

H Hotel Quality Systems Ltd, συνεχίζει τη σειρά των ενημερωτικών της, συμβουλευτικών οδηγιών προς την αγορά, σχετικά με τον κορωνοϊό και πώς μπορούμε να τον αντιμετωπίσουμε καλύτερα σε όλα τα επίπεδα. Το σημερινό άρθρο αφορά στις επιχειρήσεις τροφίμων, με ένα σετ από χρήσιμες συμβουλές για την καλύτερη αντιμετώπιση του ιού και την ασφάλεια προσωπικού και τροφίμων.

Ο κορωνοϊός μεταδίδεται μέσω των τροφίμων;

Ο Κορωνοϊός (SARS-COV-2), ο οποίος ευθύνεται για την πανδημία COVID-19, μεταδίδεται από άνθρωπο σε άνθρωπο μέσω σταγονιδίων από το αναπνευστικό σύστημα.

Σύμφωνα με τη γνωμοδότηση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) στις 9 Μαρτίου 2020, τα επιστημονικά δεδομένα από προηγούμενες εστίες λοιμώξεων (λόγω κορωνοϊών όπως SARS-CoV, MERS-CoV), δείχνουν ότι δεν σημειώθηκε μετάδοση μέσω κατανάλωσης τροφίμων. Λόγω του ό,τι ο κορωνοϊός (SARS-COV-2) δεν είναι διαφορετικός ως προς αυτή την ιδιότητα από τους προηγούμενους, **δεν μεταδίδεται μέσω της τροφικής αλυσίδας.**

Η σύντομη επιβίωση του ιού σε διάφορους τύπους επιφανειών οδηγεί στο συμπέρασμα ό,τι η μετάδοση μέσω τροφίμων ή συσκευασιών που έχουν διακινηθεί για περισσότερες από μία ημέρες είναι εξαιρετικά δύσκολη. Για το λόγο αυτό προϊόντα που έχουν παραχθεί δεν υπάρχει λόγος να δεσμευτούν/ ανακληθούν σε περίπτωση εντοπισμού κρούσματος στην επιχείρηση.

Βασική προϋπόθεση είναι οι χειριστές τροφίμων της επιχείρησης να είναι υγιείς, να τηρούν τους κανόνες ατομική υγιεινή και τις βασικές αρχές υγιεινής, τα οποία αποτελούν νομική υποχρέωση.

Ποια επιπλέον μέτρα πρόληψης πρέπει να λάβει η επιχείρηση τροφίμων;

Οι Κορωνοϊοί είναι αρκετά ευαίσθητοι στις διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης. Η απολύμανση υλοποιείται πάντα μετά τον καθαρισμό με στόχο την μείωση του ποσοστού των μικροοργανισμών (βακτηρίων, ιών) σε μία επιφάνεια. Για το λόγο αυτό συνιστάται να ληφθούν οι εξής ενέργειες:

- **Στο πρόγραμμα καθαρισμών / απολύμανσεων:**
 - εντατικοποίηση προγράμματος καθαρισμών και κυρίως απολύμανσης σε κοινόχρηστους χώρους (χερούλια, φώτα, πληκτρολόγια, ασανσέρ, κουπαστές σκάλας, τουαλέτες, χώροι διαλείμματος)
 - εντατικοποίηση προγράμματος καθαρισμού και κυρίως απολύμανσης σε χώρους παραγωγής στα σημεία όπου ο εξοπλισμός έρχεται σε επαφή με τα χέρια προσωπικού (λαβές εργαλείων, μπουτόν εξοπλισμού, λαβές καροτσιών κλπ.)

Σημειώνεται ότι α) είναι υποχρεωτικός ο καθαρισμός των επιφανειών πριν την απολύμανση, ειδικά στα σημεία όπου υπάρχουν ρύποι από την παραγωγή και β) είναι υποχρεωτική η απομάκρυνση των τροφίμων από το σημείο που γίνεται απολύμανση.

- Στη διαδικασία ατομικής υγιεινής με την προσθήκη επιπλέον μέτρων ατομικής υγιεινής (χρήση γαντιών, μάσκας). Τα μέσα ατομικής προστασίας συνιστάται να είναι μίας χρήσης. Επαναχρησιμοποιούμενα γάντια και μάσκες συνιστάται να αποφεύγονται. Σε αντίθετη περίπτωση πρέπει να πλένονται σε υψηλή θερμοκρασία (μεγαλύτερη των 60oC) και να σιδερώνονται πριν τη χρήση τους. Η αναφορά συμπτωμάτων ασθένειας, για το διάστημα της πανδημίας επεκτείνεται και στα συγγενικά πρόσωπα. Ο εργαζόμενος είναι υποχρεωμένος να αναφέρει στην επιχείρηση πιθανά συμπτώματα ασθένειας (π.χ. καταρροή, βήχας, πυρετός) των προσώπων του στενού οικογενειακού του περιβάλλοντος.
- Στην αποκομιδή των απορριμμάτων: Τα γάντια και οι μάσκες, μετά από κάθε χρήση, πρέπει να απορρίπτονται. Η απόρριψη πρέπει να γίνεται εντός κάδου με καπάκι. Μέτρα πρέπει να προβλεφθούν και για την απόρριψη των μέσων ατομικής προστασίας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό εκτός της επιχείρησης και πριν την είσοδό τους.

Πώς μία επιχείρηση τροφίμων πρέπει να κάνει απολύμανση;

Η εφαρμογή επιπλέον απολυμάνσεων σε σημεία όπου κινείται το προσωπικό είναι υποχρεωτική σε περίπτωση κρούσματος.

Σε αντίθετη περίπτωση, η υλοποίηση απολύμανσης είναι ένα προληπτικό μέτρο και το οποίο θα πρέπει να επαναλαμβάνεται ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Παράγοντες με απολυμαντική δράση όπως αλκοόλες, ενώσεις του χλωρίου κλπ. είναι επίσης κατάλληλα για να μειώσουν την παρουσία του ιού στις επιφάνειες. Λίστες με απολυμαντικούς παράγοντες είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του ΕΟΔΥ και στις ιστοσελίδες των δημόσιων φορέων άλλων χωρών (FDA, Health Department of Canada κλπ.).

Τα απολυμαντικά που θα χρησιμοποιηθούν, πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων. Ειδικά αυτά που θα χρησιμοποιηθούν σε χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα πρέπει να είναι κατάλληλα για το σκοπό αυτό και να εγκρίνονται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων.

Η απολύμανση πραγματοποιείται από προσωπικό που έχει εκπαιδευτεί στην χρήση των σκευασμάτων. Το προσωπικό πρέπει να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ατομικής χρήσης πριν την εκτέλεση της απολύμανσης. Ειδικά, σε περίπτωση κρούσματος, η μη τήρηση των προληπτικών μέτρων ατομικής υγιεινής, μπορεί να οδηγήσει σε επιμόλυνση των εργαζομένων. Για το λόγο αυτό, σε εγκαταστάσεις όπου το προσωπικό δεν είναι εκπαιδευμένο στη χρήση απολυμαντικών, συνιστάται να πραγματοποιείται από εξωτερικό συνεργάτη.

Για να είναι αποτελεσματικότερη η απολύμανση, απαιτείται ο χώρος να είναι καθαρός και να γίνεται μόνον σε σημεία όπου δεν υπάρχουν εκτεθειμένα τρόφιμα. Μετά την απολύμανση είναι απολύτως κρίσιμο να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή των απολυμαντικών/ εξωτερικού συνεργείου όπως αερισμός, ξέπλυμα με καθαρό νερό, κ.λπ.

Τι πρέπει να κάνει μία επιχείρηση τροφίμων εάν ένας εργαζόμενος έχει ύποπτα συμπτώματα;

Όπως και πριν την πανδημία, σε περίπτωση που ένας εργαζόμενος που εμπλέκεται στην παραγωγή και διάθεσή τροφίμων έχει συμπτώματα, πρέπει να ενημερώσει τον εργοδότη και να μην απασχοληθεί σε σημείο που υπάρχουν τρόφιμα. Πλέον, στην παρούσα κατάσταση, ενημερώνει τον εργοδότη και παραμένει σπίτι μέχρι να αξιολογηθεί περαιτέρω η κατάσταση από τον γιατρό του. Η ενημέρωση αυτή δεν ισχύει μόνο για τον ίδιο, αλλά και για τις περιπτώσεις που πρόσωπα, που έχει έρθει σε επαφή, εκδηλώσουν συμπτώματα.

Οι εργαζόμενοι στις επιχειρήσεις τροφίμων πότε πρέπει να πλένουν τα χέρια τους και πώς;

Ο εργαζόμενος, όπως και κάθε επισκέπτης, έχει υποχρέωση να πλένει τα χέρια του ανά τακτά χρονικά διαστήματα και ειδικά:

- Πριν την έναρξη της εργασίας
- Πριν την επαφή με ασυσκεύαστο τρόφιμο
- Πριν και μετά την χρήση γαντιών
- Μετά την επαφή με μαλλιά, μύτη, πρόσωπο ή στόμα ή τη μάσκα.
- Μετά από εφαρμογή καθαρισμών ή χειρισμό απορριμμάτων.
- Μετά από χρήση της τουαλέτας ή μετά το διάλειμμα.
- Μετά την επαφή με οποιοδήποτε αντικείμενο μπορεί να μην είναι καθαρό (κινητό, κλειδιά, στυλό κλπ) .

Σημαντικό επίσης είναι:

- Στέγνωμα των χεριών με χαρτί μιας χρήσης.
- Απολύμανση των χεριών με κατάλληλο απολυμαντικό.

Στην παρούσα κατάσταση, το πλύσιμο των χεριών είναι η απαραίτητη συνήθεια για τους εργαζόμενους και εκτός της εταιρίας. Όλοι πρέπει να συμπεριφέρονται «σαν τα χέρια τους να είναι πάντα λερωμένα» όταν βρίσκονται σε εξωτερικό χώρο.

Η χρήση μάσκας είναι απαραίτητη;

Η χρήση μάσκας αποτελεί καλή πρακτική, εφόσον ο χειριστής γνωρίζει ότι, πριν και μετά την τοποθέτηση, θα πλύνει τα χέρια του. Το ίδιο ισχύει και κάθε φορά, μετά από επαφή με τη μάσκα. Εφόσον τα ανωτέρω δεν είναι εφικτά, η χρήση μάσκας συνιστάται να αποφευχθεί και ο κάθε εργαζόμενος θα πρέπει να περιορίσει την ομιλία πάνω από εκτεθειμένα τρόφιμα, καθώς και όταν βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από συναδέλφους του.

Τι αλλάζει στην καθημερινή εργασία των εργαζομένων σε μία επιχείρηση τροφίμων;

Κατά την παραγωγή

Καλές πρακτικές για την αποφυγή συνωστισμού εντός της παραγωγής είναι:

- η αύξηση αποστάσεων μεταξύ των εργαζομένων,
- η αύξηση βαρδιών με μείωση του προσωπικού ανά βάρδια και
- η δημιουργία μικρών ομάδων (προκειμένου να διαχειριστούν εύκολα οι συνέπειες από την ενδεχόμενη παρουσία κρούσματος στην εταιρία).

Κατά το διάλειμμα

Καλές πρακτικές για την αποφυγή συνωστισμού κατά τη διάρκεια του διαλείμματος είναι:

- Η τήρηση των αποστάσεων κατά τη διάρκεια του διαλείμματος είναι σημαντική.
- Η διενέργεια διαλειμμάτων να γίνεται τμηματικά, για την αποφυγή συνωστισμού.

Μπορώ να επιμολυνθώ από εισερχόμενα υλικά;

Όπως προαναφέρθηκε και στην ερώτηση 1, με τα μέχρι στιγμής δεδομένα, δεν υπάρχει μεγάλη πιθανότητα επιμόλυνσης από τα υλικά συσκευασίας των προϊόντων, με την προϋπόθεση ότι τα έχουν χειριστεί υγιή άτομα το αμέσως προηγούμενο διάστημα. Η λήψη επιπλέον μέτρων (χρήση επιπρόσθετων μέσων ατομικής προστασίας όπως γάντια, μάσκες) δεν είναι απαραίτητη για την διαδικασία παραλαβής και εκφόρτωσης, πλην αυτής με τους οδηγούς των οχημάτων.

Τα μέτρα για την πρόληψη πρέπει να ενταχθούν στο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων;

Από τα όσα αναφέρονται στην απάντηση της ερώτησης 1, ο Κορωνοϊός δεν αποτελεί κίνδυνο για την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων. Αυτό σημαίνει ότι δεν απαιτείται να ενταχθεί στην ανάλυση κινδύνων της μελέτης HACCP.

Η συγκεκριμένη πανδημία, όπως χαρακτηρίστηκε από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας ο COVID 19 πρέπει να ενταχθεί σε ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στη μεθοδολογία διαχείρισης των εκτάκτων αναγκών και κυρίως με τη λογική της διαχείρισης του προσωπικού και των χώρων (κυρίως της παραγωγής), μετά από κρούσμα. Σημειώνεται ότι, βάσει των οδηγιών του Ελληνικού Ινστιτούτου Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, η πανδημία πρέπει να ενταχθεί στη μελέτη εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου κάθε εταιρίας.

Πηγές με κατάλληλους παράγοντες με απολυμαντική δράση (ειδικά για τον SARS-COV-2):

- <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/drugs-health-products/disinfectants/covid-19/list.html>
- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- <https://eody.gov.gr/odigies-gia-ton-perivallontiko-katharismo-mi-vgieionomikon-monadon-poy-echoyn-ektethei-ston-io-sars-cov-2/>

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επικοινωνήσετε:



Hospitality & Business Quality Systems Consulting

Christos J. Gorgolis, MBA, CHA

ATHENS OFF:

15-17 Stenimachou str,
GR 104 45 – Athens – Greece
M: +30 69 49 228 205
O: +30 215 540 82 55,

LONDON OFF:

178 Seven Sisters Road - London,
N7 7PX, United Kingdom
Tel:+44 207 282 9770 (Accounts)
Company Reg. No: 11370660
info@hqsys.co.uk
www.hqsys.co.uk