



Coronavirus vs alimenti: cosa sappiamo?

A cura di
Claudia Picozzi
Dipartimento di Scienze per gli alimenti,
la nutrizione e l'ambiente

Scienziati ed enti di tutto il mondo stanno monitorando la diffusione del virus e **non si registrano segnalazioni di trasmissione tramite il cibo.**

Il Direttore scientifico EFSA (European Food Safety Authority) afferma che "Le esperienze fatte con precedenti focolai epidemici riconducibili ai coronavirus, come il coronavirus della sindrome respiratoria acuta grave (SARS-CoV) e il coronavirus della sindrome respiratoria mediorientale (MERS-CoV), evidenziano che non si è verificata trasmissione tramite il consumo di cibi. Al momento non ci sono prove che il coronavirus sia diverso in nessun modo".



Sebbene quindi sia improbabile che il virus venga trasmesso attraverso alimenti contaminati o prodotti importati, **come dobbiamo comportarci con gli alimenti?**

L'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) ha emanato una serie di raccomandazioni precauzionali tra cui **consigli di buone pratiche igieniche** durante la manipolazione, la distribuzione e la conservazione dei cibi che dovrebbero già essere di uso comune.

Tra queste ricordiamo sempre l'importanza di **lavarsi le mani prima, dopo e durante la manipolazione degli alimenti**, maneggiare con cura carne, latte e vegetali crudi per evitarne la contaminazione ed **evitare il consumo di prodotti animali crudi o poco cotti**. Poiché i virus sono sensibili al calore, il rischio di infezione può essere ulteriormente ridotto attraverso la cottura degli alimenti. Per quanto riguarda **frutta e verdura crudi** è bene seguire le normali pratiche di igiene che prevedono un **lavaggio** degli stessi con **acqua corrente** (l'acqua del rubinetto non trasmette il coronavirus!) o **acqua e amuchina**. Le insalate confezionate in busta pronte per il consumo non richiedono ulteriore lavaggio, a meno che non sia specificatamente dichiarato nell'etichetta.

I precedenti coronavirus (SARS-CoV e MERS-CoV) si erano dimostrati resistenti al congelamento



infetta che starnutisce o tossisce direttamente su di essi. Un'infezione da striscio sembra quindi possibile se il virus viene trasmesso attraverso le posate o le mani alle mucose della bocca, della gola o degli occhi. Tuttavia, anche in questo caso non si è ancora a conoscenza di alcuna infezione da Covid-19 attraverso questa via.



tanto da restare infettivi a -20°C per un massimo di due anni. Tuttavia, finora non ci sono prove di vie di infezione da Covid-19 attraverso il consumo di **alimenti surgelati**. In ogni caso la maggior parte di questi prodotti subisce cottura prima del consumo.

Tra le buone norme di igiene da rispettare nelle nostre cucine vi è quella di **pulire e disinfettare prima e dopo ogni utilizzo le superfici** che vengono a contatto con gli alimenti (taglieri, tavoli, utensili, etc...).

Per quanto riguarda **posate e piatti** questi possono essere **contaminati solo attraverso una persona**