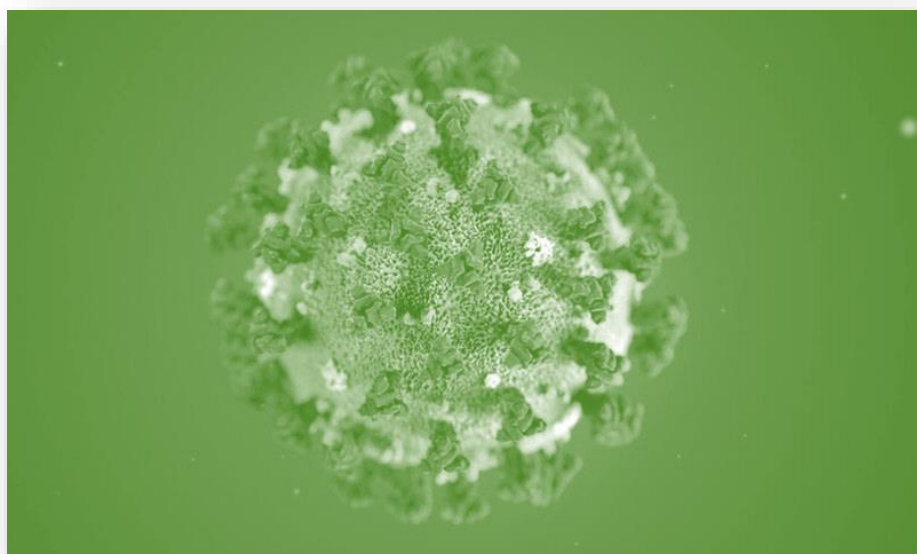


ΧΡΗΣΙΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΧΩΡΟΥΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΕΝΑΝΤΙ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΚΟΡΟΝΑΪΟΥ SARS-CoV-2



Last Updated 08/05/2020

Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) καθώς και επιστημονικές & ελεγκτικές αρχές σε όλο τον κόσμο, με βάση τα μέχρι τώρα επιστημονικά δεδομένα για την εξάπλωση του ιού SARS-CoV-2, ενημερώνουν τις επιχειρήσεις τροφίμων ότι δεν έχουν αναφερθεί περιπτώσεις μετάδοσης του ιού μέσω των τροφίμων.



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

Εισαγωγή

Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) καθώς και επιστημονικές & ελεγκτικές αρχές σε όλο τον κόσμο, με βάση τα μέχρι τώρα επιστημονικά δεδομένα για την εξάπλωση του ιού SARS-CoV-2, ενημερώνουν τις επιχειρήσεις τροφίμων ότι δεν έχουν αναφερθεί περιπτώσεις μετάδοσης του ιού μέσω των τροφίμων.

Ωστόσο, η διατήρηση υγιεινών συνθηκών στις εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, η υψηλού επιπέδου τήρηση της ατομικής υγιεινής των εργαζομένων και η εφαρμογή ορθών πρακτικών σε όλα τα στάδια παρασκευής, μεταποίησης, συσκευασίας, αποθήκευσης και διανομής των “προς πώληση” τροφίμων συμβάλλει ουσιαστικά στην μείωση πιθανότητας εμφάνισης και διασποράς οποιουδήποτε ιού μπορεί να προσβάλλει τον άνθρωπο ή τα ζώα.



1. Μέτρα για εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος

Σε δελτίο τύπου που εξέδωσε ο ΕΦΕΤ σε συνέχεια των ενημερώσεων από τις υγειονομικές αρχές, συνιστά στις επιχειρήσεις τροφίμων αυξημένη επαγρύπνηση και λήψη πρόσθετων μέτρων για τη διασφάλιση υψηλού επιπέδου λειτουργικής υγιεινής και ασφαλούς παραγωγής και διάθεσης / έκθεσης των τροφίμων. Τα μέτρα πρόληψης και προστασίας της Δημόσιας Υγείας στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι τα εξής:



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

- ✓ Αποτροπή της εισόδου πολλών ατόμων ταυτόχρονα στην επιχείρηση ώστε να αποφεύγεται ο συγχρωτισμός. Οι ιδιωτικές επιχειρήσεις, οι οποίες παραμένουν σε λειτουργία σύμφωνα με τις αποφάσεις για την λειτουργία καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος (π.χ. super markets, παντοπωλεία, ιχθυοπωλεία, φούρνοι, ζαχαροπλαστεία), οφείλουν να διασφαλίζουν την τήρηση κατά την προσέλευση των καταναλωτών της αντίστοιχης αναλογίας που επιτρέπεται. Για τις παραπάνω επιχειρήσεις είναι υποχρεωτική η αναλογία του 1 ατόμου ανά 15 τ.μ. και ελάχιστη απόσταση ενάμιση (1,5) μέτρου μεταξύ τους. Επιπλέον πρέπει να διασφαλίζεται ο μη σχηματισμός ουράς άνω των πέντε (5) ατόμων.
- ✓ Για την εστίαση σε εξωτερικό χώρο θα πρέπει να τηρείται 1 πελάτης / 3 τ.μ. εξωτερικού χώρου και έως 4 άτομα ανά τραπέζι. Η απόσταση μεταξύ των τραπεζιών οφείλεται να είναι (2,0) μέτρα μεταξύ τους.
- ✓ Στις επιχειρήσεις τροφίμων, είναι υποχρεωτική η χρήση μη ιατρικής μάσκας προστασίας για το προσωπικό που διαχειρίζεται μη τυποποιημένα τρόφιμα.
- ✓ Πρέπει να τηρείται προσεκτικό πλύσιμο των χεριών από το προσωπικό με χρήση ζεστού νερού και σαπουνιού ή χρήση αντισηπτικού διαλύματος.
- ✓ Προτείνεται η χρήση γαντιών μιας χρήσης από το προσωπικό. Οι υπάλληλοι να φορούν γάντια χρησιμοποιώντας τα με ορθό τρόπο και να πλένουν τα χέρια τους μετά την απόρριψη αυτών.
- ✓ Η χρήση μάσκας είναι υποχρεωτική για τα άτομα που εργάζονται στην εστίαση (εξωτερικός χώρος). Στην περίπτωση των σουπερ μάρκετ και των καταστημάτων τροφίμων η χρήση της μάσκας είναι υποχρεωτική μόνο στους εργαζόμενους που διαχειρίζονται μη τυποποιημένα τρόφιμα. Και στις 2 περιπτώσεις καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος συστήνεται η χρήση μάσκας και από το κοινό.
- ✓ Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση φιάλης αλκοολούχου διαλύματος για την υγιεινή των χεριών, προς χρήση των πελατών, σε ευκρινή θέση στις εισόδους και τις εξόδους των καταστημάτων. Η αντλία έγχυσης που θα περιλαμβάνει το αλκοολούχο διάλυμα θα είναι τοποθετημένη σε βάση.
- ✓ Οι υπάλληλοι που εργάζονται στην εφοδιαστική αλυσίδα να φορούν γάντια και προστατευτική μάσκα κατά το άνοιγμα και τη διαχείριση των εμπορευμάτων.



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

- ✓ Οι υπάλληλοι που εξυπηρετούν τους πελάτες πίσω από τον χώρο κοπής τροφίμων,



να αφήνουν πάνω στο διαχωριστικό, όπου υπάρχει η δυνατότητα, τα προς πώληση προϊόντα.

- ✓ Σε περίπτωση που τα ταμεία δεν φέρουν προστατευτικό τζάμι μεταξύ πελάτη και ταμιά, ο πελάτης να απέχει τη μέγιστη εφικτή απόσταση.
- ✓ Να αποφεύγεται η χρήση μετρητών κατά τη συναλλαγή.
- ✓ Να πραγματοποιείται επιμελής και συχνός καθαρισμός των αντικειμένων κοινής χρήσης.
- ✓ Να εξασφαλίζεται η εφαρμογή σχολαστικού προγράμματος καθαρισμού – απολύμανσης των χώρων παρασκευής, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων, των χώρων υγιεινής και του εξοπλισμού της επιχείρησης, με κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά.
- ✓ Να εξασφαλίζεται η έγκαιρη αποκομιδή των απορριμμάτων και η ορθή εφαρμογή προγράμματος μυοκτονίας – απεντόμωσης.
- ✓ Να υπάρχει κατάλληλος και καθαρός ιματισμός για το προσωπικό.
- ✓ Τα αποχωρητήρια των καταστημάτων να είναι εφοδιασμένα με υγρό σαπούνι, χειροπετσέτες μιας χρήσης και αντισηπτικό αλκοολούχο διάλυμα περιεκτικότητας 70% σε αλκοόλη. Οι χειροπετσέτες μιας χρήσης θα απορρίπτονται σε ποδοκίνητους κάδους πλησίον των νιπτήρων.



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

2. Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης σε χώρους και επιφάνειες για επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος

Η σημασία του αποτελεσματικού καθαρισμού & απολύμανσης στις εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι αδιαμφισβήτητη για την προστασία της δημόσιας υγείας κατά την εξέλιξη της πανδημίας του SARS-CoV-2 καθώς ο ιός μπορεί να επιβιώνει σε επιφάνειες από λίγες ώρες έως αρκετές ημέρες. Η μετάδοσή του εξαρτάται από τις ποικίλες συνθήκες που επικρατούν στο περιβάλλον (θερμοκρασία και υγρασία) αλλά και τον τύπο της επιφάνειας με την οποία έρχεται σε επαφή (μέταλλο, ξύλο, χαρτί, γυαλί, πλαστικό κ.α.).

Λόγω της πιθανής επιβίωσης του ιού στον περιβάλλοντα χώρο, κρίνεται απαραίτητη η παροχή οδηγιών και κατευθύνσεων για την λήψη μέτρων εξυγίανσης των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος:

- ✓ Για κάθε εγκατάσταση θα πρέπει να καταρτίζεται ένα μόνιμο πρόγραμμα διαδικασιών για τον καθαρισμό και την απολύμανση τους, ώστε να εξασφαλίζεται ότι όλοι οι χώροι και σημεία επαφής (δάπεδα, τοίχοι, οροφές, πάγκοι εργασίας, ράφια, καρότσια, καλάθια, ασανσέρ, πόμολα, κουπαστές σκάλας, συσκευές τηλεφώνου, πληκτρολόγια, ταμεία κλπ.) καθαρίζονται επαρκώς. Όλες οι επιφάνειες και οι χώροι υγιεινής (δάπεδα, λεκάνες, νιπτήρες κ.λπ.) πρέπει να διατηρούνται καθαροί και να απολυμαίνονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της ημέρας.
- ✓ Όλο το προσωπικό καθαριότητας πρέπει να γνωρίζει καλά τις ενδεδειγμένες τεχνικές καθαρισμού. Οι διαδικασίες καθαρισμού πρέπει να λαμβάνουν χώρα πριν την απολύμανση.
- ✓ Τα απολυμαντικά πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ με ιοκτόνο δράση (συμπεριλαμβανομένων των κοροναϊών), να συνοδεύονται από τα σχετικά δελτία ασφαλείας και να είναι κατάλληλα για χρήση σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Η εφαρμογή τους γίνεται με την αυστηρή τήρηση των όρων και οδηγιών χρήσης τους, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζεται επαρκής αερισμός του χώρου.
- ✓ Επισημαίνεται πως πρέπει να γίνει έλεγχος ώστε να μην έχει παρέλθει η ημερομηνία λήξης του προϊόντος, ενώ δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην αποφυγή ανάμειξης καθαριστικών και απολυμαντικών, εκτός αν οι ετικέτες υποδεικνύουν ότι ο συνδυασμός τους ενδείκνυται (π.χ. συνδυασμός χλωρίνης με καθαριστικά αμμωνίας μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή ακόμη και τον θάνατο).
- ✓ Στην περίπτωση επιβεβαιωμένου κρούσματος SARS-CoV-2 στις εγκαταστάσεις μιας επιχείρησης (εργαζόμενος ή καταναλωτής), η εξυγίανση των χώρων, των επιφανειών και των αντικειμένων είναι απαραίτητη. Θα πρέπει να ενημερωθεί ο υπεύθυνος της επιχείρησης έτσι ώστε να ληφθούν αυστηρότερα μέτρα και να υλοποιηθεί ολοκληρωμένο πρόγραμμα καθαρισμού-απολύμανσης, σύμφωνα με τις οδηγίες του ΕΟΔΥ. Η εφαρμογή και ο σχεδιασμός των απολυμάνσεων πρέπει να γίνεται υπό την

ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

ευθύνη ειδικού επιστήμονα, όπως προβλέπεται από τα επαγγελματικά τους δικαιώματα. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον καθαρισμό των αντικειμένων και των επιφανειών με τις οποίες ήρθε σε επαφή άτομο που εμφάνισε συμπτώματα του COVID-19. Ο ΕΟΔΥ έχει αναρτήσει αντίστοιχες οδηγίες καθαρισμού σε περίπτωση συμβάντος.

- ✓ Στις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για τον συστηματικό, επαρκή και συνεχή αερισμό όλων των χώρων.
- ✓ Πέρα από τις συνήθεις εργασίες καθαρισμού, χρειάζεται συχνός καθαρισμός των λείων επιφανειών που χρησιμοποιούνται συχνά (π.χ. πόμολα, χερούλια, κουπαστή από σκάλες ή κιγκλίδωμα, ανελκυστήρες, διακόπτες, βρύσες κλπ). Σημειώνεται ότι οι εργασίες καθαρισμού πρέπει να γίνονται με χρήση γαντιών και στολή εργασίας.
- ✓ Οι πλαστικές σακούλες των κάδων, όταν γεμίζουν, πρέπει να δένονται σφικτά και να απομακρύνονται αμέσως. Τα γάντια μετά τη χρήση τους πρέπει να απορρίπτονται αμέσως στις πλαστικές σακούλες των κάδων απορριμμάτων και να μη γίνονται προσπάθειες καθαρισμού τους, πχ. πλύσιμο των γαντιών μιας χρήσης και επαναχρησιμοποίησή τους.



3. Ορθές πρακτικές κατά την επεξεργασία τροφίμων

Παρά το γεγονός ότι δεν έχει επιβεβαιωθεί η μετάδοση του ιού SARS-CoV-2 μέσω των τροφίμων, ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (WHO) και ο Εθνικός Οργανισμός Δημόσιας Υγείας συστήνουν την τήρηση καλών πρακτικών υγιεινής κατά τον χειρισμό και την προετοιμασία των τροφίμων, όπως:

- ✓ Τακτικό και επιμελές πλύσιμο των χεριών πριν, κατά την διάρκεια και μετά την προετοιμασία φαγητού.
- ✓ Επιμελές πλύσιμο των χεριών κατά την εναλλαγή χειρισμού ωμού και μαγειρεμένου φαγητού.
- ✓ Αποφυγή επαφής των χεριών με τη μύτη, το στόμα ή τα μάτια κατά την παρασκευή του φαγητού.
- ✓ Επιμελές πλύσιμο των χεριών πριν την κατανάλωση φαγητού.



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

- ✓ Χρήση διαφορετικών μαχαιριών και επιφανειών κοπής για τα ωμά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα.
- ✓ Καλό μαγείρεμα των τροφίμων, ειδικά του κρέατος και των προϊόντων του.
- ✓ Καλός καθαρισμός επιφανειών και σκευών ιδιαίτερα μετά τον χειρισμό ωμών τροφίμων (όπως κρέας, πουλερικά, θαλασσινά).
- ✓ Δεν καταναλώνουμε άρρωστα ζώα ή ζώα που έχουν πεθάνει από κάποια ασθένεια.

4. Κανόνες ατομικής υγιεινής εργαζομένων & ορθή χρήση γαντιών

Ο υψηλός βαθμός τήρησης των κανόνων ατομικής υγιεινής από τους εργαζόμενους, εφαρμόζοντας αρχικά καλό πλύσιμο των χεριών, σε συνδυασμό με την ορθή χρήση γαντιών διασφαλίζει σε μεγάλο βαθμό την προστασία του συνολικού περιβάλλοντος της επιχείρησης από την ύπαρξη παθογόνων μικροοργανισμών και του ιού SARS-CoV-2 με αποτέλεσμα τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Τα μέτρα που προτείνονται από τις υγειονομικές αρχές σχετικά με την ατομική υγιεινή των εργαζομένων και την χρήση γαντιών είναι τα εξής:

a. Ατομική υγιεινή εργαζομένων

- ✓ Να εφαρμόζεται πολιτική απαγόρευσης χειρισμού τροφίμων από ασθενείς εργαζόμενους με επίπτωση στα τρόφιμα.
- ✓ Το προσωπικό που σχετίζεται με τον χώρο παραγωγής ή έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα να διαθέτει πιστοποιητικά υγείας σε ισχύ.
- ✓ Να αποφεύγεται η επαφή χεριών με τα μάτια, τη μύτη και το στόμα για τη μείωση του κινδύνου μόλυνσης από τον ιό.
- ✓ Σε βήχα ή φτέρνισμα, να καλύπτεται η μύτη και το στόμα με το μανίκι στο ύψος του αγκώνα ή με χαρτομάντιλο. Το χρησιμοποιημένο χαρτομάντιλο πρέπει να απορρίπτεται αμέσως μετά τη χρήση του στους κάδους απορριμμάτων.
- ✓ Να πραγματοποιείται τακτικό πλύσιμο των χεριών των εργαζομένων με σαπούνι και νερό για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα. Προσεκτικό στέγνωμα των χεριών με χάρτινες χειροπετσέτες μιας χρήσης, οι οποίες απευθείας θα απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων.
- ✓ Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται απαραίτητα μετά την επαφή με αναπνευστικές εκκρίσεις και μετά τη χρήση της τουαλέτας. Επισημαίνεται ότι τα γάντια δεν αντικαθιστούν το πλύσιμο των χεριών.
- ✓ Άτομα με συμπτώματα λοίμωξης του αναπνευστικού να μην προσέρχονται στην εργασία τους μέχρι το πέρας των συμπτωμάτων.
- ✓ Να υπάρχει κατάλληλος και καθαρός μιατισμός για το προσωπικό.



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

b. Κανόνες ορθής χρήσης γαντιών

- ✓ Πριν φορέσετε τα γάντια, πάντα πλένετε τα χέρια σας με σαπούνι για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα και τα σκουπίζετε με χειροπετσέτες μιας χρήσης
- ✓ Φοράτε το σωστό μέγεθος
- ✓ Αλλάζετε γάντια, όπως θα πλένατε τα χέρια σας αν δεν φορούσατε γάντια, τουλάχιστον κάθε 4 ώρες
- ✓ Τα γάντια θα πρέπει να αφαιρούνται κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την τουαλέτα ή τρώτε ή χειρίζεστε σκουπίδια ή καθαρίζετε επιφάνειες
- ✓ Δε θα πρέπει να αγγίζετε το πρόσωπό σας ενώ φοράτε τα γάντια
- ✓ Το γάντι του χεριού που θα χρησιμοποιηθεί για τη χρηματική συναλλαγή πρέπει να αντικαθίσταται
- ✓ Αντικαταστήστε κατεστραμμένα ή σκισμένα γάντια αμέσως
- ✓ Μην επαναχρησιμοποιείτε γάντια φορεμένα
- ✓ Αφαιρείτε το κάθε γάντι χωριστά πιάνοντάς το από τη μανσέτα
- ✓ Πλύνετε τα χέρια σας ακόμα και αν φοράτε γάντια, καθώς τα μολυσμένα γάντια όταν αφαιρεθούν μπορεί να μεταδώσουν τον ιό στα χέρια σας

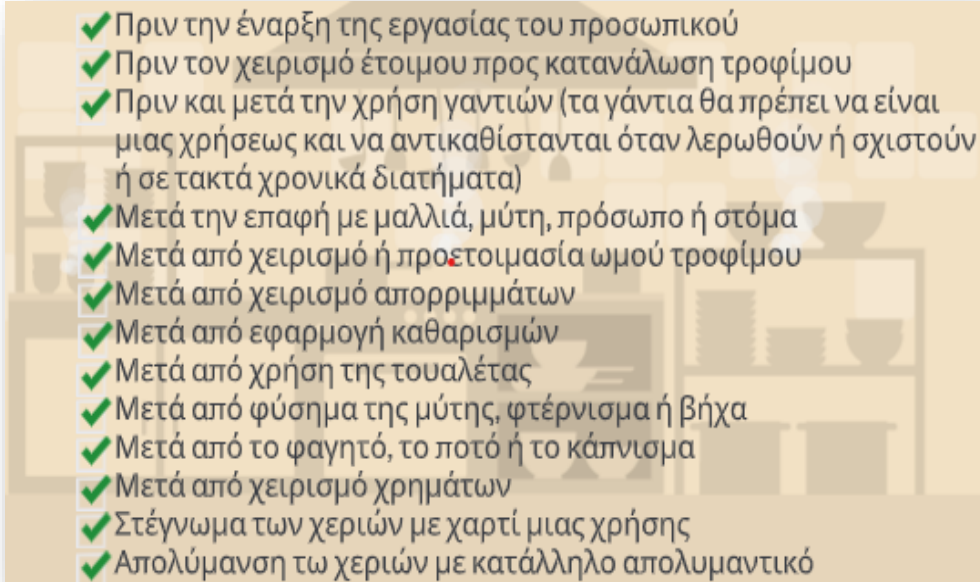
c. Κάθε πότε πρέπει οι χειριστές τροφίμων να πλένουν τα χέρια τους;

Το καλό πλύσιμο χεριών δεν αντικαθιστά το συχνό πλύσιμο χεριών, το οποίο σε κάθε κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να αποτελεί βασική αρχή για τη διατήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής του προσωπικού. Το καλό πλύσιμο των χεριών ακολουθεί στέγνωμα των χεριών με τη χρήση χαρτιού μιας χρήσης και απευθείας απόρριψη του χαρτιού στον κάδο απορριμμάτων. Επίσης τονίζεται η σημαντικότητα της χρήσης απολυμαντικού διαλύματος για την απολύμανση των χεριών.



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!

d. Τα χέρια πρέπει να πλένονται:

- 
- ✓ Πριν την έναρξη της εργασίας του προσωπικού
 - ✓ Πριν τον χειρισμό έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου
 - ✓ Πριν και μετά την χρήση γαντιών (τα γάντια θα πρέπει να είναι μιας χρήσεως και να αντικαθίστανται όταν λερωθούν ή σχιστούν ή σε τακτά χρονικά διαστήματα)
 - ✓ Μετά την επαφή με μαλλιά, μύτη, πρόσωπο ή στόμα
 - ✓ Μετά από χειρισμό ή προετοιμασία ωμού τροφίμου
 - ✓ Μετά από χειρισμό απορριμμάτων
 - ✓ Μετά από εφαρμογή καθαρισμών
 - ✓ Μετά από χρήση της τουαλέτας
 - ✓ Μετά από φύσημα της μύτης, φτέρνισμα ή βήχα
 - ✓ Μετά από το φαγητό, το ποτό ή το κάπνισμα
 - ✓ Μετά από χειρισμό χρημάτων
 - ✓ Στέγνωμα των χεριών με χαρτί μιας χρήσης
 - ✓ Απολύμανση τω χεριών με κατάλληλο απολυμαντικό



ΠΑΤΗΣΤΕ [ΕΔΩ](#) ΓΙΑ ΤΟ VIDEO ΤΗΣ GEP ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ!