



# COVID-19 și siguranța alimentară

## Întrebări și răspunsuri

### CUPRINS

#### 1. RISCUL DE INFECȚIE PRIN ALIMENTE

- 1.1. Care este riscul de infectare cu COVID-19 de la produsele alimentare?
- 1.2. Ca operator alimentar, pot cere garanții de la furnizori privind COVID-19?
- 1.3. Care este riscul de contaminare cu COVID-19 de la ambalajele alimentare?

#### 2. PRODUCȚIA DE ALIMENTE

- 2.1. Ia măsuri industria agro-alimentară pentru a evita contaminarea cu virusul a alimentelor produse sau distribuite?
- 2.2. Blocarea activităților poate limita controalele privitoare la aplicarea igienei alimentare în industria alimentară. Poate acest lucru afecta siguranța alimentară în general?
- 2.3. Ce se întâmplă dacă un angajat în domeniul alimentar este infectat cu COVID-19?
- 2.4. Datorită problemelor de distribuție ar putea exista un deficit de dezinfectanți pentru mâini. Cum se poate rezolva acest lucru în industria alimentară?
- 2.5. Ca operator în domeniul /sectorul alimentar, cum îmi protejez angajații împotriva infectării?

#### 3. ALIMENTE ÎN MAGAZINE /MAGAZINE ALIMENTARE

- 3.1. Mă pot infecta prin manipularea de alimente de către persoane care ar putea fi infectate?
- 3.2. Ca vânzător cu amănuntul, cum mă pot proteja pe mine și pe clienții mei de infectare de către alte persoane atunci când vin în magazin?

#### 4. ALIMENTE/MÂNCARE DE ACASĂ

- 4.1. Mă pot infecta de la consumul anumitor alimente?
- 4.2. Ce aș putea face pentru mine, acasă, pentru a minimiza orice potențial risc de la transportarea alimentelor ce poartă virusul responsabil de COVID-19?
- 4.3. Ce se poate spune despre hrana animalelor de companie? Care este riscul de infectare cu COVID-19 a animalului meu de companie de la hrană?

#### 5. RECOMANDĂRI ALE STATELOR MEMBRE

#### 6. ALTE SURSE DE INFORMAȚIE

## **1. RISCUL DE INFECȚIE PRIN ALIMENTE**

### **1.1 Care este riscul de infecție cu Covid-19 de la produsele alimentare?**

În ciuda gradului mare de extindere a pandemiei, nu există până în prezent nici o raportare de transmisie de COVID-19 prin consumul de alimente. De aceea, așa cum a declarat Agenția Europeană de Siguranță Alimentară, nu există nici o dovadă că alimentele ar putea reprezenta vreun risc de sănătate publică în contextul COVID-19. Principala cale de transmisie a virusului este considerată transmisia de la om la om, în principal prin picăturile provenite pe cale respiratorie de la persoanele infectate care strănută, tușesc sau prin expirație.

### **1.2. Ca operator alimentar, pot cere garanții de la furnizori în privința COVID-19?**

Nu. Nu poate fi justificată o certificare "liber de virus" deoarece nu există nici o dovadă că alimentele reprezintă un risc pentru sănătatea publică în relație cu COVID-19. Orice cerere privind astfel de garanții este disproporționată și în consecință neacceptabilă.

### **1.3. Care este riscul de contaminare cu COVID-19 de la ambalajele alimentare?**

Deși conform unui studiu recent s-a arătat că agentul cauzal al COVID-19 (SARS-CoV-2) poate rezista în condiții experimentale (umiditate relativă și temperatură controlate) până la 24 de ore pe carton și mai multe zile pe suprafețe tari (oțel și plastic), nu există nici o dovadă că ambalaje contaminate, care au fost expuse la diferite condiții de mediu și de temperatură, transmit infecția. Cu toate acestea, pentru a rezolva îngrijorările cu privire la faptul că virusul prezent pe piele ar putea fi capabil să se transfere în sistemul respirator (de exemplu, prin atingerea feței), persoanele care manipulează ambalajele, inclusiv consumatorii, ar trebui să respecte îndrumările autorităților de sănătate publică cu privire la bunele practici de igienă, inclusiv spălarea regulată și eficientă a mâinilor.

## 2. PRODUCȚIA DE ALIMENTE

### 2.1. Industria agro-alimentară ia măsuri pentru a evita ca alimentele pe care le produc sau le distribuie să fie contaminate de virus?

Norme stricte de igienă reglementează deja producția de alimente în UE, iar punerea lor în aplicare este supusă controalelor oficiale. Toate întreprinderile alimentare trebuie să le aplice. Controalele de igienă care urmează să fie puse în aplicare de operatorii din sectorul alimentar sunt concepute pentru a preveni contaminarea alimentelor cu orice tip de agenți patogeni și, prin urmare, vor viza și prevenirea contaminării alimentelor cu virusul responsabil de COVID-19. Acțiunile de formare periodică în întreprinderile alimentare privind toate aceste cerințe sunt obligatorii, astfel încât oamenii care lucrează în industria alimentară să știe să lucreze igienic.

Printre bunele practici de igienă necesare în toate etapele producției de alimente, o importanță deosebită o are curățarea și, după caz, dezinfectarea instalațiilor și echipamentelor producătoare de alimente între loturile de producție, evitarea contaminării încrucișate între categoriile de alimente și alimente în diferite etape ale procesare (de exemplu, mâncare crudă sau mâncare gătită), igienă personală, cum ar fi spălarea și dezinfectarea mâinilor, purtarea mănușilor și măștilor acolo unde este necesar, folosirea hainelor și încălțăminte igienice speciale sau a rămânerea acasă, departe de muncă ori de câte ori lucrătorul (lucrătorii) se simte (se simt) rău.

În plus, în contextul actual, întreprinderile din sectorul alimentar ar trebui să-și limiteze contactele externe la cele absolut necesare, de exemplu: cu furnizorii sau mijloacele de transport (camioanele), păstrând distanță față de șoferi.



## **2.2. Blocarea activității poate limita controalele privind aplicarea regulilor de igienă în întreprinderile alimentare. Acest lucru subminează siguranța alimentelor în general?**

Chiar dacă controalele oficiale sunt parte a unui 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 "actorilor" din lanțul alimentar, deci de la fermă la furculiță, cu responsabilitatea principală a operatorilor din sectorul alimentar. Siguranța alimentelor se realizează în principal prin măsuri preventive (bune practici de igienă). Operatorii din sectorul alimentar trebuie să demonstreze că aceste măsuri preventive sunt întotdeauna în vigoare / se aplică permanent în timpul producției și că aceste măsuri își dovedesc eficiența prin efectuarea de verificări și teste atât asupra procesului de producție cât și a alimentelor produse (așa-numitele auto-controale). Acest aspect este, la rândul său, inspectat de autoritățile de siguranță alimentară. Chiar și în cazul în care blocarea poate afecta modalitățile de efectuare a controalelor oficiale, aceasta nu afectează siguranța alimentelor produse.

În această privință, Comisia a adoptat un regulament<sup>3</sup> (EU Regulation 2020/466) (Commission Implementing Regulation (EU) 2020/466 on temporary measures to contain risks to human, animal and plant health and animal welfare during certain serious disruptions of Member States' control systems due to Coronavirus disease (COVID-19), OJ L 98, 31.3.2020, p. 30) care permite Statelor Membre să efectueze acțiuni de control într-un mod compatibil cu restricțiile de circulație menite să limiteze răspândirea COVID-19 și în conformitate cu garanțiile corespunzătoare, astfel încât siguranța alimentelor să nu fie compromisă. Aceste măsuri se aplică timp de două luni și vor fi apoi revizuite, pe baza informațiilor obținute de la Statele Membre.

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

În cadrul industriei de prelucrare / procesare a alimentelor au fost stabilite protocoale specifice pentru a proteja sănătatea angajaților. Aceste măsuri se adaugă regulilor de igienă alimentară obișnuite și practicilor de siguranță a lucrătorilor și se adaptează posibilităților existente în teren. Astfel de măsuri includ distanțarea socială la locul de muncă, utilizarea plexiglasului atunci când distanța nu poate fi menținută, lipsa oricărui contact între șoferii de camion și instalațiile de producție alimentară, dotarea și punerea la dispoziție a mai multor dozatoare cu dezinfectanți pentru mâini, lucrul în schimburi pentru a se asigura că numărul de lucrători se limitează la strictul necesar per fiecare instalație, sau acolo unde acest lucru este posibil, să se lucreze de acasă. În conformitate cu recomandările speciale în vigoare pentru COVID-19, oricărei persoane care prezintă simptome ce ar putea indica prezența COVID-19 i se cere să rămână acasă, pentru a preveni răspândirea virusului.

Chiar și în cazul în care persoanele ar putea fi infectate dar care nu prezintă încă simptome (persoane asimptomatice), legislația existentă reduce la minimum riscul de particule de virus care vin în contact cu produsele alimentare, deoarece orice persoană care lucrează într-o zonă de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de igienă personală, inclusiv purtarea de îmbrăcăminte adecvată, curată și, dacă este necesar, pentru protecție și se aplică constant bunele practici de igienă (spălarea mâinilor, interzicerea comportamente neigienice cum ar fi strănutul sau tușitul în momentul producerii sau manipulării alimentelor etc.).

Există toate motivele să se considere că măsurile de igienizare existente sunt la fel de eficiente pentru COVID-19 ca și pentru alte riscuri microbiologice<sup>4</sup>. Mai mult, întreprinderile din sectorul alimentar ar trebui să efectueze acțiuni suplimentare de salubritate după caz, ținând cont de risc, cu atât mai mult în cazul în care un angajat este testat pozitiv pentru prezența virusului. Aceste măsuri, la care se adaugă faptul că produsele alimentare nu sunt cunoscute ca fiind o sursă de transmitere, asigură siguranța producției alimentare.

#### **2.4. Este posibil să existe deficit de dezinfectanți pentru mâini din cauza problemelor de distribuție. Cum poate fi abordată/ gestionată această situație în industria alimentară?**

Legislația UE privind siguranța alimentară impune tuturor operatorilor din sectorul alimentar să se asigure că angajații iau măsuri igienice adecvate. Aceasta include spălarea frecventă a mâinilor cu săpun. În cazul în care este necesară dezinfectare suplimentară, aceasta trebuie să se facă conform indicațiilor. În caz de lipsă, autoritățile locale pentru siguranța alimentelor vor lua în considerare aceste probleme de la caz la caz și vor ajuta întreprinderile să găsească soluții alternative sigure, astfel încât siguranța alimentară să fie respectată. Aceste soluții ar putea cuprinde utilizarea de produse alternative sau asigurarea spălării mai dese a mâinilor cu săpun.

#### **2.5. Ca operator în industria alimentară, cum îmi protejez angajații împotriva infectării?**

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să instruiască angajații cu privire la utilizarea corectă a echipamentelor de protecție personală și să le reamintească importanța respectării instrucțiunilor privind igiena personală și distanțarea socială în timpul pauzelor de la locul de muncă.





### 3. MAGAZINE ALIMENTARE

#### 3.1. Pot fi infectat prin manipularea alimentelor de către persoane care ar putea fi infectate?

Potrivit agențiilor de siguranță alimentară din statele membre ale UE, este foarte puțin probabil să vă infectați 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<sup>5</sup>.

În prezent, nu sunt disponibile informații cu privire la faptul că virusul responsabil de COVID-19 poate fi prezent pe alimente, poate supraviețui acolo și poate infecta persoane. În același timp, până în prezent, nu există dovezi că alimentele au fost o sursă sau un vehicul de infecție, în timp ce nu există nicio îndoială că persoanele bolnave în prezent au fost infectate prin contact cu alte persoane infectate.

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

Comercianții cu amănuntul sunt la curent cu cerințele de igienă atunci când manipulează alimentele. Personalul care trebuie să manipuleze mâncarea (de exemplu, tranșarea cărnii, sau manipularea produselor lactate, curățarea peștilor, ambalarea fructelor și legumelor) poartă mănuși pe care le înlocuiește frecvent, sau dacă acest lucru nu este posibil, spală frecvent mâinile.

De asemenea, consumatorii ar trebui să joace rolul lor. Ca o practică generală de bună igienă, clienții din magazine nu ar trebui să se atingă de alte alimente, decât de cele pe care intenționează să le cumpere, pentru a evita contaminarea 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 care vin în magazin?

Asigurați-vă că regulile de igienă (rutina) și curățare sunt la zi și asigurați respectarea strictă, inclusiv comunicarea clară cu privire la regulile de comportament în privința igienei a clienților. Distribuitorilor li se recomandă, de asemenea, să gestioneze intrarea furnizorilor externi de produse și servicii (curățare etc.).

Deoarece virusul responsabil de COVID-19 este rezistent în principal pe suprafețe netede inerte, cum ar fi plastic și oțel inoxidabil, retailerilor li se recomandă curățarea frecventă a acestor suprafețe: de exemplu cărucioare de cumpărături sau auto-scanere. În supermarket-uri trebuie să se facă dezinfectarea periodică a coșurilor de mână. Comercianții cu amănuntul pot invita și clienții să își aducă propriile pungi de cumpărături.

Așa cum solicită numeroase autorități, asigurați-vă că se respectă o distanță fizică sigură între oameni, așa cum este recomandat de autoritățile de sănătate publică, de exemplu, marcând podeaua la anumite intervale și limitarea numărului de persoane prezente în magazinul dvs. în același timp. De asemenea, retailerii pot recomanda consumatorilor să folosească coșuri de cumpărături pentru a menține distanța respectivă.

Trebuie evitate degustările de alimente pentru campaniile promoționale.

Acolo unde livrările le permit, retailerii pot lua în considerare punerea la dispoziție a unui șervețel dezinfectant sau a unui dezinfectant la intrare și / sau chiar distribuirea mănușilor de unică folosință când oamenii trebuie să atingă produsele alimentare neambalate în magazine (cum ar fi fructe sau legume). Atunci când comercianții cu amănuntul oferă măsuri de salubritate, aceștia trebuie să insiste ca și clienții să le utilizeze/aplice și, în cazul mănușilor de unică folosință, acestea să fie eliminate în mod corespunzător.

Dacă este nevoie de utilizarea unui serviciu față în față și în cazul în care nu este posibilă menținerea unei distanțe sigure între oameni, este recomandată punerea unui ecran de sticlă sau plexiglas între casieri și clienți (de exemplu, la ghișeele de la casă), așa cum se încurajează și utilizarea pentru efectuarea de plăți a cardurilor de debit / credit, de preferință cele fără contact (contactless), în loc de numerar. Se recomandă igienizarea periodică a instrumentului / dispozitivului (POS) de plată cu cardul, precum și a benzii transportoare de la casă



## 4. ALIMENTELE DE ACASĂ

### 4.1. Pot fi infectat prin consumul anumitor alimente?

Potrivit agențiilor de siguranță alimentară din statele membre ale UE, este foarte puțin probabil să vă puteți infecta cu (Covid SARS-2) 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 virusului COVID-19<sup>7</sup>.

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 ciuda gradului mare de răspândire a pandemiei COVID-19, până în prezent nu a existat nici un raport de transmitere a 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 picături respiratorii care sunt eliminate de persoanele infectate prin strănut, tuse sau prin expirație.

### 4.2. Ce pot face acasă pentru a minimiza orice risc potențial cauzat de alimentele care ar putea transporta/ purta pe ele, virusul responsabil de COVID-19?

În primul rând, spălarea minuțioasă a mâinilor (a se vedea tutorialul ECDC despre spălarea eficientă a mâinilor<sup>8</sup>) cu săpun și apă caldă înainte și după cumpărături este deosebit de importantă, deoarece vă va proteja atât pe dvs. cât și pe ceilalți.

Este la fel de important să se aplice strict regulile de igienă din propria bucătărie, reguli obișnuite care protejează împotriva intoxicațiilor alimentare.

Ca atare:

- depozitați alimentele în mod corespunzător (trebuie evitat orice contact între alimentele ce se consumă crude și cele gătite);
- aruncați ambalajele exterioare înainte de depozitare (de exemplu, cofrajele de ouă din carton sau unde există un pachet interior din plastic), păstrând evidența informațiilor cheie, cum ar fi limitele maxime de valabilitate;
- spălați sistematic fructele și legumele cu apă curată, mai ales dacă nu vor fi gătite (COVID-19 nu va supraviețui gătitului);
- evitați contaminarea cu ustensile de bucătărie (cuțite, farfurii etc.), spălându-le cu atenție cu detergent între utilizarea lor pentru diferite ingrediente alimentare;
- respectați instrucțiunile de gătit (timp, temperatură) pentru alimentele destinate a fi consumate gătite;
- spălați-vă mâinile cu apă caldă și săpun înainte de a începe să pregătiți sau să pregătiți mâncarea, precum și după ce ați preparat mâncarea;
- suprafețele frigiderului și ale bucătăriei trebuie supuse curățeniei de rutină, deși cu o frecvență crescută.

Precauțiile împotriva COVID-19 nu ar trebui să ne determine să uităm regulile clasice de evitare a intoxicațiilor alimentare atunci când pregătim mâncarea acasă, reguli care trebuie aplicate pentru protejare împotriva bolilor transmisibile prin alimente, și care ulterior ar încărcă și mai mult serviciile medicale.

### **4.3. Dar mâncarea pentru animalul meu de companie? Care este riscul infectării animalului de companie cu COVID-19, de la hrană?**

În ceea ce privește alimentele umane, nu a existat niciun raport de transmitere a COVID-19 la animale prin consumul de alimente pentru animale de companie (a se vedea 1.1 de mai sus). Această evaluare este valabilă și pentru hrana animalelor de fermă. În ceea ce privește alimentele destinate consumului uman, este foarte puțin probabil să vă puteți infecta cu COVID-19 din manipularea alimentelor pentru animale de companie. Recomandările privind manipularea pachetelor de hrană pentru animale de companie sunt aceleași ca și pentru manipularea oricărui alt pachet (vezi 1.3 de mai sus).

## BIBLIOGRAFIE

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>

3 Commission Implementing Regulation (EU) 2020/466 on temporary measures to contain risks to human, animal and plant health and animal welfare during certain serious disruptions of Member States' control systems due to Coronavirus disease (COVID-19), OJ L 98, 31.3.2020, p. 30.

3 Implementarea Regulamentului UE 466/2020 privind măsurile temporare privind riscul asupra bunăstării umane, animale și a plantelor în cursul apariției unor probleme grave în sistemele de control ale Statelor Membre datorate bolii provocate de coronavirus.

4 [https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS\\_CoV\\_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26\\_0.pdf](https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf)

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

6 If used correctly, gloves also contribute to protecting your fruits and vegetables from contamination by customers' handling. In some Member States the use of disposable gloves in the fruits and vegetable areas in the supermarket is in place since long-time and is supported by the customers.

6 Dacă sunt utilizate corect, mănușile pot contribui la protejarea fructelor și legumelor de contaminare prin manipularea consumatorilor. În unele State Membre, în supermarket-uri de aplică de mult timp utilizarea de mănuși de unică folosință în sectorul de fructe și legume, și acest lucru este susținut de clienți.

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>

## Romania

<http://www.ansvsa.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-ANSVSA-COVID-19.pdf>

<http://www.ansvsa.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-fermieri-v2.pdf>

<http://www.ansvsa.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.ansvsa.ro/wp-content/uploads/2020/03/Recomandari-ANSVSA-pentru-operatori-si-consumatori.pdf>

<http://www.ms.ro/>