

 Tomasz Kobosz, 2020-04-23 13:36

FDA:

Żywność i opakowania produktów spożywczych nie przenoszą koronawirusa, jednak ostrożność nie zaszkodzi



Fot. Getty Images/iStockphoto

Amerykańskiej Agencja ds. Żywności i Leków (FDA) informuje, że obecnie nie ma dowodów na to, że koronawirusem można się zarazić poprzez kontakt z żywnością, karmą dla zwierząt lub opakowaniami na żywność.

W przeciwieństwie do przenoszonych przez żywność wirusów żołądkowo-jelitowych (takich jak norowirus czy wywołujący wirusowe zapalenie wątroby typu A wirus HBA), koronawirusem nie można się zarazić w taki sposób – wyjaśnia FDA.

Amerykańskie sklepy spożywcze na czas epidemii zmodyfikowały godziny pracy, tak by zapewnić personelowi więcej czasu na czyszczenie i uzupełniania półek, szaf chłodniczych itp. Ponadto, podobnie jak w Polsce, wiele sklepów oferuje specjalne godziny zakupów dla seniorów i innych osób z grup wysokiego ryzyka, a także dostawy do domu klienta.

W Stanach Zjednoczonych osobom kupującym żywność zaleca się:

1. Przygotowanie listy zakupów przed wizytą w sklepie.
2. Zakup jednorazowo produktów potrzebnych na 1-2 tygodnie. Robienie większych zapasów nie jest wskazane, bo może powodować przejściowe niedobory.
3. Zakrywanie w sklepie ust i nosa (w niektórych hrabstwach jest to wymagane).
4. Przecieranie uchwytów koszyków lub wózków chusteczkami ze środkiem odkażającym.
5. Pranie/czyszczenie wielorazowych siatek i toreb zabieranych na zakupy.
6. Zachowanie dystansu ok. 2 m od innych kupujących oraz od personelu sklepu.
7. Powstrzymanie się od dotykania twarzy.
8. Po powrocie do domu – umycie rąk ciepłą wodą z mydłem (przez co najmniej 20 sekund), rozpakowanie zakupów i ponowne umycie rąk.
9. Choć nie ma dowodów na przenoszenie się wirusa poprzez opakowania, można je jednak – jako dodatkowy środek zapobiegawczy – przetrzeć np. odkażającą chusteczką.
10. Owoce i warzywa należy przed spożyciem opłukać w bieżącej wodzie z kranu. Dotyczy to także tych, które potem zostaną obrane ze skórki.
11. Puszki i inne „twarde” opakowania należy umyć (najlepiej przeznaczoną do tego szczoteczką) przed otwarciem.
12. Produkty wymagające przechowywania w lodówce powinny się w niej znaleźć w ciągu 2 godzin od zakupu.
13. Błaty kuchenne należy regularnie czyścić i dezynfekować (zwracając uwagę, czy zastosowane środki mogą mieć kontakt z żywnością bez powodowania zagrożenia dla ludzi).