



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διαχείριση κρίσεων στα τρόφιμα, τα ζώα και τα φυτά
Υγεινή τροφίμων

COVID-19 και ασφάλεια τροφίμων

Ερωτήσεις και απαντήσεις

8 Απριλίου 2020

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1.	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΜΕΣΩ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	3
1.1.	Υπάρχει κίνδυνος να προσβληθεί κανείς από τη νόσο COVID-19 μέσω των τροφίμων;.....	3
1.2.	Ως υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, μπορώ να ζητήσω εγγυήσεις από τους προμηθευτές μου όσον αφορά την COVID-19;.....	3
1.3.	Υπάρχει κίνδυνος να προσβληθεί κανείς από τη νόσο COVID-19 μέσω των συσκευασιών τροφίμων;	3
2.	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	3
2.1.	Η βιομηχανία γεωργικών τροφίμων λαμβάνει μέτρα για να μη μολυνθούν από τον ιό τα τρόφιμα που παράγει ή διανέμει;.....	3
2.2.	Τα περιοριστικά μέτρα ενδέχεται να περιορίζουν τους ελέγχους σχετικά με την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής στις επιχειρήσεις τροφίμων. Μπορεί αυτό να υπονομεύσει την ασφάλεια των τροφίμων γενικότερα;	4
2.3.	Τι συμβαίνει σε περίπτωση που ένας υπάλληλος επιχείρησης τροφίμων έχει προσβληθεί από την COVID-19;.....	5
2.4.	Ενδέχεται να υπάρχουν ελλείψεις σε απολυμαντικά χεριών λόγω προβλημάτων διανομής. Πώς μπορεί να αντιμετωπιστεί αυτό το ζήτημα σε επιχείρηση τροφίμων;	6
2.5.	Ως υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, πώς μπορώ να προστατεύσω τους υπαλλήλους μου από τον ιό;.....	6
3.	ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ	6
3.1.	Μπορεί να μολυνθώ από τρόφιμα που τα έχουν χειριστεί άτομα τα οποία ενδέχεται να έχουν προσβληθεί από τον ιό;	6
3.2.	Ως έμπορος λιανικής, πώς μπορώ να προστατεύσω τον εαυτό μου και τους πελάτες μου ενάντια στη μόλυνση από άλλα άτομα όταν επισκέπτονται το κατάστημά μου;.....	7
4.	ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ.....	8
4.1.	Μπορεί να μολυνθώ από την κατανάλωση ορισμένων τροφίμων;	8
4.2.	Μπορώ να κάνω κάτι στο σπίτι για να ελαχιστοποιήσω τον πιθανό κίνδυνο μετάδοσης του ιού που είναι υπεύθυνος για την COVID-19 μέσω των τροφίμων;.....	8
4.3.	Τι γίνεται με την τροφή του ζώου συντροφιάς μου; Ποιος είναι ο κίνδυνος να προσβληθεί το ζώο συντροφιάς μου από τη νόσο COVID-19 μέσω της τροφής για ζώα συντροφιάς;.....	9
5.	ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΡΑΤΩΝ ΜΕΛΩΝ	10
6.	ΑΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ	13

1. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΜΕΣΩ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1.1. Υπάρχει κίνδυνος να προσβληθεί κανείς από τη νόσο COVID-19 μέσω των τροφίμων;

Παρά τη μεγάλη κλίμακα της πανδημίας, μέχρι σήμερα δεν έχει αναφερθεί μετάδοση της COVID-19 μέσω της κατανάλωσης τροφίμων. Ως εκ τούτου, όπως αναφέρει η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων¹, δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα ενέχουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σχέση με την COVID-19. Ο κύριος τρόπος μετάδοσης της COVID-19 θεωρείται ότι είναι από άτομο σε άτομο, κυρίως μέσω των αναπνευστικών σταγονιδίων στο φτέρνισμα, τον βήχα ή την εκπνοή ατόμων που έχουν προσβληθεί από τον ιό.

1.2. Ως υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, μπορώ να ζητήσω εγγυήσεις από τους προμηθευτές μου όσον αφορά την COVID-19;

Όχι. Δεν μπορεί να δικαιολογηθεί πιστοποίηση «άνευ ιού», καθώς δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα ενέχουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σχέση με την COVID-19. Επομένως, οποιοδήποτε αίτημα για τέτοιου είδους εγγυήσεις είναι δυσανάλογο και, κατά συνέπεια, μη αποδεκτό.

1.3. Υπάρχει κίνδυνος να προσβληθεί κανείς από τη νόσο COVID-19 μέσω των συσκευασιών τροφίμων;

Αν και σε πρόσφατη μελέτη² αποδείχθηκε ότι ο αιτιολογικός παράγοντας της COVID-19 (ο ίος SARS-CoV-2) επιβιώνει έως και 24 ώρες σε χαρτόνι και έως αρκετές ημέρες σε σκληρές επιφάνειες, όπως ο χάλυβας και το πλαστικό, σε πειραματικές συνθήκες (π.χ. ελεγχόμενη σχετική υγρασία και θερμοκρασία), δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι οι μολυσμένες συσκευασίες, που έχουν εκτεθεί σε διαφορετικές περιβαλλοντικές συνθήκες και θερμοκρασίες, μεταδίδουν τη λοίμωξη. Ωστόσο, για να αντιμετωπιστούν οι ανησυχίες ότι ο ίος που βρίσκεται στο δέρμα μπορεί να μεταφερθεί στο αναπνευστικό σύστημα (για παράδειγμα ακουμπώντας το πρόσωπο), τα άτομα που χειρίζονται συσκευασίες, συμπεριλαμβανομένων των καταναλωτών, θα πρέπει να τηρούν τις οδηγίες των αρχών δημόσιας υγείας σχετικά με τις ορθές πρακτικές υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του τακτικού και σχολαστικού πλυσίματος των χεριών.

2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2.1. Η βιομηχανία γεωργικών τροφίμων λαμβάνει μέτρα για να μη μολυνθούν από τον ιό τα τρόφιμα που παράγει ή διανέμει;

Η παραγωγή τροφίμων στην ΕΕ διέπεται ήδη από αυστηρούς κανόνες υγιεινής και η εφαρμογή τους υπόκειται σε επίσημους ελέγχους. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να τους εφαρμόζουν. Οι έλεγχοι υγιεινής που

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>.

πρέπει να πραγματοποιούνται από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων είναι σχεδιασμένοι για την πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από οποιαδήποτε παθογόνα και, ως εκ τούτου, αποσκοπούν επίσης στην πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από τον ιό που προκαλεί την COVID-19. Είναι υποχρεωτικό για τις επιχειρήσεις τροφίμων να διοργανώνουν τακτικές εκπαιδεύσεις σχετικά με όλες αυτές τις απαιτήσεις, ώστε τα άτομα που εργάζονται στη βιομηχανία τροφίμων να γνωρίζουν πώς να δουλεύουν σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

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 μασκών όπου απαιτείται, η χρήση ειδικών υγιεινών ενδυμάτων και υποδημάτων ή η παραμονή στο σπίτι, μακριά από την εργασία, όταν ο εργαζόμενος αισθάνεται αδιαθεσία.

Επιπλέον, στο παρόν πλαίσιο, οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να περιορίζουν τις εξωτερικές επαφές τους στις απολύτως αναγκαίες, για παράδειγμα με τους προμηθευτές ή τα φορτηγά, κρατώντας παράλληλα απόσταση από τους οδηγούς.

2.2. Τα περιοριστικά μέτρα ενδέχεται να περιορίζουν τους ελέγχους σχετικά με την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής στις επιχειρήσεις τροφίμων. Μπορεί αυτό να υπονομεύσει την ασφάλεια των τροφίμων γενικότερα;

Παρά το γεγονός ότι οι επίσημοι έλεγχοι αποτελούν μέρος μιας ασφαλούς αλυσίδας τροφίμων, οι ισχύοντες περιορισμοί (συμπεριλαμβανομένης της πιθανής αναβολής βάσει κινδύνου ορισμένων δραστηριοτήτων επίσημων ελέγχων) δεν θεωρείται ότι επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων, η οποία βασίζεται πρωτίστως στη δέσμευση όλων των παραγόντων της αλυσίδας τροφίμων, από το αγρόκτημα στο πιάτο, με την πρωταρχική ευθύνη να βαρύνει τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων. Η ασφάλεια των τροφίμων επιτυγχάνεται πρωτίστως με προληπτικά μέτρα (ορθές πρακτικές υγιεινής). Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να αποδεικνύουν μέσω ελέγχων και δοκιμών στη διαδικασία παραγωγής και στα τρόφιμα (των επονομαζόμενων αυτοελέγχων) ότι τα εν λόγω προληπτικά μέτρα εφαρμόζονται πάντα κατά την παραγωγή τροφίμων και ότι είναι αποτελεσματικά. Στη συνέχεια, πραγματοποιείται επιθεώρηση από τις αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων. Παρόλο που τα περιοριστικά μέτρα ενδέχεται να επηρεάζουν τις λεπτομέρειες διεξαγωγής των επίσημων ελέγχων, δεν επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων που παράγονται.

Στο πλαίσιο αυτό, η Επιτροπή εξέδωσε κανονισμό³ που επιτρέπει στα κράτη μέλη να διεξάγουν ελεγκτικές ενέργειες κατά τρόπο συμβατό με τους

³ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2020/466 της Επιτροπής σχετικά με προσωρινά μέτρα για τον περιορισμό των κινδύνων για την υγεία των ανθρώπων, των ζώων και των φυτών και την καλή μεταχείριση των ζώων κατά τη διάρκεια ορισμένων σοβαρών διαταράξεων στα συστήματα ελέγχων

περιορισμούς στις μετακινήσεις προκειμένου να περιοριστεί η εξάπλωση της COVID-19, με τις δέουσες εγγυήσεις, ώστε να μη διακυβεύεται η ασφάλεια των τροφίμων. Τα εν λόγω μέτρα ισχύουν για δύο μήνες και στη συνέχεια θα επανεξεταστούν με βάση τις πληροφορίες που θα παρασχεθούν από τα κράτη μέλη.

2.3. Τι συμβαίνει σε περίπτωση που ένας υπάλληλος επιχείρησης τροφίμων έχει προσβληθεί από την COVID-19;

Στη βιομηχανία μεταποίησης τροφίμων έχουν θεσπιστεί ειδικά πρωτόκολλα για τη διασφάλιση της υγείας των εργαζομένων. Τα σχετικά μέτρα προστίθενται στις συνήθεις πρακτικές για την υγιεινή των τροφίμων και την ασφάλεια των εργαζομένων και προσαρμόζονται στις εκάστοτε επιτόπιες δυνατότητες. Τα εν λόγω μέτρα περιλαμβάνουν την κοινωνική αποστασιοποίηση στον χώρο εργασίας, την τοποθέτηση πλεξιγκλάς όταν δεν είναι δυνατή η τήρηση απόστασης, την αποφυγή επαφής μεταξύ των οδηγών φορτηγών και της εγκατάστασης τροφίμων, τη μεγαλύτερη διαθεσιμότητα απολυμαντικών χεριών, την εργασία εκ περιτροπής ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν υπάρχουν περισσότεροι εργαζόμενοι στην εγκατάσταση από όσους είναι απολύτως αναγκαίοι ή, όπου είναι δυνατόν, την εργασία από το σπίτι. Στο πλαίσιο των ειδικών συστάσεων για την COVID-19, οποιοσδήποτε παρουσιάζει ενδεικτικά συμπτώματα της εν λόγω νόσου καλείται να μείνει στο σπίτι του, ώστε να αποφευχθεί η εξάπλωση του ιού.

Ακόμη και στην περίπτωση που κάποιος ενδέχεται να έχει προσβληθεί από τον ιό ενώ δεν είναι (ακόμη) άρρωστος (ασυμπτωματικός φορέας του ιού), η ισχύουσα νομοθεσία ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο να έρθουν τα σωματίδια του ιού σε επαφή με τα τρόφιμα, δεδομένου ότι όποιος εργάζεται σε σημείο χειρισμού τροφίμων πρέπει να τηρεί υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης κατάλληλου, καθαρού και, όπου είναι απαραίτητο, προστατευτικού ρουχισμού και να εφαρμόζει συνεχώς ορθές πρακτικές υγιεινής (τακτικό πλύσιμο χεριών, απαγόρευση ανθυγιεινών συμπεριφορών όπως το φτάρνισμα ή ο βήχας κατά την παραγωγή ή τον χειρισμό τροφίμων κ.λπ.).

Όλα δείχνουν ότι τα υφιστάμενα μέτρα υγιεινής είναι εξίσου αποτελεσματικά στην COVID-19 όπως και σε άλλους μικροβιολογικούς κινδύνους⁴. Επιπλέον, οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να λαμβάνουν πρόσθετα μέτρα υγιεινής, όταν αυτό κρίνεται σκόπιμο, με βάση τον κίνδυνο, ιδίως σε περίπτωση που ένας εργαζόμενος βρεθεί θετικός στον ιό. Τα εν λόγω μέτρα, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι τα τρόφιμα δεν αποτελούν γνωστή πηγή μετάδοσης, παρέχουν εγγυήσεις για την ασφάλεια της παραγωγής τροφίμων.

των κρατών μελών λόγω της νόσου που προκαλείται από τον κοροναϊό (COVID-19), ΕΕ L 98 της 31.3.2020, σ. 30.

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf.

- 2.4. Ενδέχεται να υπάρχουν ελλείψεις σε απολυμαντικά χεριών λόγω προβλημάτων διανομής. Πώς μπορεί να αντιμετωπιστεί αυτό το ζήτημα σε επιχείρηση τροφίμων;**

Η νομοθεσία της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων απαιτεί από όλους τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων να διασφαλίζουν ότι οι εργαζόμενοι λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα υγιεινής. Αυτό περιλαμβάνει το συχνό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι. Σε περίπτωση που απαιτείται πρόσθετη απολύμανση, αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες. Σε περίπτωση ελλείψεων, οι τοπικές αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων θα εξετάσουν τα σχετικά ζητήματα κατά περίπτωση και ενδέχεται να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις να βρουν εναλλακτικές ασφαλείς λύσεις ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων. Οι εν λόγω λύσεις θα μπορούσαν να περιλαμβάνουν τη χρήση εναλλακτικών προϊόντων ή τη διασφάλιση συγχότερου πλυσίματος των χεριών με σαπούνι.

- 2.5. Ως υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων, πώς μπορώ να προστατεύσω τους υπαλλήλους μου από τον ιό;**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εκπαιδεύουν τους εργαζόμενους τους σχετικά με τον κατάλληλο τρόπο χρήσης των μέσων ατομικής προστασίας και να τους υπενθυμίζουν πόσο σημαντικό είναι να ακολουθούν τις οδηγίες για την προσωπική υγιεινή και την κοινωνική αποστασιοποίηση κατά τα διαλείμματα στην εργασία.

3. ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

- 3.1. Μπορεί να μολυνθώ από τρόφιμα που τα έχουν χειριστεί άτομα τα οποία ενδέχεται να έχουν προσβληθεί από τον ιό;**

Σύμφωνα με τους οργανισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων των κρατών μελών της ΕΕ, είναι εξαιρετικά απίθανο να προσβληθείτε από την COVID-19 μέσω του χειρισμού τροφίμων. Επιπλέον, η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων δήλωσε ότι δεν υπάρχουν επί του παρόντος στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα αποτελούν πιθανή πηγή ή τρόπο μετάδοσης του ιού που προκαλεί την COVID-19⁵.

Επί του παρόντος δεν υπάρχουν διαθέσιμες πληροφορίες σχετικά με το κατά πόσον ο ιός που προκαλεί τη νόσο COVID-19 μπορεί να είναι βρεθεί στα τρόφιμα, να επιβιώσει εκεί και να μολύνει τον άνθρωπο. Ταυτόχρονα, δεν υπάρχουν μέχρι σήμερα στοιχεία από τα οποία να προκύπτει ότι τα τρόφιμα αποτελούν πηγή ή φορέα της λοίμωξης, ενώ δεν υπάρχει αμφιβολία ότι όσοι νοσούν έχουν προσβληθεί μέσω της επαφής με άλλα μολυσμένα άτομα.

Θεωρητικά, όπως ισχύει για οποιαδήποτε επιφάνεια με την οποία έχει έρθει σε επαφή μολυσμένο άτομο, είτε πρόκειται για πόμιλο είτε για όποια άλλη επιφάνεια, τα τρόφιμα θα μπορούσαν επίσης να οδηγήσουν σε έμμεση μόλυνση μέσω της επαφής με αυτά. Ως εκ τούτου, όλοι θα πρέπει να ακολουθούν τις συστάσεις των αρχών δημόσιας υγείας για το πλύσιμο των χεριών.

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

Οι έμποροι λιανικής είναι ενήμεροι για τις απαιτήσεις υγιεινής κατά τον χειρισμό τροφίμων. Το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα (για παράδειγμα που κόβει κρέας, τεμαχίζει κρέας ή γαλακτοκομικά προϊόντα, καθαρίζει ψάρια, συσκευάζει φρούτα και λαχανικά) φοράει γάντια και συχνά τα αντικαθιστά ή διαφορετικά, πλένει συχνά τα χέρια του.

Οι καταναλωτές θα πρέπει επίσης να παίζουν τον ρόλο τους. Μια γενική ορθή πρακτική υγιεινής είναι οι πελάτες στα καταστήματα να αγγίζουν μόνο τα τρόφιμα που προτίθενται να αγοράσουν, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους με οποιοδήποτε παθογόνο που μπορεί να έχουν στα χέρια τους.

3.2. Ως έμπορος λιανικής, πώς μπορώ να προστατεύσω τον εαυτό μου και τους πελάτες μου ενάντια στη μόλυνση από άλλα άτομα όταν επισκέπτονται το κατάστημά μου;

Οι έμποροι λιανικής θα πρέπει να βεβαιώνονται ότι οι διαδικασίες υγιεινής και καθαρισμού που εφαρμόζουν είναι επικαιροποιημένες και να διασφαλίζουν την αυστηρή συμμόρφωση με αυτές, συμπεριλαμβανομένης της σαφούς ενημέρωσης των πελατών σχετικά με τους κανόνες συμπεριφοράς για θέματα υγιεινής. Συνιστάται επίσης στους εμπόρους λιανικής πώλησης να ελέγχουν την είσοδο εξωτερικών προμηθευτών προϊόντων και παρόχων υπηρεσιών (καθαρισμού κ.λπ.).

Δεδομένου ότι ο ιός που είναι υπεύθυνος για την COVID-19 είναι ανθεκτικός κυρίως σε λείες αδρανείς επιφάνειες, όπως είναι το πλαστικό και ο ανοξείδωτος χάλυβας, συνιστάται στους εμπόρους λιανικής να καθαρίζουν αυτές τις επιφάνειες συχνά, για παράδειγμα τα καρότσια ή τις συσκευές σάρωσης που χρησιμοποιούν οι πελάτες. Τα καλάθια των σουπερμάρκετ θα πρέπει να απολυμαίνονται τακτικά. Επίσης, οι έμποροι λιανικής μπορούν να ζητούν από τους πελάτες να φέρνουν δικές τους σακούλες για τις αγορές τους.

Οπως έχουν ζητήσει πολλές αρχές, θα πρέπει να εξασφαλίζουν την τήρηση ασφαλούς φυσικής απόστασης μεταξύ των ατόμων, το οποίο συνιστάται από τις αρχές δημόσιας υγείας, για παράδειγμα μέσω της σήμανσης του δαπέδου ανά σημεία, και να περιορίζουν τον αριθμό των ατόμων που βρίσκονται στο κατάστημά τους ταυτόχρονα. Οι έμποροι λιανικής μπορούν επίσης να συνιστούν στους καταναλωτές να χρησιμοποιούν το καρότσι των αγορών τους για την τήρηση απόστασης.

Θα πρέπει να αποφεύγονται οι προωθητικές εκστρατείες δοκιμών τροφίμων.

Όταν το επιτρέπουν οι προμήθειες, οι έμποροι λιανικής μπορούν να εξετάζουν το ενδεχόμενο να διαθέτουν στους πελάτες τους απολυμαντικό χεριών ή απολυμαντικά μαντηλάκια στην είσοδο και/ή ακόμη και να διανέμουν γάντια μίας χρήσης⁶, όταν οι πελάτες πρέπει να έρθουν σε επαφή με μη συσκευασμένα τρόφιμα (όπως φρούτα ή λαχανικά) στο κατάστημα.

⁶ Όταν χρησιμοποιούνται σωστά, τα γάντια συμβάλλουν επίσης στην προστασία των φρούτων και των λαχανικών από την επιμόλυνση από τους πελάτες. Σε ορισμένα κράτη μέλη, έχει θεσπιστεί η χρήση γαντιών μίας χρήσης στους τομείς φρούτων και λαχανικών στα σουπερμάρκετ εδώ και πολύ καιρό, κάτι που υποστηρίζουν και οι καταναλωτές.

Όταν οι έμποροι λιανικής πώλησης λαμβάνουν μέτρα υγιεινής πρέπει να απαιτούν από τους πελάτες να τα χρησιμοποιούν ενώ, στην περίπτωση των γαντιών μίας χρήσης, πρέπει να επιμένουν για την κατάλληλη απόρριψή τους.

Εάν χρειάζεται προσωπική επικοινωνία και δεν είναι δυνατόν να τηρηθεί ασφαλής απόσταση μεταξύ των ατόμων, συνιστάται η τοποθέτηση γυαλιού ή πλεξιγκλάς μεταξύ του ταμία και του πελάτη (π.χ. στα ταμεία), ενώ ενθαρρύνονται και οι πληρωμές με χρεωστική/πιστωτική κάρτα, κατά προτίμηση ανέπαφα, αντί για μετρητά. Συνιστάται επίσης η τακτική απολύμανση της συσκευής για πληρωμές με κάρτα, καθώς και του κυλιόμενου ιμάντα στο ταμείο.

4. ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

4.1. Μπορεί να μολυνθώ από την κατανάλωση ορισμένων τροφίμων;

Σύμφωνα με τους οργανισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων των κρατών μελών της ΕΕ, είναι εξαιρετικά απίθανο να προσβληθείτε από την COVID-19 μέσω του χειρισμού τροφίμων. Επιπλέον, η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων δήλωσε ότι δεν υπάρχουν επί του παρόντος στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα αποτελούν πιθανή πηγή ή τρόπο μετάδοσης του ιού που προκαλεί την COVID-19⁷.

Επί του παρόντος δεν υπάρχουν διαθέσιμες πληροφορίες σχετικά με το κατά πόσον ο ίος που προκαλεί τη νόσο COVID-19 μπορεί να βρίσκεται στα τρόφιμα, να επιβιώνει εκεί και να μολύνει τον άνθρωπο. Επιπλέον, παρά τη μεγάλη κλίμακα της πανδημίας της COVID-19, μέχρι σήμερα δεν έχει αναφερθεί μετάδοση της εν λόγω νόσου μέσω της κατανάλωσης τροφίμων. Ως εκ τούτου, δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα ενέχουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σχέση με την COVID-19.

Ο κύριος τρόπος μετάδοσης της COVID-19 θεωρείται ότι είναι από άτομο σε άτομο, κυρίως μέσω των αναπνευστικών σταγονιδίων στο φτέρνισμα, τον βήχα ή την εκπνοή ατόμων που έχουν προσβληθεί από τον ιό.

4.2. Μπορώ να κάνω κάτι στο σπίτι για να ελαχιστοποιήσω τον πιθανό κίνδυνο μετάδοσης του ιού που είναι υπεύθυνος για την COVID-19 μέσω των τροφίμων;

Ναι.

Καταρχάς, είναι πολύ σημαντικό να πλένετε καλά τα χέρια σας (δείτε τις οδηγίες του Ευρωπαϊκού Κέντρου Πρόληψης και Ελέγχου Νόσων για αποτελεσματικό πλύσιμο χειριών⁸) με σαπούνι και ζεστό νερό πριν και μετά τα ψώνια σας, καθώς έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας και τους άλλους.

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

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

Εξίσου σημαντικό είναι να εφαρμόζετε αυστηρούς κανόνες υγιεινής στην κουζίνα σας, οι οποίοι συνήθως σας προστατεύουν από τροφικές δηλητηριάσεις.

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

Πλένετε σχολαστικά τα φρούτα και τα λαχανικά με καθαρό νερό, ιδίως εάν δεν πρόκειται να μαγειρευτούν (η COVID-19 δεν θα επιβιώσει στο μαγείρεμα).

Αποφεύγετε την επιμόλυνση από μαγειρικά σκεύη (μαχαίρια, πιάτα κ.λπ.) με το προσεκτικό πλύσιμό τους με απορρυπαντικό μεταξύ των χρήσεων σε διαφορετικά συστατικά τροφίμων.

Τηρείτε τις οδηγίες μαγειρέματος (χρόνος, θερμοκρασία) για τα τρόφιμα που προορίζονται να καταναλωθούν μαγειρέμενα.

Πλένετε τα χέρια σας με ζεστό νερό και σαπούνι προτού αρχίσετε να παρασκευάζετε ή να μαγειρεύετε φαγητό, καθώς και μετά την παρασκευή του.

Οι επιφάνειες του ψυγείου και της κουζίνας πρέπει να καθαρίζονται ως συνήθως, αν και με αυξημένη συχνότητα.

Οι προφυλάξεις κατά της COVID-19 δεν θα πρέπει να σας κάνουν να ξεχνάτε τους συνήθεις κανόνες για την αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων όταν μαγειρεύετε στο σπίτι, οι οποίοι εξακολουθούν να ισχύουν και οι οποίοι σας προστατεύουν από τροφιμογενείς νόσους που θα επιβάρυναν περαιτέρω τις μονάδες υγειονομικής περίθαλψης.

4.3. Τι γίνεται με την τροφή του ζώου συντροφιάς μου; Ποιος είναι ο κίνδυνος να προσβληθεί το ζώο συντροφιάς μου από τη νόσο COVID-19 μέσω της τροφής για ζώα συντροφιάς;

Όπως ισχύει και για τα τρόφιμα για ανθρώπους, δεν έχει αναφερθεί κανένα περιστατικό μετάδοσης της COVID-19 σε ζώα μέσω της κατανάλωσης τροφών για ζώα συντροφιάς (βλ. σημείο 1.1 ανωτέρω). Αυτή η εκτίμηση ισχύει επίσης για τις ζωοτροφές για τα εκτρεφόμενα ζώα. Έτσι, όπως ισχύει και για τα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, είναι εξαιρετικά απίθανο να προσβληθεί κανείς από την COVID-19 μέσω του χειρισμού τροφών για ζώα συντροφιάς. Οι συστάσεις σχετικά με τον χειρισμό των πακέτων τροφών για ζώα συντροφιάς είναι οι ίδιες με αυτές για τον χειρισμό κάθε άλλης συσκευασίας (βλ. σημείο 1.3 ανωτέρω).

Φινλανδία

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/koronavirus-covid-19/> (φινλανδικά)

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/> (σουηδικά)

Γαλλία

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-1%20%99anses>

<https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-pas-de-transmission-par-les-animaux-d%20%99%C3%A9levage-et-les-animaux-de-compagnie-0>

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-faq-alimentation-securite-sanitaire-et-protection-animale>

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-information-sur-les-secteurs-du-ministere-de-lagriculture-et-de-lalimentation>

Γερμανία

[https://urldefense.com/v3/_https://www.bfr.bund.de/en/can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects -244090.html](https://urldefense.com/v3/_https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html) ;!!DOxrgLBm!T1tzpFXL4D6DtXOLBLiGgTNWW9CMqZAjiP1SRFgquiLELax7JqQPt4-rxHgr4oO06gbv9iU\$

https://www.bmel.de/DE/Ministerium/_Texte/corona-virus-faq-fragen-antworten.html

Ελλάδα

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4912-trofima-kai-koronoios-mas-rotate-sas-apantame>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4904-enimerosi-katanaloton-kai-epixeiriseon-trofimon-o-neos-koronoios-sars-cov-2-ta-trofima-ta-metra-profylaksis>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4906-anavoli-ekpaideftikon-programmaton-epitheoriton-kai-eksetaseon-xeiriston-trofimon>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/news-other-cat/item/4907-anastoli-aftoprosopis-synallagis-me-to-koino>

<http://www.efet.gr/index.php/el/enimerosi/deltia-typou/kiroseis-cat/item/4909-anastoli-ypoxreosis-pliromis-prostimon>

<https://eody.gov.gr/wp-content/uploads/2020/03/covid-19-asfali-trofima.pdf>

Ουγγαρία

<https://koronavirus.gov.hu/>

<https://portal.nebih.gov.hu/koronavirus>

Ιρλανδία

<https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>

Ιταλία

<http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/detttaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&id=228#4>

Λετονία

<https://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/covid-19-aktualitates?id=19855#jump>

[Επικαιροποιημένες πληροφορίες για την COVID-19 στον ιστότοπο του Υπουργείου Γεωργίας \(λιθουανικά\)](#)

[Πληροφορίες για την COVID-19 και γραμμή βοήθειας στον ιστότοπο του υπουργικού συμβουλίου \(αγγλικά\)](#)

[Διάταγμα αριθ. 39 του υπουργού Γεωργίας της Δημοκρατίας της Λετονίας σχετικά με τους πρόσθετους κανονισμούς για τον χειρισμό τροφίμων κατά την κατάσταση έκτακτης ανάγκης, το οποίο εγκρίθηκε στις 20 Μαρτίου 2020 \(αγγλικά\)](#)

[Διάταγμα αριθ. 1-6.1/2020/55 του υπουργού Οικονομικών \(λιθουανικά\)](#)

[Διάταγμα αριθ. 103 του υπουργικού συμβουλίου της Δημοκρατίας της Λετονίας σχετικά με την ανακήρυξη κατάστασης έκτακτης ανάγκης, το οποίο εγκρίθηκε στις 12 Μαρτίου 2020 \(αγγλικά\)](#)

Λιθουανία

<https://vmvt.lt/aktualu-verslui-karantino-metu>

Λουξεμβούργο

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/consommateur/ConseilConsommateur/CORONAVIRUS-Questions-reponses.html>
<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/consommateur/ConseilConsommateur/CORONAVIRUS-Questions-reponses/covid19-livraison-domicile.html>
<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Coronavirus-SARS-CoV-2-questions-reponses.html>
<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/professionel/F-183-00-professionnels.pdf>
<https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/publications/link-liste/general/F-182-CORONAVIRUS-SARS-CoV-2.pdf>

Μάλτα

<https://deputyprimeminister.gov.mt/en/environmental/Pages/Home-Page.aspx>
<https://agriculture.gov.mt/en/vrd/Pages/home.aspx>

Κάτω Χώρες

<https://www.nvwa.nl/nieuws-en-media/actuele-onderwerpen/corona>
<https://www.rivm.nl/coronavirus/covid-19>
<https://www.rivm.nl/coronavirus/covid-19/vragen-antwoorden>
<https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/coronavirus-voeding.aspx>

Πολωνία

<https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>
<https://www.wetgiw.gov.pl/inspekcja-weterynaryjna/zalecenia-dla-producentow-zywnosci-w-zwiazku-z-koronawirusem>

Πορτογαλία

<https://covid19estamoson.gov.pt>
<https://www.asae.gov.pt/espaco-publico/destaques/pode-o-novo-tipo-de-coronavirus-ser-transmissivel-atraves-da-comida.aspx>
<https://www.portugal.gov.pt/pt/gc22/comunicacao/noticia?i=covid-19-regras-para-uma-alimentacao-segura&fbclid=IwAR36I7WzkZ5p39aOX-linxmrQ7PH8AOPcUNUDGHfNeY1NUcNom4Vt1m3yd8>
<https://www.sns.gov.pt/noticias/2020/03/20/covid-19-orientacoes-na-area-da-alimentacao/https://nutrimento.pt/noticias/covid-19-orientacoes-na-area-da-alimentacao/>
<https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2020/03/Alimentac%CC%A7a%CC%83o-e-COVID-19.pdf>

Πουγκαρία

<http://www.ansvs.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-ANSVSA-COVID-19.pdf>
<http://www.ansvs.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-fermieri-v2.pdf>
<http://www.ansvs.ro/blog/recomandari-privind-aplicarea-unor-masuri-suplimentare-pentru-reducerea-riscului-de-contaminare-cu-covid-19-la-nivelul-unitatilor-de-vanzare-cu-amanuntul/>
<http://www.ansvs.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-ANSVSA-pentru-operatori-si-consumatori.pdf>
<http://www.ms.ro/>

Σλοβακία

http://www.uvzsr.sk/index.php?option=com_content&view=article&id=4132:covid-19-zavery-z-ustredneho-krizoveho-tabu-sr-povinnos-nosenia-ruok-na verejnosti-zatvorenie-obchodov-v-nedeu-vyleneny-nakupny-as-pre-seniorov-a-pod&catid=250:koronavirus-2019-ncov&Itemid=153
<http://www.svps.sk>
<https://www.uksup.sk/sk/covid-19>

Σλοβενία

<https://www.gov.si/teme/koronavirus/>
<https://www.nijz.si/sl/koronavirus-2019-ncov>

Ισπανία

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2020/coronavirus.htm

Σουηδία

<https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/coronavirus>

6. ΑΛΛΕΣ ΠΗΓΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Ευρωπαϊκό Κέντρο Πρόληψης και Ελέγχου Νόσων (ECDC)

<https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers>

Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)

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

Ισλανδία

[Συγνές ερωτήσεις: COVID-19 και τρόφιμα](#)

[Συγνές ερωτήσεις: COVID-19 και ζώα](#)

<https://www.covid.is/english>

<https://www.covid.is/sub-categories/food-pets-and-animals>

<https://www.covid.is/categories/what-is-ban-on-public-events>

Νορβηγία

[Utbrudd av koronavirus | Mattilsynet](#)

Διεθνής Οργανισμός Επιζωοτιών (Organisation internationale des epizooties — OIE)

<https://www.oie.int/fr/expertise-scientifique/informations-specifiques-et-recommandations/questions-et-reponses-sur-le-nouveau-coronavirus2019/>

Ελβετία

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>

<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/das-blv/auftrag/one-health/coronavirus.html>

Ηνωμένο Βασίλειο

<https://www.gov.uk/government/publications/covid-19-guidance-for-food-businesses/guidance-for-food-businesses-on-coronavirus-covid-19>

Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (βλ. Les êtres humains peuvent-ils contracter la COVID-19 à partir d'une source animale ?)

<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>