

## **Recomandări ANSVSA pentru operatorii din industria alimentară și consumatori pentru a preveni răspândirea COVID-19**

sanitare veterinară și pentru siguranța alimentelor de stat, este de a continua desfășurarea activității în mod obișnuit, protejând, în același timp, sănătatea personalului nostru precum și a populației prin asigurarea unor cantități suficiente de alimente care să îndeplinească criteriile de calitate și siguranța stabilite de legislația în vigoare.

**Pentru a veni în sprijinul consumatorilor și al operatorilor din domeniul alimentar, facem următoarele precizări:**

### **a) Transmiterea COVID-19 prin alimente?**

Datele științifice existente la momentul actual precum și experiența anterioară cu SARS și MERS, ne arată că acest virus nu se transmite prin intermediul alimentelor, în consecință populația nu poate contacta acest virus pe această cale.

Acest virus are nevoie de o gazdă pentru a crește și nu se poate dezvolta pe alimente sau în interiorul acestora.

Se cunoaște că tratamentul termic de cel puțin 30 de minute la 60 °C elimină orice posibilitate de contaminare cu SARS, de aceea se așteaptă că prin fierbere virusul să fie distrus.

### **b) Cum este transferat COVID-19?**

În mod obișnuit virusul este transmis prin contact:

- direct, cu lichidele corporale ale unei persoane infectate (de exemplu, picături din tuse sau strănut);
- indirect, cu suprafețele pe care o persoană infectată a tușit sau a strănutat.

Informațiile actuale sugerează că virusul poate supraviețui câteva ore pe suprafețe, dezinfectanții simpli de uz casnic fiind eficienți în vederea eliminării acestuia.

### **c) Personalul lucrător din sectorul alimentar:**

În cazul în care personalul lucrător din sectorul alimentar respectă cu strictețe bunele practici de igienă personală nu există posibilitatea ca acesta să contamineze produsele alimentare pe care le manipulează sau suprafețele din cadrul unității.

Organizația Mondială a Sănătății (OMS) recomandă menținerea unor criterii de igienă generală standard, utilizate în mod obișnuit la reducerea expunerii la o serie de boli transmisibile. Acestea includ:

- spălarea și igienizarea adecvată/frecventă a mâinilor;

- practici de producție a alimentelor sigure;
- evitarea contactului/apropierii, atunci când este posibil, cu orice persoană care prezintă simptome de boală respiratorie, cum ar fi tuse și strănut.

Lucrătorii din sectorul alimentar trebuie să se spele și să își dezinfecteze mâinile:

- înainte de începerea activității;
- înainte de manipularea produselor alimentare gătite sau gata pentru consum;
- după manipularea sau prepararea materiilor prime;
- după manipularea deșeurilor;
- după realizarea operațiunilor curățenie și dezinfecție a ustensilelor;
- după utilizarea toaletei;
- după suflarea nasului, strănut sau tuse;
- după consumul de alimente, de băuturi sau fumat;
- după manipularea banilor.

Igiena și curățenia sunt, de asemenea, importante pentru a evita contaminarea încrucișată între materiile prime netratate termic sau semipreparate și cele care sunt gata pentru consum uman.

Ca măsură de precauție, dacă manipulați alimente (lucrați într-o unitate din sectorul alimentar) și aveți suspiciuni cu privire la simptome de boli respiratorii, ar trebui, de asemenea, să informați angajatorul dumneavoastră, pentru ca acesta să poată lua măsurile necesare retragerii dumneavoastră din spațiile producție a alimentelor.

#### **d) Proprietarii/managerii unităților din sectorul alimentar:**

Ca urmare a comunicatelor oficiale din partea Guvernului României, este necesar ca proprietarii/managerii unităților din sectorul alimentar să dispună ca angajații care nu au simptome de infecție cu COVID-19 să își desfășoare activitatea în continuare, neizolați de alte persoane.

Proprietarii/managerii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că personalul este informat cu privire la situația COVID-19, respectiv modalitatea de a primi consultanță de la Direcția de Sănătate Publică și modalitatea de declarare în cazul în care apar simptome ale infecției cu COVID-19.

Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar trebuie să ia în considerare responsabilitățile specifice în temeiul legislației alimentare și să mențină în permanență practici de igienă adecvate.

Aceștia ar trebui, în general:

- să se asigure că personalul beneficiază de formare corespunzătoare în ceea ce privește igiena produselor alimentare;
- să asigure supravegherea eficientă a personalului în vederea aplicării practicilor de igienă;
- să furnizeze mijloace adecvate, de exemplu pentru spălarea mâinilor și toalete, pentru a permite personalului să aibă o stare de igienă bună;

- să se asigure că personalul raportează orice semne/simptome fizice, înainte de începerea lucrului sau la locul de muncă;
- să se asigure că personalul nu este bolnav și este apt de muncă;
- să intensifice triajului epidemiologic al personalului înainte de intrarea în spațiile de lucru.

**e) cum trebuie să acționeze proprietarii/managerii unităților din sectorul alimentar de producție/procesare în cazul în care aceștia identifică o problemă de aprovizionare pe lanțul alimentar cauzată de COVID-19?**

Infecțiile cu COVID-19, ale personalului din unitățile din sectorul alimentar, pot conduce la o perturbare a lanțului de aprovizionare cu materii prime/ingrediente.

**Proprietarii/managerii pot avea în vedere următoarele măsuri:**

- eliminarea sau înlocuirea unor materii prime/ingrediente dintr-un produs;
- schimbarea ambalajului;
- schimbarea procesului tehnologic, prin fierbere, coacere, prăjire, afumare etc.

În aceste situații, este important ca unitățile din sectorul alimentar să își respecte obligațiile legale de a introduce pe piață doar alimente sigure și să fie conștiente că orice modificare adusă produsului, ambalajului sau prelucrării necesită o revizuire completă a sistemului de management al siguranței alimentare (GHP și HACCP).

Acest lucru le va permite:

- evaluarea riscurilor legate de siguranța alimentară care ar putea rezulta din modificările propuse;
- să instituie controale pentru gestionarea oricăror noi riscuri identificate;
- să documenteze modificările survenite.

**Printre exemplele de probleme care trebuie avute în vedere se numără:**

- Introducerea alergenilor în momentul modificării ingredientelor și/sau a furnizorilor de ingrediente;
- Durata de conservare în condiții de siguranță în cazul în care modificările de ambalaj și/sau produsul sunt formulate diferit;
- Introducerea unor noi pericole microbiologice, fizice și chimice odată cu ingredientele noi.

ANSVSA va actualiza aceste informații, în funcție de evoluția cazurilor de boală respiratorie cauzată de COVID-19 (Coronavirus) la nivel național.