



SARS koronaviry mohou přežít na nebaleném pečivu (COVID-19)

Na základě dotazů zveřejňujeme informaci týkající se možnosti kontaminace povrchu nebaleného pečiva v obchodní síti. Na CZVP SZÚ nemáme žádnou informaci o tomto druhu přenosu koronavirů v souvislosti s COVID-19. Původce onemocnění však může zůstat na ruce a povrchu předmětů několik hodin životaschopný. Lze okamžitě učinit opatření. Zákazníci mají mít zakrytý nos a ústa rouškou, šálou, šátkem a na ruku jednorázové rukavice. Přenos se maximálně sníží. A toto opatření realizovat v supermarketech již u vchodu.

Nový koronavirus SARS-CoV-2 se běžně přenáší: (zdroj FSA)

- přímo, prostřednictvím kontaktu s tělními tekutinami infikovaného člověka (například kapky z kašle nebo kýchání)
- nepřímo, kontaktem s povrchy, na které nakažená osoba kašle nebo kýchá

Aktuální informace naznačují, že virus může na povrchu přežít několik hodin.

Citujeme z publikace CZVP SZÚ "STANOVISKO VĚDECKÉHO VÝBORU PRO POTRAVINY VE VĚCI: Bezpečnost nebalených pekařských výrobků (a suchých plodů) při samoobslužném prodeji potravin (VVP:STAN/2003/4/deklas/vyhl347, 7.1.2004)"

Viry

Virová agens tvoří zvláštní kapitolu nebezpečných agens přenášených potravinami. Od bakteriálních agens se liší tím, že jejich pomnožení v pekařských výrobcích není možné. Viry se ovšem tímto druhem potravin přenášet nejspíše mohou. Platí to zejména pro viry s fekálně-orálním přenosem. K infekci je pravděpodobně potřebná poměrně malá infekční dávka. Platí to především pro původce virové hepatitidy A, pro adenoviry, rotaviry a Norwalk viry. Informace o tomto typu infekčních agens přenášených potravinami je stále poměrně omezená, vzhledem k problematické diagnostice, zejména v potravinách. Pečivo je považováno za jeden z možných vektorů. Podle epidemiologických hlášení (EPIDAT) bylo zaznamenáno 1575 případů onemocnění, aniž by byl známý zdroj v potravinách.

SARS virus a přenos potravinami

Podle údajů US FDA (web US FDA, květen 2003) se respirační onemocnění známé pod zkratkou SARS (Severe Acute Respiratory Syndrome), způsobované koronaviry, s největší pravděpodobností potravinami, včetně pečiva, nešíří. Původce onemocnění však ***může zůstat na ruce a povrchu předmětů několik hodin životaschopný***. Proto se doporučuje striktní hygiena rukou, především ve výrobě potravin určených k přímé spotřebě. Striktní hygiena rukou je požadována/doporučována i pro ochranu proti šíření přenosných onemocnění při prodeji potravin, ve společném stravování a v domácnosti.

Závěry



Může-li virus zůstat na povrchu předmětů několik hodin, může přežít i na povrchu nebalených potravin, včetně pečiva. Záleží na infekční dávce, tu ale neznáme. Nosič viru tak může nevhodnou manipulací nechtěně infikovat povrch pečiva.

Jak tomu bránit

Je samozřejmě bezpečnější mít pečivo balené, které zákazníci neomakávají a nekýchají na něj.

Lze okamžitě učinit opatření

Zákazníci mají mít zakrytý nos a ústa rouškou, šálou, šátkem a na ruku jednorázové rukavice. Přenos se maximálně sníží. A toto opatření realizovat v supermarketech již u vchodu.

Čtete také:

[Onemocnění COVID-19, nový koronavirus SARS-CoV-2 - je nepravděpodobné, že se virus přenáší potravinami](#) (rozumí se potravin z výroby, nikoli po sekundární kontaminaci na povrchu)

Bezpečnost nebalených pekařských výrobků (a suchých plodů) při samoobslužném prodeji potravin [stan_2003_4_deklas_vyhl347.pdf](#) (427.76 KB 17.03.2020 12:15)

prof. J.Ruprich, CZVP SZÚ, Brno 17.3.2020