



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

## SARS koronaviry mohou přežít na nebaleném pečivu (COVID-19)

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. A toto opatření realizovat v supermarketech již u vchodu.

**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/vyhl347, 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.

### 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.

### **Lze okamžitě učinit opatření**

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

Čtete také:

[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