

A COVID-19 koronavírus elsődlegesen légúti vírus, amely a nemzetközi szervezetek tájékoztatója szerint elsősorban közvetlenül emberről emberre terjed cseppfertőzéssel. Bár a legfrissebb eredmények szerint a vírust kimutatták fertőzött személyek vizeletében és székletében, *nincs evidencia sem a jelen járvány, sem a korábbi koronavírus járvány esetén élelmiszerekkel terjedő fertőzésre.*

A COVID-19 koronavírus elsődlegesen légúti vírus, amely a nemzetközi szervezetek tájékoztatója szerint elsősorban közvetlenül emberről emberre terjed cseppfertőzéssel. Bár a legfrissebb eredmények szerint a vírust kimutatták fertőzött személyek vizeletében és székletében, *nincs evidencia sem a jelen járvány, sem a korábbi koronavírus járvány esetén élelmiszerekkel terjedőfertőzésre.*

Hasonlóan az influenza és más légúti kórokozók terjedéséhez, az új koronavírus egyik terjedési módja a cseppfertőzés, melynek során a fertőzött ember köhögése vagy tüsszentése során a levegőbe kerülő, a kórokozót tartalmazó nyálcseppek, légúti partikulumok a közelben álló másik ember orrára vagy szájára kerülnek, illetve esetleg a tüdőbe belégzésre kerülnek.

Egy másik lehetséges terjedési mód, ha egy ember a kórokozót tartalmazó nyálcseppekkel, légúti partikulumokkal szennyezett felületek vagy tárgyak érintése után kezével a saját orrához, szájához vagy szeméhez nyúl.

A terjedési módot figyelembe véve, az eddig rendelkezésre álló információk alapján elmondható, hogy a csomagolt élelmiszerek külső csomagolásán a koronavírus, az egyéb csomagolási felületre jellemző módon nagyon rövid ideig képes életben maradni, ezáltal fertőzni, tekintettel arra, hogy a koronavírus felépítéséből adódóan érzékeny a beszáradásra, az UV fény hatására, valamint a környezeti hőmérsékletre. Hosszabb ideig történő életben maradásához minden esetben élő sejtre, szövetre van szükség.

Magyarországon kívülről történő csomagolt élelmiszer importálása esetén **a gyártótól, forgalmazótól minden esetben elvárás, hogy az élelmiszerek felületén ne fordulhasson elő semmilyen olyan szennyeződés, vírust tartalmazó váladék** mely a raktározás, rakodás, szállítás, áruátvétel és csomagolt élelmiszer magyarországi forgalmazása során veszélyeztetné a láncban résztvevő dolgozókat és a vásárlókat. Tekintettel arra, hogy a fent említett, koronavírus felépítéséből adódó érzékenysége miatt a vírus, a csomagolt élelmiszerek felületére kerülve rövid időn belül elpusztul, minimális annak valószínűsége, hogy a Magyarországra beszállított csomagolt élelmiszerek részt vennének a koronavírus közvetítésében. Igaz ez a fagyasztva, hűtve, valamint a környezeti hőmérsékleten történő csomagolt élelmiszerek szállítására egyaránt.

Gyanús szennyeződés esetén javasolt a csomagolt élelmiszer felületét, olyan vírusölő hatású szerrel letörölni, mely a csomagolóanyagot nem károsítja. Munkavédelmi és járványügyi érdekből a szállításban és az áruátvételben résztvevő személynek egyszerűhasználatos gumikesztyű biztosítása és használata szükséges.

Nem csomagolt élelmiszerek esetében (zöldségek, gyümölcsök) a felületükön történő koronavírus túlélési esély a csomagolt élelmiszerhez hasonlóan nagyon alacsony. A szállítás és lerakodás szabályait a fent leírtak szerint kell végezni. Zöldségek-gyümölcsök felhasználása és fogyasztása előtt minden esetben javasolt a felületük alapos folyóvizes lemosása. Ez azért is hasznos, mert esetlegesen növényvédőszer-maradványok és egyéb káros anyagok is lehetnek a zöldségeken, gyümölcsökön melyeket így szintén eltávolíthatunk.

A hideg vizes lemosás a szennyeződések jelentős részét eltávolítja, de vannak olyan gyümölcsök és zöldségek, amelyek legalább két-három lemosást igényelnek egymás után. Ilyen a szőlő, alma, szilva, mangó, őszibarack, körte, paradicsom, a zöld leveles zöldségek, mint a spenót, sóska vagy a kelkáposzta.

Leghatékonyabb megoldás persze a hámozás, de nem minden esetben használható. Például szőlőt vagy ribizlit nehéz lenne meghámozni. De például a saláták és káposzták esetében tanácsos a külső leveleket eltávolítani és csak azokat használni, amelyek már nem érintkeztek a külvilággal. Fontos tudni, hogy mosogatószerrel nem érdemes megtisztítani élelmiszert, például dinnyét. Ugyanis a gyümölcs pórusain át beszívárog a vegyi anyag és így még több vegyszer lesz benne, mint szeretnénk.

Az élelmiszerek esetében fontos kiemelni továbbá, hogy azok hőkezelése minden esetben megöli az esetlegesen előforduló vírusokat, így a főzés, sütés és a melegen fogyasztandó ételek élelmiszer-biztonsági szempontból meghatározott +63°C feletti hőmérséklete életképtelenné teszi a koronavírusot, jellemzően 60 °C felett elpusztulnak, így pár perces forralással, sütéssel bizonyosan elpusztíthatók.

Különleges élelmiszer-biztonsági hatósági intézkedések nem indokoltak a jól működő minőségbiztosítási, élelmiszerbiztonsági rendszer, az alapvető higiénés rendszabályok betartása garantálhatja azt, hogy a vírus

zöldségek, gyümölcsök útján ne fertőzhessen, ez az út ne segítse elő terjedését.