

Warszawa, 23 kwietnia 2020 r.

Czy Polacy wiedzą, jak postępować z żywnością w dobie pandemii COVID-19?

Według oficjalnego stanowiska FDA, obecnie nie ma dowodów na powiązanie żywności lub opakowań żywności z przeniesieniem COVID-19¹. Jednak jak już wiemy, wirus SARS-CoV-2 bytuje przez określony czas na powierzchniach, na które dostanie się w wyniku kontaktu osoby zarażonej z danym przedmiotem^{2,3}. Takim przedmiotem może być również żywność i jej opakowania. I chociaż większość Polaków świadoma jest tego faktu, to wyniki ankiety przeprowadzonej przez agencję PR Hub i Wydział Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego pokazały, że ponad połowa z respondentów czuje się niedoinformowana, w jaki sposób postępować z produktami świeżymi, pieczywem, a także opakowaniami produktów spożywczych⁴ w dobie pandemii COVID-19.

Wyniki badania pokazały, że Polacy czują się zagubieni, a wiedza o bytowaniu wirusa na różnych powierzchniach nie pociąga za sobą wiedzy w zakresie postępowania z nimi. Z jednej strony blisko 2/3 respondentów jest świadomych, że na powierzchni świeżych produktów spożywczych może być obecny wirus SARS-CoV-2. W przypadku opakowań produktów spożywczych ta świadomość jest jeszcze wyższa i kształtuje się na poziomie niemal 75%. Z drugiej strony, ponad 65% badanych odpowiedziało, że nie wie lub ma wątpliwości jak postępować ze świeżymi, nieopakowanymi produktami spożywczymi. Jeszcze więcej osób czuje się zagubionych, gdy pytanie dotyczy świeżego pieczywa. Największą pewnością wykazali się badani pytani o opakowania spożywcze, chociaż i tutaj blisko 58% zaznaczyło odpowiedzi w kategorii nie lub nie wiem⁵ – komentuje Emilia Hahn, Prezes Zarządu PR Hub.

To pokazuje, że pomimo wielu informacji o samym wirusie, rozwoju pandemii i jej wpływie na nasze codzienne życie, respondenci czują się mocno niedoinformowani, w jaki sposób należy postępować z poszczególnymi produktami spożywczymi, aby w sposób bezpieczny – dla siebie i samej żywności – przygotować produkt do przechowywania bądź spożycia.

Obecnie dysponujemy ograniczoną liczbą informacji na ten temat, również w naukowych źródłach. A przecież wybrany przez nas sposób oczyszczenia żywności po przyniesieniu do domu, przechowywania jej, a także przygotowania posiłku może mieć wpływ na to, czy i kiedy wirus przeniesie się na nasze ręce⁶. W tym miejscu muszę zaznaczyć, że możliwość, że dana osoba zachoruje na COVID-19, dotykając powierzchni lub obiektu, na którym jest wirus, a następnie dotykając własnych ust, nosa lub ewentualnie oczu nie jest uważana przez środowiska naukowe za główny sposób rozprzestrzeniania się wirusa⁷. Nie możemy jednak wykluczyć, że jest to jedna z dróg i z tego względu należy zachować

1 FDA. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) [March 17, 2020]

2 van Doremalen, N., et al. (2020). "Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1." New England Journal of Medicine, 382(16): 1564-1567 <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973>

3 Alex W H Chin, Julie T S Chu, Mahen R A Perera, Kenrie P Y Hui, Hui-Ling Yen, Michael C W Chan, Malik Peiris, Leo L M Poon, Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions, The Lancet Microbe, 2020 <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666524720300033?via%3Dihub>

4 Żywność w dobie pandemii COVID-19 i rozprzestrzeniania się koronawirusa (SARS-CoV-2); badanie sondażowe zrealizowane przez agencję PR Hub i Wydział Nauk o Zdrowiu Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego w kwietniu 2020 r., grupa 2 176, metoda CAWI 5 Ibidem

6 Shopping for Food During the COVID-19 Pandemic - Information for Consumers: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/shopping-food-during-covid-19-pandemic-information-consumers>

7 FDA. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) [March 17, 2020]

szczególną ostrożność – wyjaśnia **dr hab. n. o zdr. Mariusz Panczyk adiunkt Zakładu Edukacji i Badań w Naukach o Zdrowiu WUM.**

Wstępne badania⁸ wykazały, że SARS-CoV-2 może trwać od kilku godzin do nawet kilku dni w zależności od powierzchni, na której przebywa i warunków panujących w jego otoczeniu (temperatura, poziom wilgotności). *Dobłą wiadomością jest fakt, że w przeciwieństwie do bakterii czy pleśni wirusy nie mogą rosnąć w żywności, w tym w pieczywie, więc można oczekiwać, że ilość wirusa na jej powierzchni będzie maleć z czasem – dodaje Panczyk.*

W przypadku **świeżych produktów spożywczych**, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub wyższej, będą to około 24 godziny. Czas ten jednak może ulec wydłużeniu, jeżeli po przyniesieniu do domu, włożymy świeże produkty do chłodziarki. Wówczas możemy spodziewać się, że wirus będzie na nich obecny do 72 godzin. Z uwagi na fakt, że wirusy charakteryzują się dużą stabilnością w niskich temperaturach, najdłużej wirus przetrwa w zamrażarce. Zaleca się, aby np. w przypadku świeżych warzyw i owoców wyjąć je z siatki i pozostawić na czystej ściereczce z dala od dzieci przez około dobę. Dopiero po tym czasie umyć je pod ciepłą, bieżącą wodą i te, które tego wymagają, włożyć do lodówki (jest to jedna z pięciu podstawowych zasad postępowania z żywnością, rekomendowana przez WHO nie tylko w czasach pandemii)⁹. Również pozostawienie **pieczywa** na 24 godziny powinno wyeliminować ryzyko kontaktu z wirusem. Jeżeli jednak chcemy zjeść pieczywo niedługo po przyniesieniu do domu, zaleca się włożenie go na 3-5 minut do piekarnika rozgrzanego do 65st. C. Badania bowiem pokazują, że wirus SARS-CoV-2 ginie w temperaturze 70 stopni Celsjusza po około 300 sek.¹⁰

Inaczej sprawa ma się z **opakowaniami produktów spożywczych**. Należy mieć na uwadze, że wykonane są z różnych materiałów (np. tektura, plastik, papier). Zaleca się, aby produkt ostrożnie odpakować uprzednio umyтыми rękami, a opakowanie wyrzucić. Ważne jest, aby ręce ponownie umyć i dopiero po tej czynności dotknąć zawartość opakowania, umieszczając ją w czystym pojemniku przeznaczonym do przechowywania produktów spożywczych. Szczególną ostrożność należy zachować w przypadku mrożonek. Ich umycie pod bieżącą ciepłą wodą najpewniej spowoduje częściowe rozmrożenie, a jednocześnie wiemy, że to właśnie w zamrażarce wirus przetrwa najdłużej. Dlatego najlepiej zastosować podobną zasadę co w przypadku innych opakowanych produktów, czyli po umyciu rąk przenieść zawartość opakowania do opakowań na mrożonki. Produkty suche, w papierowych i tekturowych opakowaniach należy pozostawić na 24h bez dostępu dzieci, po tym czasie wirusa nie powinno już być na powierzchni opakowania¹¹.

Dla **zachowania bezpieczeństwa** kluczowe jest również, aby zaraz po przyjeździe do domu, jeszcze zanim rozpoczniemy rozpakowywanie zakupów, umyć ręce. Podczas rozpakowywania żywności należy uważać, aby nie dotykać dłońmi twarzy. Na koniec należy zdezynfekować wszystkie powierzchnie, z

8 van Doremalen, N., et al. (2020). "Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1." *New England Journal of Medicine*, 382(16): 1564-1567; <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973>

9 WHO. Five keys to safer food manual. Geneva, Switzerland. 2006.

https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43546/9789241594639_eng.pdf?sequence=1

10 Alex W H Chin, Julie T S Chu, Mahen R A Perera, Kenrie P Y Hui, Hui-Ling Yen, Michael C W Chan, Malik Peiris, Leo L M Poon, Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions, *The Lancet Microbe*, 2020:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666524720300033?via%3Dihub>

11 van Doremalen, N., et al. (2020). "Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1." *New England Journal of Medicine*, 382(16): 1564-1567; <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973>

którymi miała styczność przyniesiona żywność. Torbę wielorazowego użytku najlepiej od razu uprać. Na koniec należy ponownie umyć i zdezynfekować dłonie preparatem do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu.

Kontakt dla mediów:

Marta Radomska
Account Manager PR Hub
Marta.radomska@prhub.eu
tel. +48 600 414 634
www.prhub.eu
<http://www.prhub.eu>



PR Hub świadczy wysokiej jakości usługi z obszaru PR i public affairs. Dbamy o wizerunek naszych klientów w wymagającej, dynamicznie zmieniającej się rzeczywistości rynkowej i cyfrowym świecie. Kreujemy możliwości, budujemy narracje, kreślimy strategię z wykorzystaniem tradycyjnych i innowacyjnych narzędzi komunikacji. Ściśle współpracujemy z liderami opinii i kluczowymi dla organizacji grupami otoczenia.

Wydział Nauk o Zdrowiu WUM jest jednym z największych tego typu wydziałów w Polsce, gdzie i kształci się obecnie około 4000 studentów na 5 kierunkach studiów (m.in. dietetyka, pielęgniarstwo, zdrowie publiczne). Wydział realizuje strategię społecznej odpowiedzialności nauki i prowadzi szeroką działalność edukacyjną i popularyzatorską organizując kampanie społeczne, ogólnodostępne wykłady i zajęcia, obejmując patronatem licea czy włączając się w aktywność Festiwalu Nauki oraz Pikniku Naukowego.