μέτρα και αυστηρή τήρηση των ορθών πρακτικών υγιεινής, αποτελεί δέσμευση όλων των παραγόντων της αλυσίδας τροφίμων, από το αγρόκτημα στο πιάτο, ενώ την ευθύνη για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων φέρουν πρωτίστως οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων. Οι εσωτερικοί έλεγχοι υγιεινής που πραγματοποιούνται από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων είναι σχεδιασμένοι για την πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από οποιοδήποτε παθογόνο και, ως εκ τούτου, αποσκοπούν επίσης στην πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από τον ιό SARS-CoV-2 που προκαλεί την COVID-19. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εξέδωσε κανονισμό που επιτρέπει στα κράτη μέλη να διεξάγουν ελεγκτικές ενέργειες κατά τρόπο συμβατό με τους περιορισμούς στις μετακινήσεις, προκειμένου να περιοριστεί η εξάπλωση της COVID-19, με τις δέουσες ωστόσο εγγυήσεις, ώστε να μη διακυβεύεται η ασφάλεια των τροφίμων. Οι ισχύοντες περιορισμοί -συμπεριλαμβανομένης και της πιθανής αναβολής ορισμένων δραστηριοτήτων επίσημων ελέγχων- δεν θεωρείται ωστόσο ότι επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων που παράγονται.

Ειδικότερα επισημαίνεται ότι για τη διαχείριση των κινδύνων που σχετίζονται με την επιμόλυνση των τροφίμων, η βιομηχανία τροφίμων θα πρέπει να διαθέτει Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ), τα οποία βασίζονται στις αρχές Ανάλυσης Κινδύνου και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP). Τα ΣΔΑΤ υποστηρίζονται από προαπαιτούμενα προγράμματα που περιλαμβάνουν: ορθές πρακτικές υγιεινής, καθαρισμού και απολύμανσης, χωροταξική οριοθέτηση των περιοχών επεξεργασίας, έλεγχο του προμηθευτή, αποθήκευση, διανομή και μεταφορά, υγιεινή του προσωπικού και ικανότητα εργασίας αυτού -όλες δηλαδή τις βασικές προϋποθέσεις και δραστηριότητες που απαιτούνται για τη διατήρηση ενός υγιεινού περιβάλλοντος επεξεργασίας τροφίμων. Οι γενικές αρχές του Codex Alimentarius για την υγιεινή των τροφίμων θέτουν επίσης μια στέρεα βάση για την εφαρμογή βασικών ελέγχων υγιεινής σε κάθε στάδιο της αλυσίδας επεξεργασίας, παρασκευής και εμπορίας τροφίμων για την πρόληψη της πιθανής επιμόλυνσής τους. Ως εκ τούτου, η παραγωγή τροφίμων στην ΕΕ διέπεται ήδη από αυστηρούς κανόνες υγιεινής, η εφαρμογή των οποίων είναι υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων και υπόκειται σε επίσημους ελέγχους. Παρόλο που τα περιοριστικά μέτρα ενδέχεται λοιπόν να επηρεάζουν τις λεπτομέρειες διεξαγωγής των επίσημων ελέγχων, δεν υπονομεύουν την ασφάλεια των τροφίμων που παράγονται.

### **Πόσο πιθανή είναι μια διατροφική κρίση εν μέσω κορωνοϊού;**

Οι επικεφαλής της Οργάνωσης των Ηνωμένων Εθνών για τα Τρόφιμα και τη Γεωργία, του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας και του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου, σε κοινή δήλωσή τους, έχουν ήδη κρούσει τον κώδωνα του κινδύνου πιθανής «διατροφικής έλλειψης» στην παγκόσμια αγορά, ως συνέπεια των περιορισμών που εφαρμόζονται για την προστασία της δημόσιας υγείας από την εξάπλωση του COVID-19, οι οποίοι διαταράσσουν την ομαλή λειτουργία της εφοδιαστικής διατροφικής αλυσίδας.

Το κλείσιμο των συνόρων, οι καραντίνες, οι διαταραχές της αγοράς, της εφοδιαστικής αλυσίδας και του εμπορίου καθώς και η αναμενόμενη οικονομική ύφεση, θα μπορούσαν να περιορίσουν την πρόσβαση των ανθρώπων -ειδικά ευάλωτων κοινοτήτων σε χώρες που πλήττονται σκληρά από τον ιό ή αντιμετωπίζουν ήδη επισιτιστική ανασφάλεια- σε επαρκή, ποικίλα και υψηλής διατροφικής αξίας τρόφιμα.

Στη χώρα μας, ο Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη τις έκτακτες συνθήκες που έχουν διαμορφωθεί εξαιτίας των επιπτώσεων της πανδημίας του κορωνοϊού, προχώρησε ήδη από 4/5/2020 στη σύσταση και συγκρότηση Ομάδας Εργασίας με αντικείμενο την εκτίμηση της επισιτιστικής επάρκειας και της διατροφικής ασφάλειας της πατρίδας μας. Η συγκεκριμένη Ομάδα Εργασίας απαρτίζεται από προϊστάμενους των διευθύνσεων του Υπουργείου

Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στελέχη των εποπτευόμενων οργανισμών του Υπουργείου καθώς και ακαδημαϊκούς και θα αναφέρει τα ευρήματά της σε έκθεση που θα υποβάλλει κάθε μήνα στον Γενικό Γραμματέα Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Με την απόφαση αυτή αποδεικνύεται η ύψιστη προτεραιότητα που δίνεται στη διασφάλιση της επισιτιστικής επάρκειας και τη θωράκιση της διατροφικής ασφάλειας της χώρας μας.

### **Λίγα λόγια για την TÜV HELLAS (TÜV NORD)**

Η TÜV HELLAS (TÜV NORD) είναι Οργανισμός Επιθεώρησης, Πιστοποίησης και Εκπαίδευσης, μέλος του Γερμανικού Ομίλου TÜV NORD GROUP. Στην Ελλάδα δραστηριοποιείται από το 1987, παρέχοντας ανεξάρτητες υπηρεσίες Επιθεώρησης και Πιστοποίησης (Third Party Inspection-Certification) σε όλο το φάσμα των επιχειρήσεων, τόσο στον ιδιωτικό όσο και στο δημόσιο τομέα, στους τομείς της Τεχνολογίας, της Ποιότητας, της Ασφάλειας, της Ενέργειας και του Περιβάλλοντος. Μέχρι σήμερα έχει πιστοποιήσει περισσότερα από 10.000 Συστήματα Ποιότητας και παρέχει πιστοποιητικά με διεθνή αναγνώριση που αποτελούν διαβατήριο εγκυρότητας στις διεθνείς αγορές. Στον τομέα των Επιθεωρήσεων συμμετέχει και καθορίζει αποφασιστικά το παρόν και μέλλον της Ποιότητας των Τεχνικών Έργων, έχοντας αναλάβει την επιθεώρηση και πιστοποίηση των μεγαλύτερων έργων υποδομής της χώρας μας.

Η TÜV HELLAS (TÜV NORD) διαθέτει γραφεία στη Θεσσαλονίκη, στο Ηράκλειο Κρήτης και στα Ιωάννινα, θυγατρικές εταιρείες στην Κύπρο και στην Αίγυπτο και παγκόσμια παρουσία μέσω της πιστοποίησης και επιθεώρησης έργων ανά την υφήλιο.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον κ. Γιώργο Φρίγκα (6936028853, [press@tuv-nord.com](mailto:press@tuv-nord.com))