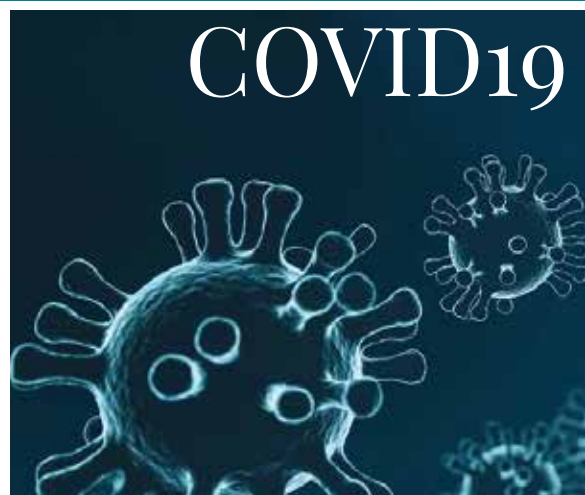


În contextul actual al răspândirii coronavirusului SARS-COV-2 care provoacă boala Covid-19, cercetătorii și autoritățile competente monitorizează transmiterea acestui virus.

Conform Organizației Mondiale a Sănătății, OMS (WHO), până în momentul de față, nu au fost găsite date care să ateste că alimentele pot fi potențiale surse de transmitere.

https://www.who.int/health-topics/coronavirus#tab=tab_1;
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>



În ceea ce privește siguranța alimentelor, OMS a emis recomandări de precauție, inclusiv sfaturi privind respectarea bunelor practici de igienă.

Reguli de igienă corporală

Stați în casă pe cât este posibil;

Evitați aglomerația și păstrați distanța de cel puțin **1,5 m** față de celelalte persoane;

Acoperiți gura și nasul, atunci când tușiți/strănuțați, cu o batistă de unică folosință sau cu pliul cotului;

Înainte de a pregăti sau servi produsele alimentare, este important să ne **spălăm pe mâini cu apă curată și săpun** timp de cel puțin **20 de secunde**. Dacă spălarea mâinilor nu este o opțiune, poate fi utilizat dezinfectant de mâini cu cel puțin 60% alcool până când apa și săpunul devin disponibile;

Alte practici, cum ar fi **curățarea și dezinfectarea blaturilor și a altor suprafețe** pe care le folosiți, pot servi, de asemenea, ca protecție pentru dvs. și pentru cei din jur.

Reguli de igienă alimentară

Preparați carnea la temperatură corespunzătoare. Se cunoaște că tratamentul termic de **cel puțin 30 de minute la 60°C** elimină orice posibilitate de contaminare cu SARS, de aceea se așteaptă ca prin fierbere, virusul să fie distrus;

Folosiți tocătoare diferite pentru legume și carne;

Depozitați carnea crudă separat de legume/fructe și în general produsele alimentare de origine animală să fie separate de cele de origine vegetală;

Oamenii **nu ar trebui să manipuleze/comercializeze/ carne provenită de la animale sălbatice bolnave sau care au murit din cauze necunoscute.** Carnea crudă provenită de la animalele sălbatice sau preparatele "în sânge" sunt complet nerecomandate. Aceste practici plasează populația în fața unui mare risc de a se contamina cu numeroase bacterii, care conduce la scăderea sistemului imunitar;

Mâncați imediat mâncarea gătită. Când mâncarea gătită se răcește la temperatura camerei, bacteriile încep să se înmulțească. Cu cât se așteaptă mai mult, riscul de contaminare al alimentelor este mai mare. Pentru a fi în siguranță, de preferat este ca alimentele gătite să fie consumate imediat după ce au fost îndepărtate de pe foc. Mâncarea rămasă se răcește rapid, și se depozitează în frigider;

Alimentele trebuie să fie proaspăt preparate și numai pentru o masă, pe cât posibil. În cazul în care produsele alimentare trebuie să fie pregătite în avans, sau în cazul în care există resturi, acestea ar trebui să fie păstrate la rece, adică sub 5°C (în frigider sau într-o cutie frigorifică) sau la cald, adică peste 60°C.



Alături de **OMS, Organizația pentru Agricultură și Alimentație a Națiunilor Unite (FAO)** este implicată în coordonarea, la nivel internațional, a acestei crize cauzate de răspândirea bolii COVID-19. De asemenea, FAO lucrează alături de comunitatea științifică pentru a identifica potențialele gazde (animale) ale acestui virus și pentru a reduce transmiterea acestuia către oameni.

[http://www.fao.org/2019-ncov/en/;](http://www.fao.org/2019-ncov/en/)
<http://www.fao.org/news/story/en/item/1268059/icode/>