

## Μεγαλύτερος κίνδυνος έκθεσης μεταξύ των εργαζομένων στη μεταποίηση κρέατος και πουλερικών σύμφωνα με το Αμερικάνικο CDC και το FERN (food reporting and mapping network)

Πολλαπλές εστίες COVID-19 μεταξύ των εργαζομένων σε εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών έχουν εμφανιστεί στις Ηνωμένες Πολιτείες πρόσφατα, ώστε το CDC να δώσει ειδικές οδηγίες για τους εργαζόμενους στον τομέα της μεταποίησης κρέατος και πουλερικών και στους εργοδότες, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που ασχολούνται με την επεξεργασία βοείου κρέατος, χοιρινού κρέατος και πουλερικών. Οι Ιατροί της Θεραπευτικής Κλινικής της Ιατρικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, **Θεοδώρα Ψαλτοπούλου, Μαρία Γαβριατοπούλου, Ιωάννης Ντάνας** και **Θάνος Δημόπουλος** (Πρύτανης ΕΚΠΑ), συνοψίζουν τα δεδομένα.

**Οι εργαζόμενοι που ασχολούνται με τη μεταποίηση κρέατος και πουλερικών δεν εκτίθενται στο SARS-CoV-2 μέσω των προϊόντων κρέατος που χειρίζονται.** Ωστόσο, το περιβάλλον της εργασίας τους—γραμμές επεξεργασίας και άλλες περιοχές σε πολυσύχναστες εγκαταστάσεις όπου έχουν στενή επαφή με συναδέλφους και επόπτες—μπορεί να συμβάλουν σημαντικά στην πιθανή έκθεσή τους. Ο κίνδυνος επαγγελματικής μετάδοσης του SARS-CoV-2 εξαρτάται από διάφορους παράγοντες. **Εκτός από το ψυχρό και με υγρασία περιβάλλον που υπάρχει αναγκαστικά στους χώρους αυτούς,** άλλοι διακριτοί παράγοντες που επηρεάζουν τον κίνδυνο έκθεσης των εργαζομένων στο SARS-CoV-2 στους χώρους εργασίας μεταποίησης κρέατος και πουλερικών περιλαμβάνουν:

- **Μειωμένη απόσταση μεταξύ των εργαζομένων:** οι εργαζόμενοι στη μεταποίηση κρέατος και πουλερικών συχνά συνεργάζονται μεταξύ τους στις γραμμές μεταποίησης. Οι εργαζόμενοι μπορεί επίσης να είναι κοντά ο ένας στον άλλο σε άλλες χρονικές στιγμές, όπως κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων, ή στα αποδυτήρια.
- **Διάρκεια της επαφής** – οι εργαζόμενοι στη μεταποίηση κρέατος και πουλερικών συχνά έχουν παρατεταμένη εγγύτητα με τους συναδέλφους (π.χ. για 10-12 ώρες ανά βάρδια). Η συνεχής επαφή με δυνητικά μολυσματικά άτομα αυξάνει τον κίνδυνο μετάδοσης του SARS-CoV-2.
- **Τύπος επαφής** – οι εργαζόμενοι στην επεξεργασία κρέατος και πουλερικών μπορεί να εκτεθούν στον μολυσματικό ιό μέσω αναπνευστικών σταγονιδίων στον αέρα. Επειδή συνήθως στους χώρους αυτούς λειτουργούν ψυγεία που προκαλούν θόρυβο, οι εργαζόμενοι αναγκάζονται να μιλούν δυνατά, γεγονός που αυξάνει την πιθανότητα μετάδοσης του ιού. Είναι επίσης πιθανό ότι η έκθεση θα μπορούσε να προκύψει από την επαφή με μολυσμένες επιφάνειες ή αντικείμενα, όπως εργαλεία, σταθμούς εργασίας, ή τραπέζια στις αίθουσες διαλείμματος. Οι κοινόχρηστοι χώροι, όπως τα

αποδυτήρια, και οι είσοδοι/έξοδοι προς τις εγκαταστάσεις, μπορούν να συμβάλουν επίσης στη μετάδοση του ιού.

- Μια πρακτική σε ορισμένους τέτοιους χώρους εργασίας είναι η **κοινή χρήση μεταφορικών μέσων και η διαβίωση σε κοινότητες πλησίον των εργοστασίων.**

Αυτοί οι παράγοντες συμβάλλουν στην περαιτέρω μετάδοση του SARS-CoV-2 στους συγγενείς και στο κοινωνικό περιβάλλον των εργαζομένων.

Επισυνάπτεται διάγραμμα που φαίνεται ο μεγαλύτερος κίνδυνος μετάδοσης του SARS-CoV-2 σε μονάδες επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών.

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/meat-poultry-processing-workers-employers.html>

<https://thefern.org/2020/04/mapping-covid-19-in-meat-and-food-processing-plants/amp/>