



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

## SARS koronaviry mohou přežít na nebaleném pečivu (COVID-19) - při 70 stupních jsou ale už v potravinách, podle WHO, termolabilní

Na základě dotazů zveřejňujeme informaci týkající se možnosti kontaminace povrchu nebaleného pečiva v obchodní síti. Na CZVP SZÚ nemáme žádnou informaci o tomto druhu přenosu koronavirů v souvislosti s COVID-19. Původce onemocnění však může zůstat na ruce a povrchu předmětů několik hodin životaschopný. Lze okamžitě učinit opatření. Zákazníci mají mít zakrytý nos a ústa rouškou, šálou, šátkem a na ruku jednorázové rukavice. Přenos se maximálně sníží. Toto opatření lze realizovat v supermarketech již u vchodu. Podle WHO je virus při teplotě 70 stupňů a více termolabilní - kulinární teploty se proto zatím jeví jako bezpečné.

**Nový koronavirus SARS-CoV-2 se běžně přenáší:** (zdroj FSA)

- přímo, prostřednictvím kontaktu s tělními tekutinami infikovaného člověka (například kapky z kašle nebo kýchání)
- nepřímo, kontaktem s povrchy, na které nakažená osoba kašle nebo kýchá

Aktuální informace naznačují, že virus může na povrchu přežít několik hodin.

Citujeme z publikace CZVP SZÚ "STANOVISKO VĚDECKÉHO VÝBORU PRO POTRAVINY VE VĚCI: Bezpečnost nebalených pekařských výrobků (a suchých plodů) při samoobslužném prodeji potravin (VVP:STAN/2003/4/deklas/vyh1347, 7.1.2004)"

### Viry

Virová agens tvoří zvláštní kapitolu nebezpečných agens přenášených potravinami. Od bakteriálních agens se liší tím, že jejich pomnožení v pekařských výrobcích není možné. Viry se ovšem tímto druhem potravin přenášet nejspíše mohou. Platí to zejména pro viry s fekálně-orálním přenosem. K infekci je pravděpodobně potřebná poměrně malá infekční dávka. Platí to především pro původce virové hepatitidy A, pro adenoviry, rotaviry a Norwalk viry. Informace o tomto typu infekčních agens přenášených potravinami je stále poměrně omezená, vzhledem k problematické diagnostice, zejména v potravinách. Pečivo je považováno za jeden z možných vektorů. Podle epidemiologických hlášení (EPIDAT) bylo zaznamenáno 1575 případů onemocnění, aniž by byl známý zdroj v potravinách.

### SARS virus a přenos potravinami

Podle údajů US FDA (web US FDA, květen 2003) se respirační onemocnění známé pod zkratkou SARS (Severe Acute Respiratory Syndrome), způsobované koronaviry, s největší pravděpodobností potravinami, včetně pečiva, nešíří. Původce onemocnění však **může zůstat na ruce a povrchu předmětů několik hodin životaschopný**. Proto se doporučuje striktní hygiena rukou, především ve výrobě potravin určených k přímé spotřebě. Striktní hygiena rukou je požadována/doporučována i pro ochranu proti šíření přenosných onemocnění při prodeji potravin, ve společném stravování a v domácnosti.



## Informace WHO ke kulinárním teplotám (Situation Report - 32, 21.2.2020)

"V současné době se provádějí výzkumy k vyhodnocení životaschopnosti a doby přežití SARS-CoV-2. Obecně, koronaviry jsou velmi stabilní ve zmrazeném stavu. Podle studií u jiných koronaviřů dokázaly přežít při  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  po dobu až dvou let. Studie provedené na SARS-CoV a MERS-CoV ukazují, že tyto viry mohou přežít na různých površích až na několik dní, v závislosti na kombinaci parametrů, jako je teplota, vlhkost a světlo. Například při teplotě chlazení ( $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) může MERS-CoV zůstat životaschopný po dobu až 72 hodin. Současné důkazy u jiných kmenů koronaviřů ukazují, že zatímco koronaviry se zdají být stabilní při teplotách chlazení a mražení po určitou dobu, správné praxe hygieny potravin v oblasti bezpečnosti potravin mohou zabránit jejich přenosu pokrmem. Koronaviry jsou termolabilní, což znamená, že **jsou citlivé k normálním kulinárním teplotám ( $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ )**. Obecně bychom se proto měli vyhnout spotřebě surových nebo nedostatečně tepelně zpracovaných živočišných produktů. Se syrovým masem, syrovým mlékem nebo syrovými zvířecími orgány by se mělo zacházet opatrně, aby nedošlo ke křížové kontaminaci u tepelně neopracovaných pokrmů."

### Závěry

Může-li virus zůstat na povrchu předmětů několik hodin, může přežít i na povrchu nebalených potravin, včetně pečiva. Záleží na infekční dávce, tu ale neznáme. Nosič viru tak může nevhodnou manipulací nechtěně infikovat povrch pečiva.

### Jak tomu bránit

Je samozřejmě bezpečnější mít pečivo balené, které zákazníci neomakávají a nekýchají na něj. Pokud je všem občanům nařízeno používat roušky a rukavice a dodržuje se toto pravidlo, pak to logicky z větší míry nahrazuje balení jinak nebaleného pečiva.

### Lze okamžitě učinit opatření

Zákazníci mají mít zakrytý nos a ústa rouškou, šálou, šátkem a na ruku jednorázové rukavice. Přenos se maximálně sníží. Toto opatření lze realizovat v supermarketech již u vchodu.

### Čtěte také:

WHO Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report - 32 [WHO\\_20200221\\_sitrep\\_32\\_covid\\_19.pdf](#) (990.78 KB 20.03.2020 07:00)

[Onemocnění COVID-19, nový koronavirus SARS-CoV-2 - je nepravděpodobné, že se virus přenáší potravinami](#) (rozumí se potravin z výroby, nikoli po sekundární kontaminaci na povrchu)

Bezpečnost nebalených pekařských výrobků (a suchých plodů) při samoobslužném prodeji potravin [stan\\_2003\\_4\\_deklas\\_vyh1347.pdf](#) (427.76 KB 17.03.2020 12:15)

prof. J.Ruprich, CZVP SZÚ, Brno 17.3.2020



## **DOBŘÍ TIP!**

*Chcete se pojistit proti kontaminaci na povrchu pečiva? Jednoduše si nebalené pečivo [ohřejte na teplotu alespoň 70 st C po dobu cca 2 minut](#). Budete mít pečivo bez povrchové kontaminace (mimo termorezistentní bakteriální spóry) a ještě bude křupavé....*

*J.Ruprich a kol., 17.3.2020, update 20.3.2020*

Srovnajte nové informace:

**COVID-19 a bezpečnost potravin, Otázky a odpovědi EK, 8. dubna prakticky potvrzují to, co SZÚ doporučoval již před měsícem:**

[SANTE\\_2020.pdf](#) (348.42 KB 17.04.2020 07:51) CZ překlad, zdroj MZe ČR

*prof. J.Ruprich, CZVP SZÚ, update 17.4.2020*