



COVID-19 a koronaviry SARS-CoV-2 - tepelná odolnost v/na potravinách

CZVP SZÚ pravidelně sleduje informace týkající se tepelné odolnosti koronavirů v potravinách nebo na jejich povrchu, případně obalech potravin, které publikují oficiální agentury pro bezpečnost potravin.

ANSES ze dne 11. 3. 2020 (Francie)

<https://www.anses.fr/en/content/covid-19-cannot-be-transmitted-either-farm-animals-or-domestic-animals-0>

Protože je kontaminace domácích zvířat nepravděpodobná. Odborníci vyloučili možnost přímého přenosu viru potravinami získanými z kontaminovaného zvířete. Byla zkoumána pouze hypotéza kontaminace potravin nemocnou osobou nebo asymptomatickým nosičem viru SARS-CoV-2. K tomu může dojít prostřednictvím respiračních kapiček z kontaminovaného pacienta. Byla však také nastolena otázka fekálně-orální cesty, protože u některých pacientů byly ve stolici zjištěny virové částice. Skupina odborníků dospěla k následujícím závěrům:

Na základě současného stavu znalostí lze vyloučit přenos viru SARS-CoV-2 přímo trávicím traktem. Ve skutečnosti, i když byl virus pozorován ve stolici pacientů, pravděpodobně to bylo způsobeno cirkulací viru v krvi, po respirační infekci, nikoli prostřednictvím trávicího traktu. Nelze však zcela vyloučit možnost infekce dýchacích cest během žvýkání.

Stejně jako u jiných známých koronavirů je i tento nový virus citlivý na teplotu vaření. Tepelné ošetření při 63 ° C po dobu 4 minut (teplota použitá při přípravě horkých potravin ve veřejném stravování) může snížit kontaminaci potravin faktorem 10 000.

Infikovaná osoba může kontaminovat jídlo přípravou nebo manipulací špinavýma rukama nebo prostřednictvím infekčních kapiček vzniklých při kašli nebo kýchání. Správné hygienické postupy při správném používání jsou účinným způsobem, jak zabránit kontaminaci potravin virem SARS-CoV-2.

ANSES a odborníci její skupiny, pro hodnocení, zůstanou ostražití vůči budoucím studiím a informacím, které mohou toto hodnocení změnit.

BfR 17. 3. 2020 (Německo)

https://www.bfr.bund.de/en/can_the_new_type_of_coronavirus_be_transmitted_via_food_and_objects_-244090.html

I když je nepravděpodobné, že se virus bude přenášet prostřednictvím kontaminovaných potravin nebo dovážených produktů, obecná pravidla pro každodenní hygienu, jako je pravidelné mytí rukou, a hygienická pravidla pro přípravu potravin. Vzhledem k tomu, že viry jsou citlivé na teplo, může být riziko infekce dále sníženo zahříváním potravin.

BC centrum pro kontrolu nemoci (Kanada)



<http://www.bccdc.ca/health-info/diseases-conditions/covid-19/about-covid-19/food-safety>

Zabíjí vaření COVID-19 virus? Normální teplota vaření potravin zabíjí COVID-19 virus a další mikroby v potravinách. Naše rada je vždy používat teploměr ke kontrole, zda vnitřní teplota pokrmu dosáhla 74 ° C. Roste COVID-19 virus na potravinách? Měl bych být znepokojen skladováním potravin ve spíži, lednici nebo mrazáku? Virus volně neroste. Může přežít v potravinách a na površích několik hodin až několik dní, než odumře. Nejsme však přesvědčeni, že se virus přenáší konzumací kontaminovaného pokrmu.

Text připravil doc. V.Ostrý

Jak je to na povrchu materiálů a biocidy:

G. Kampf, D. Todt, S. Pfaender, E. Steinmann [Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents](#) (Journal of Hospital Infection 104 (2020) 246-251)

prof. J.Ruprich, CZVP SZÚ, 23.3.2020