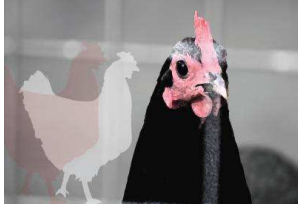


Γρίπη των πουλερικών – Προληπτικά μέτρα σχετικά με σωστές πρακτικές καθαρισμού και υγιεινής



Μολύνσεις που προκαλούνται από αυτόν τον ιό συνήθως μεταδίδονται από πουλερικό σε πουλερικό. Σε σπάνιες περιπτώσεις ο ιός προσβάλλει άλλα ζώα ή τον άνθρωπο. Η πλειοψηφία των περιπτώσεων μολύνσεων ανθρώπων από τον ιό, έχει παρατηρηθεί σε ανθρώπους που ζούνε κοντά σε φάρμες πουλερικών, ή εργάζονται σε αυτές, και έχουν επαφή με ζώα πουλερικά. Μέχρι στιγμής, δεν υπάρχουν δεδομένα σχετικά με τη μετάδοση του ιού από άνθρωπο σε άνθρωπο, ή μέσω μολυσμένης τροφής. Παρόλα αυτά, συστήνεται σωστός χειρισμός προϊόντων πουλερικών συμπεριλαμβανομένων και των αυγών. Το μαγείρεμα σκοτώνει τον ιό Avian Flu. Επιπροσθέτως,

καλή υγιεινή πρακτική και ειδικότερα η προσωπική υγιεινή των χεριών και η πρόληψη της επιμόλυνσης είναι κρίσιμα σημεία για τη μείωση του ρίσκου εξάπλωσης του ιού.

Γενικές οδηγίες ασφαλούς χειρισμού τροφίμων

- Συνεχίστε να ακολουθείτε τους κανόνες υγιεινής που αναφέρονται στην προετοιμασία, στο χειρισμό και στο σερβίρισμα του τροφίμου, με ιδιαίτερη προσοχή στην υγιεινή των χεριών και την απολύμανση των επιφανειών όπου ωμά προϊόντα πουλερικών έχουν εκτεθεί. Είναι σημαντικό όλο το προσωπικό να είναι εκπαιδευμένο και να ακολουθεί διαδικασίες ασφαλούς χειρισμού τροφίμων.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα πουλερικά και τα προϊόντα αυτών μαγειρεύονται σωστά. **Μαγειρέψτε τα πουλερικά με εσωτερική θερμοκρασία 70°C.** Αυτός ο τρόπος θα σκοτώσει τον ιό. Απολυμάνετε το θερμόμετρο πριν τη χρήση.
- **Έχετε επίγνωση του ρίσκου της επιμόλυνσης.** Υγρά από το ωμό τρόφιμο, ή το ωμό τρόφιμο δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή ή να αναμιγνύονται με φαγητό έτοιμο προς σερβίρισμα. Διατηρείστε τα και αποθηκεύστε τα χωριστά.
- **Πάρτε προφυλάξεις για τα αυγά.** Μην τα χρησιμοποιείτε αν το κέλυφος είναι σπασμένο. Καθαρίστε και απολυμάνετε το κέλυφος του αυγού, ειδικά εάν αυτό φαίνεται ακάθαρτο ορατά.

Οδηγίες υγιεινής χεριών

- Το κατάλληλο **πλύσιμο χεριών** είναι ουσιαστικό για την πρόληψη της μετάδοσης του ιού.
- Πάντα πλένετε τα χέρια σας καλά μετά το χειρισμό ωμού τροφίμου, μετά την επαφή με επιμολυσμένες επιφάνειες, μετά την αφαίρεση των γαντιών, μετά την επαφή εκκρίσεων από το στόμα, τη μύτη, τα μάτια, μετά το διάλειμμα ή επίσκεψη στη τουαλέτα ή όταν αλλάζετε εργασία.
- Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απολυμαντικό σαπούνι χεριών όπως το **Softcare Sensisept H34.**

Γενικές οδηγίες καθαρισμού & υγιεινής

- Όλες οι **επιφάνειες** που εκτίθενται σε ωμά τρόφιμα, ειδικά πουλερικά πρέπει να **απολυμαίνονται**. Προϊόντα όπως το **Suma Bac D10, Suma San D10.1 conc** είναι αποτελεσματικά στην καταπολέμηση ιών όπως ο Avian Influenza, και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, ακολουθούμενα από ξέβγαλμα με πόσιμο νερό. Επίσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν απολυμαντικά προϊόντα με βάση το οργανικό χλώριο όπως το **Suma Tab D4 Tab**, εφόσον όμως έχει προηγηθεί καθαρισμός της επιφάνειας με ένα καθαριστικό.
- Καθαρίστε τα πιάτα, τα ποτήρια, τα μαχαιροπήρουνα και τα εργαλεία σε ένα πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιήστε προϊόντα πλυντηρίου πιάτων στις συνιστώμενες δοσολογίες. Βεβαιωθείτε ότι **η θερμοκρασία τελικού ξεβγάλματος υπερβαίνει τους 80°C.** Ο συνδυασμός απορρυπαντικού και υψηλής θερμοκρασίας είναι επαρκής για την απολύμανση.
- **Απορρίμματα από πουλερικά/αυγά πρέπει να απορρίπτονται αμέσως.** Χρησιμοποιήστε πλαστικές σακούλες για τους κάδους των απορριμμάτων. Κλείστε καλά τη σακούλα πριν αδειάσετε τον κάδο από αυτή. Βεβαιωθείτε ότι το σκέπασμα του κάδου είναι στη θέση του κλειστό. Απολυμάνετε με το κατάλληλο απολυμαντικό.
- **Οι εγκαταστάσεις πρέπει να καθαρίζονται σε καθημερινή βάση.** Επιφάνειες που συχνά έρχονται σε επαφή τα χέρια (πόμολα, τηλέφωνα, γραφεία, πάνελ ασανσέρ, συστάρια ταμείου, κλπ) πρέπει να καθαρίζονται καλά και να απολυμαίνονται.
- Προσοχή χρειάζεται επίσης όταν αλλάζονται τα τραπεζομάντιλα στα τραπέζια των πελατών καθώς και στον καθαρισμό των τραπέζιων. Ακολουθείστε τις ίδιες οδηγίες όπως στις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα. Προϊόν όπως το **JohnsonDiversey Oxivir** είναι αποτελεσματικό στην καταπολέμηση ιών και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επιφάνειες ανθεκτικές στο νερό,
- **Οι κοινόχρηστες τουαλέτες** πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται **τουλάχιστον μία φορά την ημέρα**, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή τα χέρια.
- Η διαδικασία καθαρισμού των δαπέδων δεν χρειάζεται να τροποποιηθεί (νωπό σφουγγάρισμα με καθαριστικό διάλυμα ή καθαρισμό με μηχανήματα πλύσεως-στεγνώσεως, καθαρισμός χαλιών-μοκετών με μηχανή απορρόφησης σκόνης και σαπούνισμα όταν είναι απαραίτητο).

- **Χρησιμοποιείτε γάντια** κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της απολύμανσης. Αλλάζετε γάντια και πλένετε τα χέρια σας πριν και μετά την εργασία σας και όταν μετακινείστε μεταξύ των χώρων αποθήκευσης, προετοιμασίας και σεβριρίσματος.

- Η εφαρμογή της τεχνικής του **διπλού κουβά**, η συχνή αλλαγή του καθαριστικού διαλύματος, η εφαρμογή διαλύματος με ψεκασμό και η χρήση χρωματικώς κωδικοποιημένων εργαλείων προλαμβάνουν την εξάπλωση της επιμόλυνσης στις εγκαταστάσεις.

- **Ιματισμός**, πανάκια, σφουγγαρίστρες, πετσέτες και άλλα υλικά πρέπει να πλένονται καθημερινά. Χρησιμοποιήστε μια χρήση τσάντα για την συλλογή και τη μεταφορά των υλικών αυτών. Η πλύση του ιματισμού σε κουζίνες και χώρους παρασκευής τροφίμων πρέπει να γίνεται με μηχανικό τρόπο, σε πλυντήριο ρούχων.

Αναφορές και χρήσιμα sites στο internet

- **Υπουργείο υγείας και κοινωνικής αλληλεγγύης:**
www.mohaw.gr/gr/thefuture/anakoinoiseis/folder.2005-10-14.2752030998/
- **Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων:** www.minagric.gr/greek/2.3.path_apof.html
- **World Health Organization:**
www.who.int/en (English)
www.who.int/es (Spanish)
www.who.int/fr (French)
- **Germany Ministry of Health:**
<http://www.rki.de/> (Robert Koch Institute site)
- **United Kingdom Ministry of Health:**
http://www.hpa.org.uk/infections/topics_az/SARS/background.htm
- **France Ministry of Health:**
<http://www.sante.gouv.fr/htm/dossiers/pneumopathies>
- **Dutch ministry of agriculture:**
www.minlnv.nl
- **AgriHolland:**
www.agriholland.nl
- **Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO):**
www.fao.org/english/newsroom/news/2003/27419-en.html
www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/avian.html
- **World Organization for Animal Health (OIE):**
www.oie.int/eng/press/en_040121.htm
- **World Health Organization:**
www.who.int/csr/disease/avian_influenza/en/
www.who.int/csr/don/2004_01_15/en (fact sheet)
- **WHO – Western Pacific Region:**
www.wpro.who.int/avian/
www.wpro.who.int/avian/docs/recommendations.asp

ROBERT KOCH INSTITUT



Agri Holland

