

COVID-19 și siguranța alimentelor

Întrebări și răspunsuri

(tradus și adaptat după ghidul Comisiei Europene :“COVID-19 și Siguranța Alimentelor: Întrebări și răspunsuri”, publicat în 8 aprilie 2020)

1. RISCUL DE INFECȚIE PRIN ALIMENTE

1.1. Care este riscul infecției cu COVID-19 din produsele alimentare?

În ciuda amploarei pandemiei, până în prezent nu s-a raportat transmiterea COVID-19 prin consumul de alimente. Astfel, după cum se menționează de către Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (EFSA)¹, nu există nicio dovadă care să ateste că produsele alimentare reprezintă un risc pentru sănătatea publică în ceea ce privește COVID-19. Principalul mod de transmitere a COVID-19 este de la o persoană la alta, în principal prin stropii respiratorii, pe care persoanele infectate îi răspândesc atunci când strănută, tușesc sau expiră.

1.2. În calitate de operator din domeniul alimentar, pot cere garanții furnizorilor cu privire la COVID-19?

Nu. O certificare „liber de virus” nu poate fi justificată, deoarece nu există dovezi că alimentele reprezintă un risc pentru sănătatea publică în ceea ce privește COVID-19. Orice cerere pentru asemenea garanții este astfel disproporționată și, prin urmare, nu este acceptată.

1.3. Care este riscul de a te contamina cu COVID-19 de pe ambalajele alimentare?

Deși, conform unui studiu recent², s-a demonstrat că agentul cauzal al COVID-19 (SARS-CoV-2) poate persista timp de până la 24 de ore pe carton și până la câteva zile pe suprafețe dure, cum ar fi oțelul și materialele plastice în condiții experimentale (de exemplu, umiditate relativă în mediu controlat și de temperatură controlată), nu există nicio dovadă că ambalajele contaminate, care au fost expuse la diferite condiții de mediu și temperatură, transmit infecția. Cu toate acestea, pentru a răspunde preocupărilor referitoare la posibilitatea transmiterii virusului prezent pe suprafața pielii la sistemul

¹<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>;

²<https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>;

respirator (de exemplu, prin atingerea feței), persoanele care manipulează ambalaje, inclusiv consumatorii, ar trebui să respecte îndrumările autorităților de sănătate publică în ceea ce privește bunele practici de igienă, inclusiv spălarea regulată și eficientă a mâinilor.

2. PRODUCȚIA ALIMENTELOR

2.1. Industria agroalimentară ia măsuri pentru a evita contaminarea cu virusul COVID_19 a alimentelor în etapa de producție sau distribuție?

Norme stricte de igienă reglementează deja producția de alimente în Uniunea Europeană, iar punerea lor în aplicare este supusă controalelor oficiale. Toți operatorii din domeniul alimentar trebuie să le aplice. Controalele privind igiena, care urmează să fie puse în aplicare de operatorii din domeniul alimentar, sunt proiectate pentru a preveni contaminarea produselor alimentare prin orice agenți patogeni, și, prin urmare, vizează și prevenirea contaminării produselor alimentare cu virusul responsabil pentru COVID-19. Instruirea periodică în domeniul alimentar, în ceea ce privește toate aceste cerințe, este obligatorie, astfel încât personalul care lucrează în acest domeniu să lucreze igienic.

Dintre bunele practici de igienă necesare în toate etapele producției de alimente, sunt deosebit de relevante curățarea și, dacă este cazul, dezinfectarea instalațiilor și echipamentelor între loturile de producție, evitarea contaminării încrucișate între categoriile de produse alimentare și alimente în diferite etape ale procesului de fabricație (de exemplu, materiile prime față de alimente gătite/procesate), igiena personală, cum ar fi spălarea frecventă a mâinilor și dezinfectarea, purtarea mănușilor și măștilor atunci când este necesar, utilizarea de haine și pantofi dedicate păstrării igienei, sau rămânerea acasă a angajaților, departe de locul de muncă, ori de câte ori se simt bolnavi.

În plus, în contextul actual, operatorii din domeniul alimentar ar trebui să-și limiteze contactele externe la cele absolut necesare, de exemplu cu furnizorii sau camioanele, păstrând distanța față de șoferi.

2.2. Carantina poate limita controalele privind aplicarea igienei la operatorii din domeniul alimentar. Acest lucru subminează siguranța alimentelor în general?

Chiar dacă controalele oficiale fac parte dintr-un lanț alimentar sigur, limitările actuale (inclusiv posibila amânare bazată pe riscuri ale unor activități de control oficial) nu sunt considerate a afecta siguranța alimentelor, care se bazează în primul rând pe angajamentul tuturor factorilor implicați în lanțului alimentar, de la fermă la furculiță, responsabilitatea principală revenind operatorilor din domeniul alimentar. Siguranța

alimentelor se realizează în principal prin măsuri de prevenție (bune practici de igienă). Operatorii din domeniul alimentar trebuie să demonstreze că aceste măsuri de prevenție sunt respectate întotdeauna în timpul producției de alimente și că sunt eficiente, prin verificări și teste efectuate în procesul de producției și la alimente (așa-numitele autocontroale). Autocontrolul este, la rândul său, verificat de autoritățile de siguranță alimentară. Chiar și în cazul în care carantina poate afecta modalitățile de efectuare a controalelor oficiale, aceasta nu afectează siguranța alimentelor produse.

În această privință, Comisia Europeană a adoptat un Regulament³ care să permită Statelor Membre să efectueze acțiuni de control într-un mod compatibil cu restricțiile de circulație impuse pentru a limita răspândirea COVID-19, sub garanții adecvate, astfel încât siguranța alimentelor să nu fie compromisă. Aceste măsuri se aplică timp de două luni și apoi vor fi revizuite, pe baza informațiilor din Statele Membre.

2.3. Ce se întâmplă dacă un angajat din domeniul alimentar este infectat cu COVID-19?

În industria de producție a produselor alimentare au fost stabilite protocoale specifice pentru a proteja sănătatea angajaților. Aceste măsuri se adaugă practicilor obișnuite de igienă alimentară și siguranța personalului/angajaților, și se adaptează la posibilitățile din teren/de la fața locului. Astfel de măsuri includ distanțarea socială la locul de muncă, plasarea panoului de plexiglass atunci când distanța nu poate fi menținută, limitarea/inexistența contactelor între șoferii de camioane și unitatea de producție a produselor alimentare, punerea la dispoziție a mai multor dezinfectanți de mâini, lucrul în ture pentru a asigura limitarea lucrătorilor la numărul strict necesar în unitate sau, în cazul în care este posibil, utilizarea modalității de lucru de acasă. În conformitate cu recomandările speciale în vigoare pentru COVID-19, oricărei persoane care prezintă simptome specifice infecției cu COVID-19 i se solicită să rămână acasă, pentru a preveni răspândirea virusului.

Chiar și în cazul în care oamenii ar putea fi infectați în timp ce nu sunt încă bolnavi (bolnavii asimptomatici ai virusului), legislația existentă minimizează riscul ca particulele de virus să vină în contact cu produsele alimentare, astfel că fiecare persoană care lucrează într-o zonă de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de igienă personală, inclusiv purtarea hainelor de protecție adecvate, acolo unde este

³ Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/466 al Comisiei privind măsurile temporare pentru a minimiza riscurile pentru sănătatea umană, animală și a plantelor și bunăstarea animalelor în timpul anumitor perturbări grave ale sistemelor de control ale statelor membre din cauza bolii Coronavirus (COVID-19), JO L 98, 31.3.2020, pag. 30;

necesar, și aplicarea constantă a bunelor practici de igienă (spălarea mâinilor în mod regulat, fără comportamente neigienice permise, cum ar fi strănutul sau tusea, atunci când se produc sau se manipulează produse alimentare etc.).

Există toate motivele pentru a crede că măsurile igienico-sanitare existente sunt la fel de eficiente pentru COVID-19 ca și pentru alte riscuri microbiologice⁴. Mai mult, operatorii din domeniul alimentar ar trebui să aplice măsuri igienico-sanitare suplimentare, după caz, pe baza riscului identificat, cu atât mai mult în cazul în care un angajat este diagnosticat pozitiv la acest virus. Aceste măsuri, combinate cu faptul că produsele alimentare nu sunt cunoscute ca fiind o sursă de transmitere, conferă siguranță producției de produse alimentare.

2.4. Este posibil să existe deficit de dezinfectanți pentru mâini din cauza problemelor de distribuție? Cum poate fi abordat acest aspect de către un operator din domeniul alimentar ?

Legislația Uniunii Europene privind siguranța alimentară impune tuturor operatorilor din domeniul alimentar să se asigure că angajații iau măsuri igienice adecvate. Acestea includ spălarea frecventă a mâinilor folosind săpun. În cazul în care este necesară dezinfectarea suplimentară, aceasta trebuie efectuată conform indicațiilor. În cazul lipsei dezinfectanților, autoritățile de siguranță alimentară locale vor avea în vedere astfel de probleme, de la caz la caz, și vor veni în ajutorul operatorilor în vederea identificării unor soluții sigure, astfel încât să fie respectată siguranța alimentară. Aceste soluții ar putea include utilizarea de produse alternative sau recomandarea spălării mai dese a mâinilor cu săpun.

2.5. În calitate de operator din domeniul alimentar, cum îmi protejez angajații împotriva infectării?

Operatorii din domeniul alimentar trebuie să își instruiască angajații cu privire la utilizarea corectă a echipamentelor de protecție personală și să le reamintească cât de important este să urmeze instrucțiunile privind igiena personală și distanțarea socială în timpul pauzelor de la locul de muncă.

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf;

3. ALIMENTELE ÎN MAGAZINE

3.1. Pot fi contaminat prin contactul cu alimentele manipulate de persoane posibil infectate?

Potrivit agențiilor de siguranță alimentară din Statele Membre ale Uniunii Europene, este foarte puțin probabil să puteți contracta COVID-19 din manipularea alimentelor. În plus, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor a declarat, că în prezent nu există dovezi că alimentele sunt o sursă probabilă sau o cale de transmitere a virusului⁵.

În prezent, nu există informații disponibile privind prezența pe alimente a virusului responsabil de COVID-19, supraviețuirea acestuia în alimente, astfel încât să fie posibilă infectarea oamenilor. De asemenea, până în prezent nu există nicio dovadă a faptului că produsele alimentare au fost sursa sau vectorul care au contribuit la răspândirea virusului, neexistând nicio îndoială că boala s-a transmis prin contactul cu alte persoane infectate.

Teoretic, așa cum este cazul oricărei suprafețe de contact contaminate de o persoană infectată, fie că este vorba de un mâner de ușă sau de o altă suprafață, alimentele ar putea duce la contaminare indirectă prin atingerea acestora. Acesta este motivul pentru care toată lumea ar trebui să urmeze recomandările autorităților de sănătate publică privind spălarea frecventă a mâinilor.

Comercianții cu amănuntul sunt la curent cu cerințele de igienă atunci când manipulează alimente. Personalul care manipulează alimente (de exemplu tranșarea cărnii, felierea cărnii sau a produselor lactate, curățarea peștelui, ambalarea fructelor și legumelor) trebuie să poarte mănuși pe care trebuie să le înlocuiască în mod frecvent sau în alte cazuri trebuie să își spele în mod frecvent mâinile.

De asemenea, consumatorii ar trebui să conștientizeze rolul lor. Ca o practică generală bună de igienă, clienții din magazine nu ar trebui să manipuleze alimente (să atingă alimentele), altele decât cele pe care intenționează să le cumpere, pentru a evita contaminarea acestuia cu orice agent patogen care ar putea fi prezent pe mâinile lor.

3.2. În calitate de vânzător cu amănuntul, cum mă pot proteja pe mine și pe clienții mei împotriva infectării de către alte persoane atunci când vizitează magazinul meu?

Asigurați-vă că procedurile de igienă și de curățare sunt actualizate și respectate strict, inclusiv comunicarea clară către consumatori a comportamentului privind regulile de

⁵ <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>;

igienă. Comercianților cu amănuntul le sunt, de asemenea, recomandate gestionarea intrării furnizorilor externi de produse și servicii (curățenie, etc).

Deoarece virusul responsabil de COVID-19 este rezistent în principal pe suprafețe netede inerte, cum ar fi plasticul și oțelul inoxidabil, comercianților cu amănuntul li se recomandă curățarea frecventă a acestor suprafețe: de exemplu cărucioarele de cumpărături sau auto – scanerele. De asemenea, coșurile de mână din supermarketuri ar trebui dezinfectate periodic. Comercianții cu amănuntul pot invita clienții să își aducă propriile pungi de cumpărături.

Așa cum a fost cerut de multe autorități, trebuie asigurată o distanță fizică sigură între oameni, așa cum recomandă și autoritățile de sănătate publică, de exemplu, marcând podeaua la anumite intervale și limitarea numărului de persoane prezente în magazinul în același timp. Comercianții pot recomanda consumatorilor să folosească cărucioarele de cumpărături pentru a menține distanța respectivă.

Degustările alimentare pentru campaniile de promovare ar trebui evitate.

În cazul în care livrările permit, comercianții cu amănuntul pot lua în considerare punerea la dispoziția consumatorilor de dezinfectant pentru mâini sau șervețele dezinfectante la intrare și/sau chiar distribuirea de mănuși de unică folosință⁶ atunci când oamenii au nevoie să atingă produsele alimentare neambalate în magazin (cum ar fi fructele sau legumele). Când comercianții cu amănuntul asigură măsuri de igienă, -trebuie să insiste ca clienții să le folosească și, în cazul mănușilor de unică folosință, să fie eliminate în mod corespunzător.

În cazul în care sunt necesare serviciile față-în-față și în cazul în care nu este posibil să se mențină o distanță sigură între oameni, trebuie să se instaleze un paravan din sticlă sau plexiglass între casieri și clienți (de exemplu, la tezghea) și să se încurajeze utilizarea plăților cu cardul de debit/credit, de preferință fără contact, în loc de numerar. Se recomandă, de asemenea, igienizarea periodică a POS-ului, precum și a benzii transportoare a tezghelei.

⁶ Dacă sunt utilizate corect, contribuie, de asemenea, la protejarea fructelor și legumelor dvs. de contaminare prin manipularea clienților. În unele State Membre, se folosesc mănuși de unică folosință în zona de fructe și legume din supermarket de mult timp și este susținut de clienți;

4. ALIMENTELE LA DOMICILIU

4.1. Pot fi infectat prin consumul anumitor alimente?

Potrivit agențiilor de siguranță alimentară din Statele Membre ale Uniunii Europene, este foarte puțin probabil să vă puteți infecta cu COVID-19 din manipularea alimentelor. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor a declarat, în plus, că în prezent nu există dovezi că alimentele sunt o sursă probabilă sau o cale de transmitere a virusului COVID-19⁷.

În prezent, nu sunt disponibile informații cu privire la faptul că virusul responsabil de COVID-19 poate fi prezent pe alimente, supraviețuiește acolo și infectează oamenii. Cu toate acestea, în pofida amplitudinii pandemiei COVID-19, până în prezent nu s-a raportat transmiterea COVID-19 prin consumul de alimente. Prin urmare, nu există dovezi că alimentele prezintă un risc pentru sănătatea publică în raport cu COVID-19.

Principalul mod de transmitere pentru COVID-19 este considerat a fi de la o persoană la alta, în principal prin stropii respiratorii pe care persoanele infectate îi transmit atunci când strănută, tusească sau expiră.

4.2. Pot să fac ceva singur acasă pentru a minimiza orice risc potențial cauzat de alimentele care transmit virusul responsabil de COVID-19?

Da .

În primul rând, spălarea riguroasă a mâinilor (a se vedea tutorialul ECDC despre o spălare eficientă a mâinilor⁸) cu săpun și apă caldă înainte și după cumpărături este deosebit de importantă, deoarece astfel vă protejați pe voi înșivă și pe ceilalți.

Este la fel de important să aplicați reguli stricte de igienă în bucătăria dvs., care, de obicei, vă protejează de intoxicații alimentare.

Depozitați alimentele/mâncarea corect (orice contact între alimentele consumate crude și alimentele găsite trebuie evitat), aruncați ambalajul exterior înainte de depozitare (de exemplu, învelișuri de carton în cazul în care există un pachet de plastic în interior) păstrând în același timp evidența informațiilor cheie, cum ar fi data expirării sau cea recomandată pentru consum.

Spălați sistematic fructele și legumele cu apă curată, mai ales în cazul în care acestea nu vor fi fierte/găsite (COVID-19 nu va supraviețui la gătit).

⁷<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>;

⁸ [8]<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effectice-hand-washing>.

Evitați contaminarea prin intermediul ustensilelor de bucătărie (cuțite, farfurii, etc.) prin spălarea acestora cu detergent între utilizarea lor pentru diferite produse alimentare și/sau ingrediente.

Respectați instrucțiunile de gătit (timp, temperatură) pentru alimentele destinate pentru a fi consumate gătite.

Spălați-vă mâinile cu apă caldă și săpun înainte de a începe să pregătiți sau să gătiți alimentele/mâncarea, precum și după ce ați preparat alimentele/mâncarea.

Suprafețele frigiderului și ale bucătăriei trebuie curățate periodic, cu o frecvență crescută.

Precauțiile împotriva COVID-19 nu ar trebui să te facă să uiți de regulile clasice pentru a evita intoxicațiile alimentare atunci când gătești acasă, care încă se aplică și care te protejează de boli transmise prin intermediul alimentelor, care ar încărcă și mai mult serviciile medicale.

4.3. Dar mâncarea pentru animalul meu de companie? Care este riscul infectării cu COVID-19 a animalului meu de companie prin intermediul alimentelor destinate acestuia?

La fel ca în situația alimentelor destinate consumului uman, nu s-a raportat transmiterea COVID-19 la animale prin consumul de alimente pentru animale de companie (vezi 1.1 de mai sus). Această evaluare este valabilă și pentru hrana animalelor de fermă (furaje). La fel ca în situația alimentelor destinate consumului uman, este foarte puțin probabil să vă puteți infecta cu COVID-19 din manipularea alimentelor destinate consumului de către animalele de companie. Recomandările referitoare la manipularea pachetelor de produse alimentare pentru animale de companie sunt aceleași ca și pentru manevrarea oricărui alt pachet (vezi 1.3 de mai sus).