



ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

ΤΟΜΕΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΔΗΜΙΟΛΟΓΙΑΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΣΕ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ζ.Π. ΚΑΙ ΚΩΔΙΚΑΣ ΚΑΛΗΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Απαιτείται η χρήση καθαρού και σε καλή κατάσταση προστατευτικού ρουχισμού (εργαστηριακή ρόμπα) στους χώρους του εργαστηρίου. Απαγορεύεται η έξοδος από το εργαστήριο με τον προστατευτικό ρουχισμό.
- Να γίνεται πλύση των χεριών πριν και μετά το πέρας των εργασιών, μετά τη χρήση της τουαλέτας και πριν την αναχώρηση από το εργαστήριο. Να γίνεται στέγνωμα των χεριών με υλικό μιας χρήσης.
- Να γίνεται χρήση γαντιών και προστατευτικών γυαλιών όταν το απαιτεί η εργασία.
- Να αποφεύγεται η ομιλία, ο βήχας κλπ κατά τη διάρκεια των εργασιών.
- Μακριά μαλλιά να μαζεύονται με κατάλληλο τρόπο για την αποφυγή φωτιάς ή παγίδευσης σε εργαστηριακό εξοπλισμό.
- Απαγορεύεται η χρήση υποδημάτων που αφήνουν ακάλυπτα τα πόδια στους χώρους του εργαστηρίου.
- Απαγορεύεται η κατανάλωση τροφών, ποτών και το κάπνισμα στους χώρους του εργαστηρίου.

ΚΩΔΙΚΑΣ ΚΑΛΗΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΣΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Απαγορεύεται η πρόσβαση σε αναρμόδιο προσωπικό στους χώρους του εργαστηρίου.
- Το εργαστήριο να διατηρείται λιτό και απαλλαγμένο από άχρηστα υλικά.
- Οι χώροι του εργαστηρίου θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί.
- Ντουλάπια και συρτάρια να καθαρίζονται και να μην υπάρχουν έντομα.
- Προσωπικά αντικείμενα να φυλάσσονται μακριά από το χώρο του εργαστηρίου (τσάντες, ρουχισμός κλπ).
- Όλες οι εργασίες να γίνονται με προστατευτικά γάντια μιας χρήσης.
- Τα όργανα που χρησιμοποιήθηκαν να καθαρίζονται επιμελώς.
- Τα πατώματα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα και σε ειδικές περιπτώσεις π.χ. σπάσιμο γυαλίνου υλικού που περιείχε μικροβιακή καλλιέργεια ή κάποιο διάλυμα αντιδραστηρίου,

οξέος, βάσης θα πρέπει να ακολουθούνται συγκεκριμένες διαδικασίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση.

- Απαγορεύεται η επαφή εργαστηριακών αντικειμένων με το στόμα.
- Τα δείγματα τροφίμων και διάφορα στερεά απορρίμματα να συλλέγονται στις κατάλληλες σακούλες και να καταστρέφονται με αποστείρωση με το πέρας των εργασιών προκειμένου με απορριφθούν σε συνήθη κάδο.
- Όλοι οι μικροοργανισμοί να αντιμετωπίζονται ως δυνητικά παθογόνοι ως προς την απόρριψή τους στο περιβάλλον.
- Υλικά που περιέχουν μικροβιακές καλλιέργειες να καταστρέφονται με αποστείρωση με το πέρας των εργασιών.
- Χημικά αντιδραστήρια να συλλέγονται σε κατάλληλες γυάλινες φιάλες και να παραδίδονται για απομάκρυνση με το πέρας των εργασιών.
- Τα χρησιμοποιημένα στόμια πιπετών να συλλέγονται και να αποστειρώνονται όταν χρησιμοποιούνται στο χειρισμό μικροβιακών καλλιεργείων.
- Οι ρυπάνσεις επιφανειών με μολυσμένα υγρά να αντιμετωπίζονται με καθαρισμό και απολύμανση.
- Ατυχήματα που οδηγούν σε ρύπανση επιφανειών με οξέα και βάσεις να αντιμετωπίζονται άμεσα και να γίνεται εξουδετέρωση της ουσίας.
- Τεμάχια γυαλιού και αιχμηρά αντικείμενα να απορρίπτονται σε χωριστούς κάδους.
- Στο εργαστήριο τεχνολογίας τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μικροβιακές καλλιέργειες επιπέδου βιο-ασφάλειας 1.
- Η εργασία με αυτές τις καλλιέργειες μπορεί να γίνει σε ανοιχτό πάγκο ή σε θαλάμους βιολογικής ασφάλειας (νηματικής ροής) που διαθέτει το εργαστήριο.
- Φιάλες με αντιδραστήρια, διαλύματα κλπ, και τρυβλία με καλλιέργειες πρέπει να σφραγίζονται με πώματα ή να καλύπτονται.
- Κρίκοι ενοφθαλμισμού, λεπίδες και βελόνες πρέπει να αποστειρώνονται με καύση στον λύχνο Bunsen πριν και μετά τη χρήση τους. Όταν είναι εφικτό χρησιμοποιούνται αποστειρωμένοι κρίκοι μιας χρήσης.
- Ο λύχνος πρέπει να κλείνει με προσοχή και να παραμένει κλειστός όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Σε εργασίες με λύχνο δεν πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά και χαρτιά γύρω και τα μαλλιά πρέπει να μαζεύονται για την αποφυγή ατυχήματος.
- Ο θάλαμος νηματικής ροής δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν απαγωγός για τοξικές ή πτητικές ουσίες.
- Ο θάλαμος πρέπει να μπαίνει σε λειτουργία 5 λεπτά τουλάχιστον πριν την έναρξη της εργασίας
- Η επιφάνεια εργασίας του θαλάμου πρέπει να αποστειρώνεται πριν την εκτέλεση των εργασιών και μετά το πέρας τους, αφότου αφαιρεθούν τα αντικείμενα στο εσωτερικό του.
- Δεν πρέπει να εκτελούνται εργασίες με την υπεριώδη ακτινοβολία σε λειτουργία. Είναι ιδιαίτερα βλαβερή για τους οφθαλμούς.

- Τοποθετήστε ότι απαιτείται για την εργασία σας στο θάλαμο, μέσα σε αυτόν πριν την έναρξή της εργασίας.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στις σχάρες του θαλάμου γιατί παρεμποδίζεται η είσοδος αέρα.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου χωρίς λόγο κατά τη διάρκεια της εργασίας σε αυτόν γιατί διαταράσσεται η ροή του αέρα.
- Φοράτε πάντα την ποδιά εργαστηρίου και δουλεύετε σε βάθος τουλάχιστον 10 cm στο εσωτερικό του θαλάμου.
- Ο λύχνος που χρησιμοποιείται εντός του θαλάμου πρέπει να τοποθετείται στο πίσω μέρος του για την αποφυγή δημιουργίας στροβιλώδους ροής αέρα.
- Με το πέρας των εργασιών οι πάγκοι να καθαρίζονται με διαλύματα υποχλωριώδους οξέος (35 ppm active chlorine) ή αιθυλικής αλκοόλης (70%).
- Όλοι οι περιέκτες δειγμάτων θα πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση.
- Όλες οι φιάλες με διαλύματα θα πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση.
- Όλοι οι περιέκτες τοποθετούνται σφραγισμένοι στα ψυγεία.
- Τα τρυβλία με καλλιέργειες να σφραγίζονται με παραφίλμ και να τοποθετούνται σε πλαστικές σακούλες προκειμένου να αποθηκευτούν στο ψυγείο.
- Ότι αποθηκεύεται για συντήρηση στα ψυγεία θα πρέπει να συσκευάζεται προηγουμένως. Φιάλες διαλυμάτων να σφραγίζονται αεροστεγώς.
- Η θερμοκρασία του θαλάμου των ψυγείων να ελέγχεται με θερμόμετρο που υπάρχει μόνιμα στο θάλαμο.
- Στα ψυγεία δεν πρέπει να τοποθετούνται τρόφιμα και νερό για κατανάλωση.
- Τα ψυγεία πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε τακτά χρονικά διαστήματα να καθαρίζονται με απορρυπαντικό.
- Δεν πρέπει να γίνεται χρήση χλωρίου στον καθαρισμό των ψυγείων.
- Δεν πρέπει τα διάφορα όργανα και συσκευές να καθαρίζονται με χλώριο αλλά με διάλυμα ΕΤΗ 70%.
- Ο εξειδικευμένος εργαστηριακός εξοπλισμός να χρησιμοποιείται μόνο από εκπαιδευμένο προσωπικό που θα ακολουθεί τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Πρώτες βοήθειες: Σε περιπτώσεις μικροτραυματισμών υπάρχει φαρμακείο στην αίθουσα του Εργαστηρίου.

Ιατρική βοήθεια παρέχεται από Γενικό Νοσοκομείο Καρδίτσας (Τμήμα Επειγόντων περιστατικών). Τηλ. επικοινωνίας 2441351520 / ΕΚΑΒ Τηλ. επικοινωνίας 166.

Σε περίπτωση πυρκαγιάς υπάρχει σύστημα πυρόσβεσης με νερό καθώς και πυροσβεστήρες ξηράς κόνεως στο διάδρομο κάθε ορόφου / ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΙΚΗ Τηλ. επικοινωνίας 199.

Διατηρείτε το χώρο του εργαστηρίου και τα μηχανήματα πάντα καθαρά.

ΠΕΔΙΟ

Σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία αλλά και τις κείμενες ελληνικές υγειονομικές διατάξεις, όπως κάθε φορά τροποποιούνται και ισχύουν, όσοι ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν το επάγγελμα του χειριστή τροφίμων ή να εργαστούν σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να είναι κάτοχοι Πιστοποιητικού Υγείας σε ισχύ, σύμφωνα με την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/2012 Υγειονομική Διάταξη.

Επίσης, σύμφωνα με το κεφάλαιο VIII του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας και υγιεινής από κάθε εργαζόμενο σε επιχείρηση τροφίμων.

Ο οργανισμός φροντίζει ώστε όλοι οι εργαζόμενοι να κατέχουν τα παραπάνω προσόντα και να εφαρμόζουν τις ειδικές οδηγίες που ακολουθούν. Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στο σύνολο του προσωπικού του οργανισμού και αποτελεί εκπαιδευτικό υλικό για όλα τα μέλη της ΟΑΤ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ

- Τα ρούχα εργασίας είναι πάντα καθαρά και φρεσκοπλυμένα.
- Η πλύση των ρούχων εργασίας γίνεται στο σπίτι, σε χωριστή πλύση από τα υπόλοιπα ρούχα (και ειδικά από εσώρουχα και κάλτσες) και με πρόγραμμα που περιλαμβάνει ζεστό νερό θερμοκρασίας άνω των 80°C, ιδανικά, ή έστω άνω των 60°C.
- Πάνω από τα ρούχα φοράμε πάντα καθαρή φόρμα ή/και ποδιά.
- Έχουμε καθαρά μαλλιά και φοράμε ιδανικά σκούφο ή καπέλο για την πλήρη κάλυψη του τριχωτού της κεφαλής.
- Έχουμε πάντα καθαρά χέρια και φοράμε γάντια όταν χρειαστεί.
- Πλένουμε τα χέρια με τα κατάλληλα καθαριστικά που υπάρχουν στα αποδυτήρια και στους υγειονομικούς σταθμούς εντός του χώρου παραγωγής ακολουθώντας τα εξής βήματα:
 - Βρέχουμε τα χέρια με νερό σε ολόκληρη την επιφάνειά τους,
 - Ρίχνουμε αντισηπτικό σαπούνι στην παλάμη από το dispenser που βρίσκεται δίπλα,
 - Τρίβουμε καλά τα χέρια, παλάμη με παλάμη, μέχρι να σχηματιστεί αφρός,
 - Τρίβουμε την εξωτερική επιφάνεια του κάθε χεριού με την παλάμη του άλλου χεριού,
 - Ενώνουμε τις δύο παλάμες και πλέκουμε τα δάκτυλα μεταξύ τους, τρίβοντάς τα για μερικά δευτερόλεπτα,
 - Τρίβουμε επιπλέον του αντιχειρες,
 - Ξεπλένουμε προσεκτικά το σαπούνι από τα χέρια με νερό,
 - Σκουπίζουμε τα χέρια με πετσέτα μιας χρήσης μέχρι να στεγνώσουν πλήρως,
 - Απορρίπτουμε την πετσέτα στον σωστό κάδο απορριμμάτων,
 - Φοράμε γάντια (όταν απαιτείται).
 - Ελάχιστος χρόνος εξυγίανσης των χεριών περίπου 20sec.
- Το πλύσιμο των χεριών γίνεται πάντα πριν την έναρξη των εργασιών και όταν ενδιάμεσα απαιτηθεί, και ειδικότερα:
 - Πριν αγγίξουμε τα τρόφιμα,
 - Μετά τη χρήση τουαλέτας,
 - Μετά από διάλειμμα,
 - Μετά την απομάκρυνση ή χειρισμό απορριμμάτων,
 - Μετά από διενέργεια καθαριότητας,
 - Μετά από βήξιμο ή φτέρνισμα στην παλάμη,
 - Μετά από άγγιγμα συσκευών (τηλεφώνου, διακόπτες, χρήματα κλπ).
- Βάζουμε αντισηπτικό στα αποδυτήρια πριν εισέλθουμε στην παραγωγή
- Έχουμε υπόψη ότι τα γάντια δεν υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών και πριν τα φορέσουμε πλένουμε πάντα τα χέρια.
- Αλλάζουμε γάντια όταν αυτά σχιστούν ή λερωθούν .
- Σε κάθε περίπτωση, ανεξαρτήτως όλων των παραπάνω και αναλόγως του φόρτου εργασίας, τα γάντια πρέπει να αλλάζουν κάθε δύο ώρες (1h).
- Έχουμε πάντα νύχια καθαρά και κοντά.
- Δεν φοράμε κοσμήματα, χαϊμαλιά ή άλλα μεταλλικά, πλαστικά ή πλεχτά διακοσμητικά (ρολόγια, αλυσίδες, σταυρούς, σκουλαρίκια κλπ). Επιτρέπεται μόνο η βέρα.
- Δεν καπνίζουμε παρά μόνο έξω και σε ώρες διαλείμματος.
- Δεν τρώμε εντός του σφαγείου παρά μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Αν έχουμε πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματός τις καλύπτουμε με αδιάβροχο επίδεσμο έντονου χρώματος ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα εάν αποκολληθεί.
- Μάλλινά ενδύματα δεν επιτρέπονται εν ώρα εργασίας.
- Απαγορεύεται η επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος στους παραγωγικούς χώρους, ατόμων που δεν φέρουν την κατάλληλη ενδυμασία και τα οποία δεν έχουν άδεια από τον Σ. ΟΑΤ.

- Αποφεύγεται η άσκοπη μετακίνηση εκτός του χώρου παραγωγής και η επιστροφή στον ίδιο χώρο. Αν κάτι τέτοιο συμβεί ο εργαζόμενος πρέπει ξανά να ακολουθήσει διαδικασία εξυγίανσης.
- Απαγορεύεται στους χώρους εργασίας η απασχόληση οποιουδήποτε ατόμου που πάσχει ή υπάρχει υπόνοια ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών.
- Απαγορεύεται επίσης η απασχόληση ατόμου στους χώρους εργασίας που φέρει μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή έλκη ή ταλαιπωρείται από διάρροια.
- Κάθε εργαζόμενος πρέπει να ενημερώνει τον Σ. ΟΑΤ, πριν την έναρξη της εργασίας του, σε περίπτωση που εμφανίζει κάποιο από τα παραπάνω.
- Στην περίπτωση που σε οποιοδήποτε μέλος του προσωπικού παρουσιασθεί κάποια από τις ανωτέρω παθολογικές καταστάσεις, ο Σ. ΟΑΤ και η διοίκηση έχουν υποχρέωση να λάβουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την προστασία των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό του νοσούντος ατόμου από την εργασία του, για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.
- Επιστροφή στην εργασία γίνεται μετά από προσκόμιση ιατρικής βεβαίωσης, σύμφωνα με την τρέχουσα ελληνική υγειονομική διάταξη.
- Στην εγκατάσταση υπάρχει διαθέσιμο φαρμακείο Α βοηθειών τοποθετημένο σε προσιτή θέση και με την απαιτούμενη σήμανση. Ενδεικτικά περιέχει:
 - Depon,
 - Επιδέσμους,
 - Βαμβάκι,
 - Αποστειρωμένες γάζες,
 - Καθαρό οινόπνευμα
 - Betadine.

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στη αποφυγή μετακίνησης ατόμων που εργάζονται σε περισσότερο επιβαρυμένη περιοχή προς λιγότερο επιβαρυμένη περιοχή. Σύμφωνα με το παράρτημα Π 03.04 για τη διαβάθμιση των ζωνών εργασίας του προσωπικού δεν επιτρέπεται η μετακίνηση εργαζομένων, εν ώρα ταυτόχρονης εργασίας, από:

- Το χώρο φόρτωσης προς τις γραμμές σφαγής
- Την καθαρή ζώνη του σφαγείου προς την ακάθαρτη
- Το χώρο σφαγής προς τα boxes (πλην των εμπλεκόμενων στην αναισθητοποίηση ζώων).

ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΛΗΨΗΣ COVID-19 ΣΤΑ ΣΦΑΓΕΙΑ



Επιμέλεια : ΑΝΘΗ ΛΑΓΓΙΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ

MSc.: 1. Διεθνής Ιατρική Διαχείριση Κρίσεων Υγείας (ΕΚΠΑ ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ)

MSc.: 2. Δημόσια Υγεία (Π.Δ.Α)

Ο πιο συχνός τρόπος μετάδοσης του COVID-19 είναι μέσω του αέρα, με την αναπνοή, το βήχα και το φτάρνισμα.



Η πανδημία του ιού (COVID-19) έχει προκαλέσει ωστόσο παγκόσμια ανησυχία στον Τομέα των τροφίμων, για δύο λόγους:

1. Ότι μπορεί να αποτελέσουν δεξαμενή του ιού για τη μετάδοση του στον άνθρωπο
2. Ότι μπορεί να προκύψουν θέματα επάρκειας αγαθών-τροφίμων στη χώρα που πλήττεται.

Σύμφωνα με τις τρέχουσες απόψεις είναι δυνατή η πρόληψη της εισόδου του ιού σε εγκαταστάσεις τροφίμων λαμβάνοντας υπόψη τα παρακάτω:

A. Αντοχή του Covid-19/ Μετάδοση μέσω επιφανειών

Ο ιός μπορεί να ανιχνευθεί σε αερολύματα έως και για **τέσσερις** ώρες, Σωματίδια ιού έχουν βρεθεί επίσης σε διάφορα υλικά για ώρες και μερικές φορές για ημέρες ωστόσο γενικά οι κορωνοϊοί είναι ευαίσθητοι σε ουσίες που διαλύουν το λίπος, όπως η αλκοόλη ή οι λιποδιαλυτικοί παράγοντες, που περιέχονται στα κοινά σαπούνια και απορρυπαντικά διότι είναι ιοί με φάκελο (περιβάλλονται από λιπιδική στρώση)

Χρόνος επιβίωσης του κορωνοϊού σε διάφορες επιφάνειες¹ :

Υλικό	Χρόνος- έως
Αερόλυμα	4 ώρες
Ανοξείδωτη επιφάνεια	5 ημέρες
Αλουμίνιο (δοχεία, επιφάνειες)	8 ώρες
Ποτήρι	5 ημέρες
PVC	5 ημέρες
Άλλα πλαστικά	6 ημέρες
Καουτσούκ	5 ημέρες
Χειρουργικά γάντια	8 ώρες
Κεραμικές επιφάνειες	5 ημέρες
Τεφλόν	5 ημέρες

¹ <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7121658/>

B. Μετάδοση μέσω τροφίμων/Το τρόφιμο ως δεξαμενή;

Δεν υπάρχουν προς το παρόν ενδείξεις ότι ο ιός COVID-19 μεταδίδεται μέσω της κατανάλωσης τροφίμων. (ΠΟΥ (WHO)², EAAT (EFSA)³, Γερμανικό Ινστιτούτο για την Ανάλυση Κινδύνου (German Institute for Risk Assessment ⁴) :

Ωστόσο θα πρέπει να εφαρμόζονται οι ορθές πρακτικές υγιεινής και επεξεργασίας.

Δεν υπάρχουν στοιχεία από τα οποία να αποδεικνύεται ότι ο ιός μεταδίδεται μέσω υλικών που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα και δεν υπάρχουν ειδικές συστάσεις για το χειρισμό των υλικών συσκευασίας. Η μόλυνση είναι πιθανό να συμβεί μόνο σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη μόλυνση, λόγω της σχετικά χαμηλής σταθερότητας των κορονοϊών στο περιβάλλον. **Εφόσον οι υπάλληλοι πλένουν τακτικά τα χέρια τους, δεν αγγίζουν το πρόσωπο, τα μάτια, τη μύτη, το στόμα και εφαρμόζουν πρακτικές υγιεινής κατά το βήχα και το φτάρνισμα ο κίνδυνος μετάδοσης με σωματικά υγρά μειώνεται αποτελεσματικά.**

Η κλασσική παστερίωση στους 63 °C για 30 min αρκεί όπως αποδεικνύεται σε επιστημονικές μελέτες για την αδρανοποίηση του SARS-CoV και MERS-CoV, (παρόμοιοι και οι δύο με τον COVID-19).

Η κατάψυξη ως αποκλειστική διαδικασία αδρανοποίησης πιθανότατα δεν επαρκεί έναντι του COVID-19. Δεν υπάρχουν ωστόσο στοιχεία για τη μόλυνση από SARS-CoV-2 μέσω κατανάλωσης κατεψυγμένων τροφίμων. Άλλοι κορονοϊοί ωστόσο (SARS και MERS) είναι ανθεκτικοί στις χαμηλές θερμοκρασίες και μπορεί να παραμείνουν μολυσματικοί στους -20⁰ C για περισσότερο από 2 χρόνια σε κατάψυξη.

Γ. Μετάδοση από το πόσιμο νερό /Το πόσιμο νερό ως δεξαμενή του ιού.

Οι κλασσικές μέθοδοι επεξεργασίας του νερού με απολύμανση και διήθηση (filtration and disinfection) που εφαρμόζονται στους περισσότερους δήμους απομακρύνουν ή αδρανοποιούν τον COVID-19. Συνεπώς δεν απαιτείται περαιτέρω επεξεργασία του δημοτικού πόσιμου νερού για την προστασία από τον COVID-19.

Κρούσματα COVID-19 σε βιομηχανίες κρέατος / σφαγεία

Σε πρόσφατες επιδημίες σε βιομηχανίες κρέατος η χαμηλή θερμοκρασία στο τεμαχιστήριο (όπως απαιτείται από τη νομοθεσία) θεωρήθηκε ως πιθανή αιτία για τη συχνότερη εμφάνιση επιδημιών σε σχέση με τα σφαγεία όπου ο αερισμός είναι συνήθως φυσικός. Έχουν σημειωθεί ωστόσο πολλές επιδημίες και σε βιομηχανικά σφαγεία σε διάφορες χώρες (Γαλλία, Γερμανία, Κάτω Χώρες, Ιρλανδία, Αυστραλία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ηνωμένες Πολιτείες, Καναδάς και Βραζιλία).

Παράγοντες που ευνοούν τη μετάδοση του ιού:

A. Περιβαλλοντικοί παράγοντες: Το κρύο η υγρασία η έλλειψη φυσικού φωτισμού στους χώρους σφαγής φαίνεται πως ευνοούν την ανάπτυξη εστιών Covid-19 στα σφαγεία. Η μετάδοση του ιού εντείνεται με τον τεχνητό εξαερισμό και τον καθαρισμό με νερό υπό πίεση.

² https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf

³ <http://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

⁴ <https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>
<http://www.academie-medecine.fr/precariousness-an-increased-risk-of-covid-19/?lang=en>

Β. Δυσκολίες στη χρήση προστατευτικού εξοπλισμού: Η διαρκής χρήση μάσκας είναι δύσκολη, ειδικά σε αυτούς τους κλειστούς χώρους όπου το επίπεδο θορύβου απαιτεί συχνά από τους υπαλλήλους να πλησιάσουν και να υψώσουν τις φωνές τους κάτι που ευνοεί τη μετάδοση ιών μέσω σταγονιδίων σιέλου. Σε χαμηλές θερμοκρασίες περιβάλλοντος εργασίας (4°C έως 10°C), οι υδρατμοί που απελευθερώνονται από την αναπνοή των εργαζομένων οδηγούν σε γρήγορη συμπύκνωση και εφύγρανση των масκών, κάτι που μειώνει την αποτελεσματική διήθηση.

Γ. Αδυναμία τήρησης του μέτρου κοινωνικής αποστασιοποίησης: Οι συνθήκες εργασίας καθιστούν δύσκολη την τήρηση του μέτρου κοινωνικής αποστασιοποίησης, τόσο στα αποδυτήρια όσο και στη γραμμή εργασίας ή κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων.

Δ. Κοινωνικοοικονομικοί παράγοντες: Παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στον κίνδυνο μόλυνσης από Covid-19. Σε μεγάλα σφαγεία, συχνά προσλαμβάνονται αλλοδαποί που ενδέχεται να ζουν σε επισφαλείς συνθήκες. Στα μέσα μεταφοράς που χρησιμοποιούνται από αυτούς τους υπαλλήλους (λεωφορεία,) ευνοείται η μετάδοση του ιού.

Μέτρα πρόληψης / Κατευθυντήριες οδηγίες

Η πανδημία Covid-19 είναι μια νεοεμφανιζόμενη ασθένεια με διαρκείς εξελίξεις όσο αφορά τα επιστημονικά δεδομένα. Ο Π.Ο.Υ. συστήνει τους εξής βασικούς κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται για την πρόληψη του Covid-19.

- ✓ συχνό πλύσιμο των χεριών,
- ✓ χρήση προστατευτικών μέσων και
- ✓ κοινωνική αποστασιοποίηση

Απαιτούνται ωστόσο ορισμένες κατευθυντήριες οδηγίες για τις επιχειρήσεις για την:

A. Αποτροπή της εισόδου κρουσμάτων στην επιχείρηση

B. Αποτροπή της εξάπλωσης μέσα στην επιχείρηση

Γ. Αποτροπή της εξάπλωσης στην ευρύτερη κοινότητα (και σε ευάλωτα άτομα)

Δ. Μείωση των επιπτώσεων στην παραγωγή

Οι οδηγίες υπάγονται σε τέσσερις γενικούς τίτλους:

1. Μέτρα πρόληψης και ελέγχου της μόλυνσης **σε διαρκή ισχύ** για την πρόληψη της επιδημίας - στην είσοδο, της εγκατάστασης, στους χώρους εστίασης, στις περιοχές παραγωγής, στα αποδυτήρια τις τουαλέτες, κλπ.

2. Εξωτερικούς παράγοντες στο εργασιακό περιβάλλον

3. Μέτρα που πρέπει να ληφθούν **σε υπόνοια ή επιβεβαίωση κρούσματος**

4. Πρόσθετα μέτρα που πρέπει να ληφθούν μετά την επιβεβαίωση κρούσματος

Από τα παραπάνω πρώτη προτεραιότητα των YET είναι να διασφαλιστεί ότι ο ιός δεν θα εισέλθει στην εγκατάσταση. Για το λόγο αυτό:

- Πολλές επιχειρήσεις ελέγχουν τους υπαλλήλους τους για τον Covid-19,
- Επιτρέπουν να εργαστούν μόνο αυτοί που επιστρέφουν μετά από καραντίνα και με αρνητικό αποτέλεσμα εξέτασης
- Εστιάζουν στη πρόληψη και όχι απόλυτα στις διαδικασίες καθαρισμού –απολύμανσης
Αυτό επιτυγχάνεται με :

- τη μείωση της επαφής των εργαζόμενων με επιφάνειες και αντικείμενα :
-ανοιχτές πόρτες για αποφυγή επαφής λαβών (εκτός από τις πόρτες που πρέπει να είναι κλειστές)
αυτόματες πόρτες με αισθητήρα ή πόρτες που ανοίγουν ποδοκίνητα;
-άγκιστρα πόρτας
- τον περιορισμό της κυκλοφορίας ατόμων γύρω από το χώρο εργασίας όσο το δυνατόν περισσότερο

Ορισμένες μικρές επιχειρήσεις δεν έχουν ικανοποιητικό αριθμό προσωπικού για την καθαριότητα (ιδιαίτερα συχνό φαινόμενο της ελληνικής πραγματικότητας).

- Άλλοι εργαζόμενοι μπορούν καλύψουν το κενό αυτό
- Οι υπάλληλοι τηρούν την κοινωνική αποστασιοποίηση ενώ καθαρίζουν και πλένουν τα χέρια τους με σαπούνι και νερό όταν τελειώσουν την εργασία τους
- Παρέχεται απολυμαντικό χεριών όταν οι εγκαταστάσεις πλύσης δεν είναι κοντά
- Ενθαρρύνονται οι εργαζόμενοι να αφήνουν επιφάνειες καθαρές στο τέλος της ημέρας, έτσι ώστε ο σχολαστικός καθαρισμός να είναι πιο αποτελεσματικός. Τα χαρτιά ή τα αντικείμενα που αφήνονται στις επιφάνειες εργασίας ενδέχεται να κάνουν τον καθαρισμό λιγότερο αποτελεσματικό
- Τοποθετούνται αφίσες υπενθύμισης για τον καθαρισμό του εξοπλισμού μετά τη χρήση

1. Μέτρα σε διαρκή ισχύ για την πρόληψη της επιδημίας

Μέτρα στην είσοδο / Υποδομές / Ρυθμίσεις:

1. Σταθμός ελέγχου όπου κάθε υπάλληλος –επισκέπτης που εισέρχεται ελέγχεται **από κατάλληλα εκπαιδευμένο άτομο** με:
 - Ερωτηματολόγιο διαλογής
 - Εξοπλισμό ελέγχου της θερμοκρασίας. Κανείς δεν εισέρχεται στην εγκατάσταση εάν από το ερωτηματολόγιο διαπιστωθεί ότι έχει συμπτώματα της νόσου ή θερμοκρασία υψηλότερη από 37,5C.



2. Ρυθμίσεις κοινωνικής αποστασιοποίησης: 2 μέτρα κατά την αναμονή με σήμανση του δαπέδου

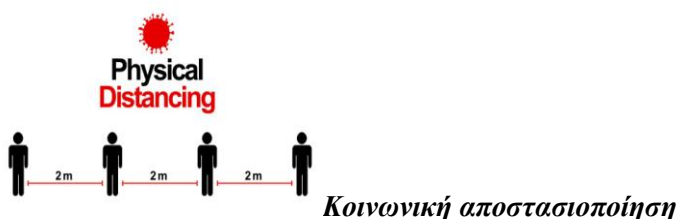


3. Τήρηση κλιμακωτού ωραρίου
4. Απαγόρευση περιττών επισκέψεων.

Εξωτερικοί παράγοντες στο εργασιακό περιβάλλον:

Οι σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις έχουν την ιδιαιτερότητα να δέχονται τις ημέρες σφαγής εκτός από τους υπαλλήλους τους και τους κτηνοτρόφους/εμπόρους οι οποίοι συνοδεύουν τα ζώα τους προς σφαγή. Αυτοί θα πρέπει να αντιμετωπίζονται ως μια ειδική ομάδα ατόμων η οποία έρχεται υποχρεωτικά σε επαφή με το προσωπικό της επιχείρησης

- I. Ο κτηνοτρόφος/έμπορος πρέπει να έχει μια καθορισμένη πρόσβαση στο γραφείο κίνησης από την οποία θα καταθέτει όλα τα έγγραφα τα οποία συνοδεύουν το ζώο ή τα ζώα. Κατά την πρόσβαση να είναι καλυμμένος με μέσο προστασίας
- II. Κατά την είσοδο στο χώρο της επιχείρησης θα πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες στην είσοδο (απολύμανση χεριών πριν την κατάθεση των συνοδευτικών εγγράφων στο γραφείο κίνησης)
- III. Η συμπλήρωση των σχετικών εγγράφων του κτηνοτρόφου (Δελτία Αποστολής και Τιμολόγια Πώλησης) να γίνεται σε ειδικό χώρο προς αποφυγή περιττών συναλλαγών μεταξύ των υπαλλήλων της επιχείρησης και των πελατών
- IV. **Απαγορεύεται η είσοδος των κτηνοτρόφων και των εμπόρων στους στάβλους και στον χώρο σφαγής**



Υποδομές / μέτρα σε όλη την εγκατάσταση:

- 1 Υποδομές για το πλύσιμο των χεριών με παροχή ζεστού κρύου νερού, σαπουνι και εξοπλισμός για το στέγνωμα των χεριών ή χαρτί/ πετσέτες μιας χρήσης .
- 2 Αντισηπτικό με βάση την αλκοόλη για τα χέρια (70% αιθανόλη) σε επάρκεια ώστε να αποφεύγετε ο συνωστισμός.
- 3 Έλεγχος των παραπάνω όσο αφορά την επάρκεια.



Πλύσιμο χεριών: Οι εργαζόμενοι να πλένουν τα χέρια τους για 40 -60 '' (χρόνος που διαρκεί για να τραγουδήσουν το τραγούδι "happy birthday" δύο φορές



Κοινωνική αποστασιοποίηση 2 μέτρων μεταξύ των εργαζομένων:

Η κοινωνική αποστασιοποίηση συνιστάται από τον Π.Ο.Υ ως μέσο πρόληψης της μετάδοσης ιών από άτομο σε άτομο. Πρέπει να τηρείται η κοινωνική αποστασιοποίηση 2 μέτρων μεταξύ των εργαζομένων,

- i. στη γραμμή παραγωγής
- ii. στο χώρο εστίασης καντίνα (ή κατά τη διάρκεια άλλων διαλειμμάτων)
- iii. στα αποδυτήρια / τουαλέτες
- iv. κατά την είσοδο και έξοδο από την επιχείρηση
- v. στα γραφεία στους διαδρόμους (ένα άτομο)
- vi. στην παραλαβή και αποστολή



Η μετάδοση από άτομο σε άτομο είναι ο κύριος τρόπος εξάπλωσης του Covid-19. Αυτό περιλαμβάνει και την προστασία των εργαζομένων από δυνητικά μολυσμένο άτομο παράδοσης, καθώς και την προστασία του ατόμου παράδοσης από δυνητικά μολυσμένο υπάλληλο. Το άτομο παράδοσης και οι εργαζόμενοι στην παραλαβή των ζωντανών ζώων και στην Αποστολή θα πρέπει να ακολουθούν τους βασικούς κανόνες για τη μείωση του κινδύνου μεταφοράς του ιού COVID-19.

Χρήση προστατευτικού εξοπλισμού/

Α Γάντια

- ✚ Οι εργαζόμενοι που χρησιμοποιούν επαναχρησιμοποιήσιμα γάντια πρέπει να εφαρμόζουν τακτικά τη διαδικασία πλύσης και στεγνώματος γαντιών. να γνωρίζουν ότι τα γάντια δεν αποτρέπουν τη διασταυρούμενη μόλυνση συνεπώς από μόνα τους δεν εμποδίζουν τη μετάδοση του ιού από έναν εργαζόμενο στον άλλο
- ✚ να πλένουν τα χέρια τους πριν και μετά τη χρήση γαντιών
- ✚ να αλλάζουν γάντια -όποτε λερωθούν, και οποτεδήποτε αγγίζουν το πρόσωπό τους, τα μαλλιά τους- με τα γάντια και
- ✚ κατά την εναλλαγή από έναν είδος εργασίας σε έναν άλλο

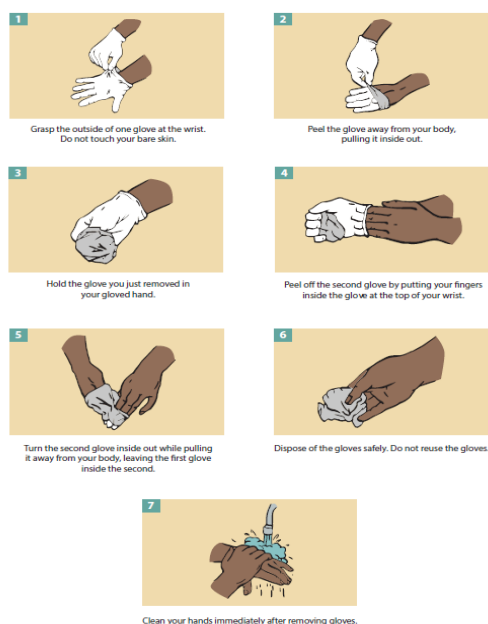
Χρήση προσωπίδας

- ✚ Συστήνεται η χρήση προσωπίδας σε χώρο εργασίας με άλλα άτομα ή σε επαφές με άλλα άτομα. Η χρήση μάσκας σε συνδυασμό με την κοινωνική αποστασιοποίηση των 2 μέτρων είναι ακόμη πιο αποτελεσματική.
- ✚ Κάθε επιχείρηση πρέπει να εκπαιδεύσει το προσωπικό στην ορθή τοποθέτηση-αφαίρεση του εξοπλισμού ατομικής προστασίας καθώς σε αυτή τη διαδικασία είναι πολύ πιθανή η μόλυνση. Οι εργαζόμενοι που χρησιμοποιούν μάσκες μίας χρήσης πρέπει να τις απορρίπτουν σε κάδους απορριμμάτων μετά τη βάρδια.
- ✚ Η αφαίρεση της μάσκας πρέπει να γίνεται χωρίς να αγγίζεται η εξωτερική της επιφάνεια. Οι μάσκες μιας χρήσης δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία φορές (δεν μπορούν να αποστειρωθούν και να επαναχρησιμοποιηθούν).



Προσθήκη εκπαιδευτικής ενότητας, σχετικά με :

- τη χρήση, αφαίρεση και απόρριψη του εξοπλισμού ατομικής προστασίας
- την εφαρμογή πρακτικών υγιεινής κατά το βήχα και το φτάρνισμα «βήχας στον αγκώνα». Αυτό θα πρέπει να επισημαίνεται με αφίσες σε όλους τους χώρους.
- τη χρήση κατά το λιγότερο δυνατό προσωπικών αντικειμένων. Εάν είναι απαραίτητο, να καθαρίζονται και απολυμαίνονται πριν και μετά τη χρήση.



Οδηγίες για την ασφαλή χρήση γαντιών:



¹https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

Υποδομές μέτρα σε συγκεκριμένους χώρους της εγκατάστασης:

Αποδυτήρια είσοδος / έξοδος στο χώρο παραγωγής

Τα καθαρά και πλυμένα ρούχα δεν θεωρούνται φορείς μεταφοράς του COVID-19.

- Οι υπάλληλοι πρέπει να εισέρχονται στα αποδυτήρια με καθαρά χέρια.
- Το άγγιγμα των στολών / κρεμαστών πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο.
- Οι λερωμένες στολές πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τις καθαρές.
- Θα πρέπει να ορίζεται μέγιστος αριθμός ατόμων σε αποδυτήρια / τουαλέτες για την τήρηση της κοινωνικής αποστασιοποίησης

- Πρέπει να υπάρχουν τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας για τον καθαρισμό των αποδυτηρίων και τουαλετών. (συστηματικός και αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών που αγγίζονται συχνότερα).
- Ο κίνδυνος μετάδοσης είναι υψηλότερος στην αρχή και στο τέλος κάθε βάρδιας.

Χώροι εστίασης

- ✓ Λειτουργία των κυλικείων μόνο για την απευθείας διάθεση καφέ – αναψυκτικών, κλπ. και απομάκρυνση των τραπεζοκαθισμάτων, ώστε να μην συγκεντρώνεται κόσμος.
- ✓ Πρέπει να υπάρχουν υποδομές πλυσίματος χεριών στην είσοδο των χώρων εστίασης, ή σταθμοί απολυμαντικού.
- ✓ Οι χρόνοι διαλείμματος πρέπει να είναι διαφορετικοί για να μην υπάρχει συνωστισμός, και να τηρείται η κοινωνική αποστασιοποίηση. Οι αποστάσεις πρέπει να σημαίνονται σαφώς στο πάτωμα.
- ✓ Δεν πρέπει να γίνεται ανταλλαγή τροφίμων και ποτών,
- ✓ Όλες οι πόρτες και τα παράθυρα στην καντίνα πρέπει να παραμένουν ανοιχτά για να επιτρέπουν μεγαλύτερη ανταλλαγή αέρα και να αποτρέπουν το άγγιγμα των λαβών παραθύρων.

• ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

⁵Οι διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης που αποτελούν μέρος κάθε διαδικασίας επεξεργασίας τροφίμων αρκούν για την αδρανοποίηση του COVID-19. Είναι σκόπιμο ωστόσο να εφαρμοστούν τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας για τον καθαρισμό των αποδυτηρίων και τουαλετών και μια πρότυπη διαδικασία υγιεινής για τις επιφάνειες που χρησιμοποιούνται περισσότερο:

Συστήνεται :

- Η τροποποίηση- αναθεώρηση του προγράμματος καθαριότητας - απολύμανσης,
- Η εντόπιση των επιφανειών που αγγίζονται συχνά, και ο σχεδιασμός μιας ειδικής διαδικασίας για τέτοιες επιφάνειες (αύξηση της συχνότητας καθαρισμού ή / και απολύμανσής τους. (Πίνακας 3) Όλα τα σημεία συχνότερης επαφής πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά την ώρα. Εάν οι επιφάνειες είναι λείες και αδιαπέραστες χωρίς εμφανή συσσώρευση ρύπων, μπορεί να επιτυγχάνεται η απολύμανση αυτών των επιφανειών χωρίς προηγούμενο καθαρισμό.
- Η αξιολόγηση των χημικών καθαριστικών ως προς την αποτελεσματικότητα τους έναντι των ιών,
- Η τήρηση των ορθών χρόνων εφαρμογής. (Ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται με απορρυπαντικό και στη συνέχεια με απολυμαντικό διάλυμα με αντι-υικές ιδιότητες, όπως απολυμαντικό με βάση το χλώριο συγκέντρωση έως 1: 1000 ελεύθερου χλωρίου ή ισοδύναμο.)

Για να βεβαιωθείτε ότι οι επιφάνειες απολυμαίνονται και δεν έχουν μικρόβια, ακολουθήστε τη διαδικασία απολύμανσης τεσσάρων βημάτων:

Προ-καθαρισμός και Απολίπανση

Σκουπίστε ή ξεπλύνετε την επιφάνεια για να αφαιρέσετε την υπερβολική βρομιά. Για πολύ λερωμένες επιφάνειες χρησιμοποιήστε απολιπαντικό.



Καθαρισμός & Απολύμανση

Χρησιμοποιήστε ένα απολυμαντικό καθαριστικό για να αφαιρέσετε το λίπος και το χώμα και επίσης να σκοτώσετε τυχόν βακτήρια στην επιφάνεια.



Ξέπλυμα

Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από γράσα, χώμα και απολυμαντικά από την επιφάνεια. Για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ξεπλύνετε με πόσιμο νερό.



Στέγνωμα

Χρησιμοποιήστε ένα στεγνό καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας για να αφαιρέσετε την υγρασία από την επιφάνεια.



Στον παρακάτω πίνακα δίνονται Οδηγίες του Ευρωπαϊκού Κέντρου Ελέγχου και Πρόληψης Νοσημάτων (E.C.D.C.) για τον καθαρισμό –απολύμανση διαφορετικών επιφανειών.⁵

Επιλογές μεθόδου καθαρισμού Πίνακας 2	
Επιφάνειες:	• Ουδέτερο απορρυπαντικό & Απολυμαντικό ιοκτόνο ή • 0,05% υποχλωριώδες νάτριο ή 70% αιθανόλη
Τουαλέτες	• Ιοκτόνο απολυμαντικό ή υποχλωριώδες νάτριο 0.1% • Απολυμαντικό τουαλέτας ή 0.1% υποχλωριώδες νάτριο
Υφάσματα	• Πρόγραμμα με θερμοκρασία νερού (90 ° C) με απορρυπαντικό πλυντηρίου ή • Πρόγραμμα χαμηλότερης θερμοκρασίας+ λευκαντικό
Πλύσιμο εξοπλισμού (εάν δεν χρησιμοποιείται εξοπλισμός μιας χρήσης)	• Ιοκτόνο απολυμαντικό ή υποχλωριώδες νάτριο 0.1%
Ατομικός προστατευτικός εξοπλισμός για το προσωπικό καθαριότητας	• 1% υποχλωριώδες νάτριο ή, 70% αιθανόλη
Πίνακας 3. Οι επιφάνειες που αγγίζονται συχνά πρέπει να καθαρίζονται όσο το δυνατόν συχνότερα	
Επιφάνειες που πλένονται και απολυμαίνονται	Επιφάνειες που καθαρίζονται συχνά με πετσέτα μίας χρήσης και απολυμαντικό
Ανοξείδωτες επιφάνειες πάγκοι που έρχονται σε άμεση επαφή με σφάγια	Λαβές από πόρτες / παράθυρα
Χειρολαβές θυρών (και φορητών)	Διακόπτες
Βρύσες - μπανιέρες	Λαβές από τις πόρτες τουαλέτας
Γάντζοι για το κρέας, άγκιστρα	Οθόνες υπολογιστή / πληκτρολόγια
Κάδοι απορριμμάτων ΖΥΠ παραπροϊόντων	Κουμπιά ελέγχου για τους μεταφορείς
Πόρτες	Οθόνες τηλεφώνου ακουστικά
Λαβές πίσω πόρτας φορητών	Στυλό Κινητά τηλέφωνα Φορτιστές τηλεφώνων
Λαβές καροτσιών	Λεβιές ταχυτήτων φορητών
Τουαλέτες	Τιμόνι φορητών

⁵ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

- Δειγματοληψία περιβάλλοντος

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι πρωταρχική ευθύνη των YET επομένως τα περιβαλλοντικά παθογόνα παραμένουν δυνητικοί κίνδυνοι στο περιβάλλον επεξεργασίας και στα τρόφιμα. Ο ιός COVID-19 ωστόσο δεν είναι περιβαλλοντικό παθογόνο και δεν θεωρείται διατροφικός κίνδυνος. Εξαπλώνεται κυρίως μέσω επαφής από άτομο σε άτομο, και των μικροσταγονιδίων από μολυσμένο άτομο με το βήχα ή το φτάρνισμα.

Επιβάλλεται η **επαλήθευση της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της απολύμανσης**, ως δοκιμή ρουτίνας και κατά τη διάρκεια της επιδημίας του Covid-19 (πχ δοκιμή ATP)

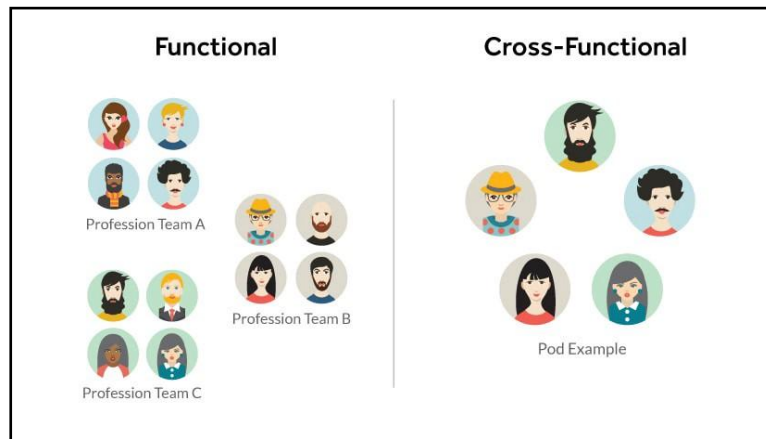
Εξαερισμός

- ✓ Θα πρέπει να συνεχιστεί το τακτικό πρόγραμμα αντικατάστασης των φίλτρων και γενικά της προληπτικής συντήρησης.
- ✓ Για καλύτερα αποτελέσματα:
 - Αύξηση του ρυθμού αερισμού
 - Αύξηση του ποσοστού του εξωτερικού αέρα που κυκλοφορεί στο σύστημα.
 - Σε φυσικό αερισμό, τουλάχιστον πέντε πλήρεις ανταλλαγές του αέρα κατά τη διάρκεια κάθε βάρδιας

Ο αερισμός των κτιρίων μετράται σε εναλλαγές του αέρα ανά ώρα (air changes per hour), ac/h. Δηλαδή, αερισμός 10 ac/h σημαίνει ότι σε μία ώρα ο όγκος του αέρα στο χώρο αντικαταστάθηκε 10 φορές με αέρα από το περιβάλλον. Οι ανάγκες των χώρων σε αερισμό προκύπτουν ως συνάρτηση του αριθμού των ατόμων που βρίσκονται στο εσωτερικό τους και των δραστηριοτήτων που αυτά εκτελούν. Ενδεικτικά, οι απαιτήσεις αερισμού σε χώρους εργασίας στους οποίους οι συνθήκες ποιότητας εσωτερικού περιβάλλοντος είναι πολύ κρίσιμες, σύμφωνα με σχετικούς κανονισμούς που ισχύουν σε διάφορες χώρες, ξεπερνούν και τις 10 ac/h

Παραγωγή:

Η προσέγγιση της ομάδας / team pod: Οι εργαζόμενοι πρέπει να οργανώνονται σε ομάδες / pod όπου είναι εφαρμόσιμο (μεγάλα σφαγεία). Τα μέλη της ομάδας / pod καλύπτουν όλες τις ειδικότητες της εγκατάστασης, λειτουργούν μαζί, κάνουν τα διαλείμματα τους μαζί, αλλάζουν μαζί μετακινούνται στην εργασία μαζί, κ.λπ. Εάν ένα άτομο κριθεί ύποπτο ή επιβεβαιωμένο κρούσμα μόνο τα μέλη της ομάδας / pod του που είναι οι επαφές του θα πρέπει να αποκλειστούν. Αυτό επιτρέπει τη διαθεσιμότητα κατάλληλης ομάδας με όλες τις ειδικότητες για να διευκολύνεται η ομαλή λειτουργία της εγκατάστασης, αποτρέποντας τον αποκλεισμό απαραίτητων ειδικοτήτων.



Διευκολύνεται η λειτουργία της επιχείρησης αποτρέποντας τον αποκλεισμό βασικών εργαζομένων



Τα ελληνικά μπορεί να μην είναι η μητρική γλώσσα πολλών εργαζομένων ορισμένοι μπορεί να μην κατανοούν πλήρως τις προειδοποιήσεις & τα προληπτικά μέτρα για τον έλεγχο του COVID-19

2. Μέτρα που πρέπει να ληφθούν σε υπόνοια ή επιβεβαίωση κρούσματος

Βήματα που πρέπει να ληφθούν όταν υπάρχει υπόνοια ή επιβεβαίωση μεμονωμένης περίπτωσης COVID-19

- Οποιοσδήποτε υπάλληλος αποτύχει στο ερωτηματολόγιο διαλογής ή στον έλεγχο της θερμοκρασίας κατά την είσοδο στην εγκατάσταση πρέπει να απομακρυνθεί και να εξεταστεί
- Κάθε μέλος του προσωπικού που εμφανίζει συμπτώματα κατά τη διάρκεια της εργασίας θα πρέπει να απομονωθεί αμέσως, να σταλεί στο σπίτι και να επικοινωνήσει με τον Ε.Ο.Δ.Υ.
- Θα πρέπει να υπάρχει ένας χώρος απομόνωσης για τους συμπτωματικούς ασθενείς.

Πρωτόκολλο που ακολουθείται σε περίπτωση που ένας υπάλληλος ζει με άτομο που θεραπεύει ασθενείς Covid-19 ή έχει θετικό άτομο Covid-19 στο σπίτι του

- Επιβεβαιώνεται ότι ο εργαζόμενος έχει ήδη εφαρμόσει διαδικασίες για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου μετάδοσης στο σπίτι σύμφωνα με τις οδηγίες Ε.Ο.Δ.Υ.
- Έχει ενημερωθεί και παρακολουθεί συμπτώματα (βήχας, πυρετός > 38 C, δύσπνοια) που παραπέμπουν στη νόσο.

Βήματα που ακολουθούνται μετά την πληροφόρηση ότι ένας υπάλληλος / που ήλθε σε επαφή με τους υπόλοιπους υπαλλήλους ελέγχεται για στο Covid-19

- Ενημέρωση όλων των υπαλλήλων ότι αναμένονται τα αποτελέσματα των δοκιμών
- Ταυτοποίηση των υπαλλήλων που ήρθαν σε στενή επαφή με το άτομο κατά τις τελευταίες 72 ώρες, διατηρώντας το απόρρητο του ατόμου.
- Εφόσον είναι δυνατό, απομάκρυνση όλων των υπαλλήλων που ήρθαν σε επαφή με το άτομο που ελέγχεται μέχρι να είναι διαθέσιμα τα αποτελέσματα των εξετάσεων
- Επιμελή καθαριότητα και απολύμανση των «ύποπτων» επιφανειών.
- Προσαρμογές στην εργασία άλλων υπαλλήλων για την αντικατάσταση των απόντων

Βήματα όταν το αποτέλεσμα της δοκιμής στο Covid-19 είναι αρνητικό

- Ενημέρωση εργαζόμενων για το αποτέλεσμα της δοκιμής

Βήματα όταν το αποτέλεσμα του τεστ στο Covid-19 είναι θετικό

- Ακολουθούνται οι οδηγίες του οργανισμού δημόσιας υγείας <https://eody.gov.gr/neos-koronaivos-covid-19/#>

Νέος κορωνοϊός Covid-19 – Οδηγίες

(COVID-19, 11/04/2020) | 03.10.2020



- Καθαριότητα απολύμανση των επιφανειών και περιοχών με τις οποίες το κρούσμα ήρθε σε επαφή
- Ενημέρωση υπαλλήλων που παραμένουν στο σπίτι, λόγω της επαφής με το άτομο που έχει μολυνθεί, για να ακολουθήσουν τις οδηγίες του Ε.Ο.Δ.Υ.
- *Τα επιβεβαιωμένα και ύποπτα περιστατικά & οι επαφές τους θα πρέπει να παραμείνουν εκτός του χώρου εργασίας για κατάλληλο χρονικό διάστημα πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του Ε.Ο.Δ.Υ.*

➤ Προτεινόμενο σχέδιο διαχείρισης της επιδημίας από YET

1. Ορισμός υπευθύνου - μέλους του προσωπικού που θα επικοινωνεί με το προσωπικό και με τον Ε.Ο.Δ.Υ για συμβουλές και υποστήριξη κατά τη διάρκεια μιας επιδημίας
2. Τήρηση ενημερωμένου αρχείου των εργαζομένων (τηλέφωνα επικοινωνίας και διευθύνσεις) από τον YET.
3. Οργάνωση εργαζομένων σε ομάδες (pod team) όπου είναι δυνατό
4. Σχεδιασμός μαζικού προληπτικού ελέγχου όλων των εργαζομένων
5. Χρήση εικόνων για την επικοινωνία με αλλοδαπούς εργαζομένους και προσέγγιση εκπροσώπων του προσωπικού στις διάφορες κοινότητες/σωματεία εργαζομένων ώστε να μεταφέρουν τις Οδηγίες
6. Ενημέρωση του προσωπικού για τα δικαιώματά του σε περίπτωση ασθένειας
7. Τήρηση αρχείου επισκεπτών

➤ Σε περίπτωση επιδημίας

Εάν ο αριθμός των εργαζομένων που θα απουσιάζουν από την εργασία δεν είναι μεγάλος και εφόσον δεν δοθούν διαφορετικές οδηγίες από τον Ε.Ο.Δ.Υ.

1. Μπορεί να τροποποιηθεί το πρόγραμμα των υπόλοιπων υπαλλήλων για να συνεχίσει να λειτουργεί η εγκατάσταση

2. Προγραμματίζονται ανάλογα οι προμήθειες και η παραγωγή εάν ο αριθμός των εργαζομένων που θα ελεγχθούν και θα τεθούν σε απομόνωση είναι υψηλός και μπορεί να τεθεί σε κίνδυνο η κανονική παραγωγή.
3. Σύμφωνα με τα τρέχοντα επιστημονικά δεδομένα, ο Covid-19 δεν μεταδίδεται μέσω των τροφίμων συνεπώς δεν υπάρχει ανάγκη απόσυρσης των τροφίμων / που παράχθηκαν στις βάρδιες όπου εργαζόταν ο υπάλληλος που βρέθηκε θετικός στο Covid-19
4. Η συνεχής, αποτελεσματική επικοινωνία με όλο το προσωπικό και **ιδιαίτερα με άτομα που εκπροσωπούν το προσωπικό στα διάφορα σωματεία εργαζομένων** είναι ζωτικής σημασίας και **θα βοηθήσει στον έλεγχο της επιδημίας εάν εμφανιστεί.**

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7121658/>

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

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf

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

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/can-the-new-type-of-coronavirus-be-transmitted-via-food-and-objects.pdf>

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

<https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox/FMfcgxwJXpQsQPMdSdgvLLSJnnkCdGg>

<https://mail.google.com/mail/u/1/?tab=wm&ogbl#inbox/FMfcgxwJXpQsQPMdSdgvLLSJnnkCdGg>

<https://www.hpsc.ie/a-z/respiratory/coronavirus/novelcoronavirus/guidance/outbreakmanagementguidance/outbreakcontrolinmeatfactories/>

