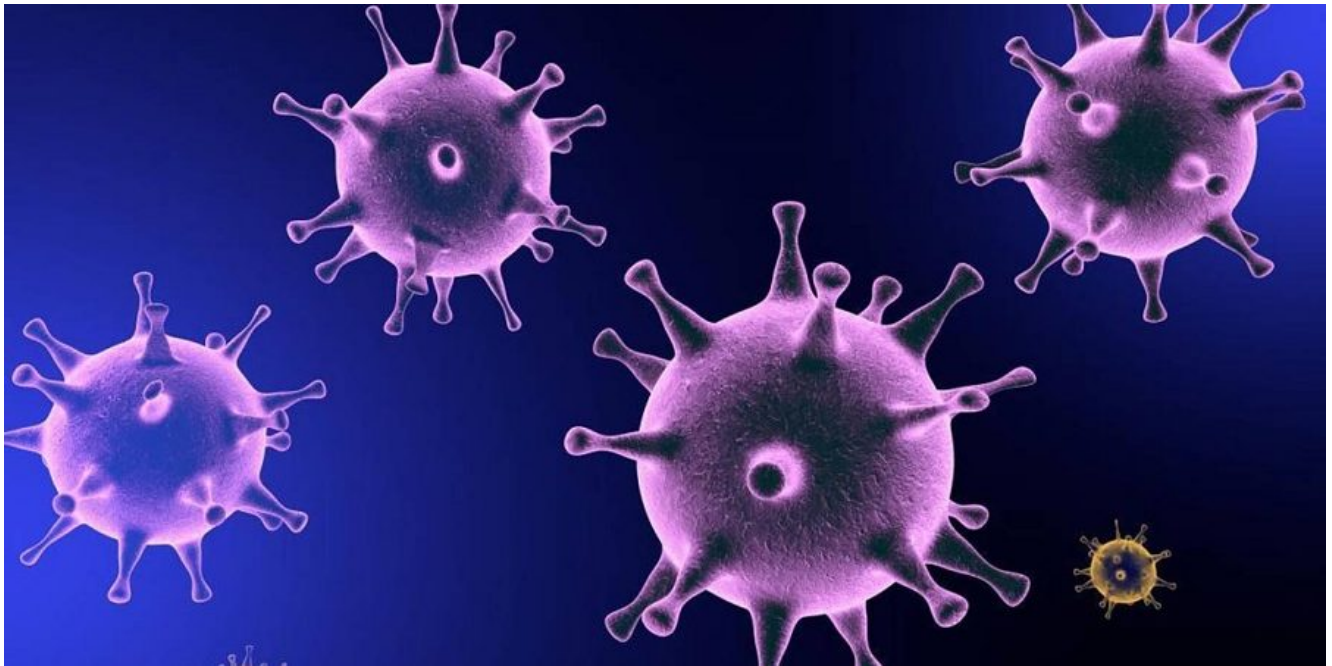


واکنش سازمان جهانی بهداشت به احتمال انتقال ویروس کرونا از مواد غذایی



در حالی که سازمان جهانی بهداشت (WHO) اطمینان می‌دهد که خطر انتقال کروناویروس از طریق مواد غذایی وجود ندارد، برخی گزارشات از نیوزلند و چین حاکی از آن است که این ویروس ممکن است در بسته‌بندی مواد غذایی منجمد وجود داشته باشد و نگرانی‌ها را نسبت به انتشار ویروس از طریق مواد غذایی برانگیخته است.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، مقامات سازمان جهانی بهداشت تاکید کرده‌اند در حال حاضر هیچ شواهدی مبنی بر امکان انتقال کرونا از طریق مواد غذایی وجود نداشته و پختن مواد غذایی نیز منجر به کشته شدن ویروس می‌شود.

در چین آزمایشات کرونا روی میگوهای وارداتی از اکوادور و مرغ‌های وارداتی از برزیل مثبت شد. همچنین مقامات در نیوزیلند موارد جدید کووید-۱۹ را که به بسته‌بندی مواد غذایی منجمد مرتبط بودند، شناسایی کردند.

این باعث شد روزنامه نگاران پاسخ این پرسش را از سازمان جهانی بهداشت (WHO) پیگیری کنند که آیا دلیلی برای نگرانی نسبت به این موضوع وجود دارد؟ این سازمان اما به همه اطمینان داده که هیچ

مدرکی مبنی بر انتقال کووید-۱۹ توسط مواد غذایی وجود ندارد.

مقامات سه شهر چین در چهار روز گذشته آثاری از کرونا را روی مواد غذایی منجمد کشف کرده‌اند. هنگامی که چین چند هفته پیش یک خوشه جدید از کرونا را در پکن شناسایی کرد، در ابتدا شیوع این بیماری را به ماهی سالمون مربوط دانست و این موضوع باعث وحشت شدیدی شد که به طور موقت فروش و تجارت را متوقف کرد.

با این حال "ماریا ون کرکوو"، یکی از مقامات سازمان جهانی بهداشت، در یک نشست مطبوعاتی مجازی اظهار داشت: مقامات بهداشت چینی چند صد هزار نمونه مواد غذایی منجمد را از نظر کروناویروس آزمایش کرده‌اند و تعداد "بسیار بسیار اندکی" مثبت درآمده‌اند.

این کارشناس بهداشت گفت: حتی اگر ویروس از طریق غذا منتقل شود، می‌توان قبل از خوردن آن را با پخت و پز یا گرم کردن از بین برد. هیچ شواهدی وجود ندارد که ویروس بتواند از طریق غذا پخش شود و سازمان بهداشت جهانی دستورالعمل‌های خود را در این ارتباط تغییر نداده است.

این مقامات همچنین اعلام کرده‌اند که دستورالعمل‌هایی را به همراه سازمان غذا و کشاورزی سازمان ملل در مورد چگونگی استفاده ایمن از مواد غذایی ارائه داده‌اند.

همچنین دکتر مایک رایان، مدیر اجرایی برنامه اضطراری سازمان جهانی بهداشت با تأکید بر این که اکنون هیچ مدرکی مبنی بر مشارکت مواد غذایی یا زنجیره غذایی در انتقال کروناویروس وجود ندارد، بیان داشت: (هرچند رعایت نکات بهداشتی و شستن دست‌ها و سطوح و لوازم در تماس مکرر بین افراد همچنان ضروریست اما) مردم نباید از غذا یا مراحل فرآوری یا تحویل آن بترسند. غذا بسیار مهم است و نباید تصور کرد که مشکلی در غذا یا مشکلی در زنجیره غذایی ما وجود دارد، چرا که هم‌اکنون نیز به اندازه کافی تحت فشار هستیم.

وی افزود: مردم در حال حاضر به اندازه کافی به خاطر همه‌گیری کرونا ترسیده‌اند. اگرچه ردیابی چنین یافته‌هایی و آسان رد نشدن از شواهد علمی اهمیت دارد اما همچنین مهم است که مردم بدون ترس بتوانند به زندگی روزمره خود ادامه دهند.

متخصصان دیگری نیز اعلام کرده‌اند که یک سری "وقایع فوق العاده غیرمعمول" برای انتقال ویروس از طریق یک محصول گوشتی یخ زده لازم است. این وقایع شامل این است که بسته به جایی که این ویروس منشأ

یافته است، باید در یک حالت منجمد یک سفر بالقوه بین قاره‌ای را که احتمالاً شامل ذوب شدن و دوباره منجمد شدن را دستکم یک بار در طول مسیر پشت سر گذاشته، طی کند و سپس راه خود را بر روی دست‌های برهنه کسی پیدا کرده و به سمت بینی یا دهان فرد برود تا احتمال بیمار کردنش را داشته باشد.

سناریویی بعیدتر آن که ویروس بتواند بعد از گرم شدن بیش از حد و بلعیده شدن در دستگاه گوارش فوق اسیدی انسان زنده مانده و سپس به مجاری هوایی راه یابد.

بنا بر گزارش سایت خبری بوی جینیس ریپورت، علاوه بر این آزمایش کرونای نمونه‌های PCR از کارگران و مواد غذایی در یک رستوران در چین پس از آن که مسئولان اثری از کروناویروس را روی بسته بندی میگوهای وارداتی آن از اکوادور پیدا کردند، منفی شد. آزمایشات مربوط به شرکت عمده فروشی میگو، خانواده آن‌ها، کارکنان و غذاهای سایر رستوران‌ها نیز منفی بود.

سرویس خبری: بین الملل