

Με βάση τα μέχρι τώρα επιστημονικά δεδομένα, δεν υπάρχουν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι τα τρόφιμα αποτελούν πηγή ή δίοδο μετάδοσης του νέου ιού. Επιστήμονες και αρχές σε όλο τον κόσμο, που παρακολουθούν την εξάπλωση του ιού, δεν έχουν αναφέρει περιπτώσεις μετάδοσης του ιού μέσω των τροφίμων

Ωστόσο, Καλές πρακτικές υγιεινής κατά τον χειρισμό και την προετοιμασία των τροφίμων που πρέπει να τηρούνται αυστηρώς:

1. Τακτικό και επιμελές πλύσιμο των χεριών πριν, κατά την διάρκεια και μετά την προετοιμασία φαγητού
2. Επιμελές πλύσιμο των χεριών κατά την εναλλαγή χειρισμού ωμού και μαγειρεμένου φαγητού
3. Αποφυγή επαφής των χεριών με τη μύτη, το στόμα ή τα μάτια κατά την παρασκευή του φαγητού
4. Επιμελές πλύσιμο των χεριών πριν την κατανάλωση φαγητού
5. Χρήση διαφορετικών μαχαιριών και ξύλων κοπής για τα ωμά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα
6. Καλό μαγείρεμα των τροφίμων, ειδικά του κρέατος και των προϊόντων του
7. Καλός καθαρισμός επιφανειών και σκευών ιδιαίτερα μετά τον χειρισμό ωμών τροφίμων (όπως κρέας, πουλερικά, θαλασσινά)

8. Δεν καταναλώνουμε άρρωστα ζώα ή ζώα που έχουν πεθάνει από κάποια ασθένεια

Διεύθυνση Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας ΠΕ Άρτας