

## «Ο COVID-19 ΜΑΣ ΟΔΗΓΕΙ ΣΕ ΕΝΑ ΝΕΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΤΟΠΙΟ, ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ»



Αν και η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων, δεν έχει αναφέρει στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα ενέχουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία σε σχέση με τη νόσο COVID-19, εντούτοις οι περιορισμοί που έχουν επιβάλλει πολλές χώρες στο Λιανεμπόριο των τροφίμων (κλείσιμο εστίασης, τουρισμού, συναθροίσεων κ.ο.κ.), προκειμένου να περιορίσουν τη διάδοση του ιού, έχουν αλλάξει ριζικά την καταναλωτική συμπεριφορά στην παγκόσμια βιομηχανία τροφίμων, οδηγώντας σε νέα καταναλωτικά πρότυπα.



**ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΛΤΣΑΣ**

**MSC ΓΕΩΠΟΝΟΣ - ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ PROTYPON Α.Ε. ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ**

Αν αναλογιστεί κανείς ότι οι Επιχειρήσεις των τροφίμων πρέπει να εφαρμόσουν υποχρεωτικά πρακτικές ως προς τον περιορισμό των αποστάσεων των εργαζομένων τους, τη χρήση μάσκας εντός του χώρου εργασίας, την εφαρμογή τηλεργασίας, τον περιορισμό των μετακινήσεων, τότε όλα αυτά οδηγούν στη δημιουργία ενός νέου επιχειρηματικού τοπίου με νέες προκλήσεις, φέρνοντας πλέον στο προσκήνιο πρακτικές αποτελεσματικής διαχείρισης κρίσεων.

As πάρουμε όμως τα πράγματα με τη σειρά. Ο κύριος τρόπος μετάδοσης της COVID-19 θεωρείται ότι είναι από άτομο σε άτομο, κυρίως μέσω των αναπνευστικών σταγονιδίων



στο φτέρνισμα, το βήχα ή την εκπνοή ατόμων που έχουν προσβληθεί από τον ιό. Αν και σε πρόσφατες μελέτες αποδείχθηκε ότι ο ιός SARS-CoV-2 επιβιώνει έως και 24 ώρες σε χαρτόνι και έως αρκετές ημέρες σε σκληρές επιφάνειες, όπως το πλαστικό, δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι οι μολυσμένες συσκευασίες των τροφίμων, που έχουν εκτεθεί σε διαφορετικές περιβαλλοντικές συνθήκες, μεταδίδουν τη λοίμωξη. Παρόλα αυτά όμως, όπως ισχύει για οποιαδήποτε επιφάνεια με την οποία έχει έρθει σε επαφή μολυσμένο άτομο, τα τρόφιμα θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε έμμεση μόλυνση, μέσω της επαφής με αυτά. Ως εκ τούτου, η αυστηρή τήρηση των ορθών προληπτικών μέτρων προσωπικής υγιεινής για κάθε εργαζόμενο στο χειρισμό των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης κατάλληλου και καθαρού

προστατευτικού ρουχισμού, αποτελεί ασπίδα προστασίας έναντι της νόσου.

### Οι προϋποθέσεις

Επιπρόσθετα, 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 προσωπική υγιεινή, όπως το πλύσιμο και η απολύμανση των χεριών, η χρήση γαντιών και μασκών και η παραμονή στο σπίτι, όταν ο εργαζόμενος αισθάνεται αδιαθεσία. Επομένως, όποιος εργάζεται σε σημείο χειρισμού τροφίμων πρέπει να τηρεί υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής και να εφαρμόζει συνεχώς ορθές πρακτικές υγιεινής.



Ήδη πολλά διεθνή πρότυπα πιστοποίησης, όπως το B.R.C. και το I.F.S. έχουν εκδώσει κατευθυντήριες οδηγίες για την υιοθέτηση αυστηρότερων πρακτικών από τις Επιχειρήσεις, που αφορούν στην εφαρμογή προληπτικών μέτρων ελέγχου προστασίας, με συγκεκριμένες προβλέψεις



**PROTYPON**

### Θέσπιση νέων πρωτοκόλλων

Η Βιομηχανία των τροφίμων λοιπόν, προκειμένου να μπορέσει να ανταποκριθεί στα νέα δεδομένα και να τονώσει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών, θα πρέπει να θεσπίσει πρωτόκολλα για τη διασφάλιση πρώτα απ' όλα της υγείας των εργαζομένων της, διασφαλίζοντας παράλληλα με αυτόν τον τρόπο και την υγεία των καταναλωτών της. Η τήρηση των πρωτοκόλλων αυτών θα πρέπει να ενσωματωθεί στα υπάρχοντα συστήματα διαχείρισης της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, που εφαρμόζει η κάθε Επιχείρηση. Ήδη πολλά διεθνή πρότυπα πιστοποίησης, όπως το B.R.C. και το I.F.S. έχουν εκδώσει κατευθυντήριες οδηγίες για την υιοθέτηση αυστηρότερων πρακτικών από τις Επιχειρήσεις που αφορούν στην εφαρμογή προληπτικών μέτρων ελέγχου προστασίας, με συγκεκριμένες προβλέψεις. Τα σχετικά μέτρα προστίθενται στις συνήθεις πρακτικές για την υγιεινή των τροφίμων και την ασφάλεια των εργαζομένων, στη συνεχή εκπαίδευση των εργαζομένων και προσαρμόζονται στις εκάστοτε επιτόπιες δυνατότητες.

### Στοχευμένοι έλεγχοι υγιεινής

Τα εν λόγω μέτρα περιλαμβάνουν την κοινωνική αποστασιοποίηση στο χώρο εργασίας, την εκπαίδευση του προσωπικού, την τοποθέτηση πινακίδας όταν δεν είναι δυνατή η τήρηση απόστασης, την αποφυγή επαφής μεταξύ των οδηγών φορτηγών και της εγκατάστασης τροφίμων. Επιπλέον, 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. Επομένως οι έλεγχοι υγιεινής πρέπει, μέσα από την εφαρμογή των συστημάτων διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας, να είναι στοχευμένοι και σχεδιασμένοι για την πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από οποιαδήποτε παθογόνα και, ως εκ τούτου και στην πρόληψη της επιμόλυνσης των τροφίμων από τον ιό.

### Συμπεραίνοντας

Τα συστήματα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων μπορούν και πρέπει να αποτελέσουν ένα πολύτιμο εργαλείο για τη Βιομηχανία των τροφίμων, ενσωματώνοντας όλες τις επιμέρους απαιτήσεις για την αυστηρή τήρηση των προληπτικών μέτρων ελέγχου και τη διαχείριση των πιθανών κρίσεων που θα προκύψουν από την πανδημία, παρέχοντας έτσι ένα πλέγμα ασφαλείας για τους καταναλωτές των προϊόντων.

- ✓ Δυναμική Ψύξη
- ✓ Δυναμική Πρόψυξη
- ✓ Αποπρασινισμός Πρίμανση
- ✓ Ελεγχόμενη Ατμόσφαιρα
- ✓ Όζον

**Ψυκτικές εγκαταστάσεις χαμηλής ενεργειακής κατανάλωσης.**

Κωνσταντινουπόλεως 67 - Αχαρνές  
**ΤΗΛ.: 210 2321525-6 (10 γραμμές)**  
[www.alfacoolhellas.gr](http://www.alfacoolhellas.gr) • [www.alfacoolglobal.com](http://www.alfacoolglobal.com)

Λορέντζου Μαβίλη 2 - Αχαρνές  
**ΤΗΛ.: 210 2387891**  
[www.isofruit.gr](http://www.isofruit.gr)