



Τα μέτρα προστασίας για τους εργαζόμενους σε εργοστάσια τροφίμων μετά την έξαρση των κρουσμάτων σε αυτά

Πολλαπλές εστίες κορωνοϊού μεταξύ των εργαζομένων σε εργοστάσια επεξεργασίας και τυποποίησης τροφίμων έχουν εμφανιστεί παγκοσμίως από την αρχή της επιδημίας, ενώ στη χώρα το πρόβλημα αυτό αντικατοπτρίζεται εντονότερα στα πρόσφατα επιδημιολογικά δεδομένα. 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.

Ήδη από την αρχή της πανδημίας COVID-19 στις ΗΠΑ σημειώθηκαν συρροές κρουσμάτων σε εργαζομένους σε εργοστάσια επεξεργασίας τροφίμων. Χαρακτηριστικό είναι ότι το Κέντρο Ελέγχου Νοσημάτων (CDC) στις 1 Μαΐου 2020 ανακοίνωσε 4.913 κρούσματα και 20 θανάτους από COVID-19 ανάμεσα σε περίπου 130.000 εργαζομένους σε 115 εργοστάσια επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών σε 19 Πολιτείες των ΗΠΑ.

Μέχρι τέλος Ιούνη είχαν καταγραφεί 32.000 κρούσματα και 109 θάνατοι από COVID-19 σε εργαζομένους στην επεξεργασία και τυποποίηση τροφίμων, ενώ δεν έχει παρατηρηθεί επιπέδωση της επιδημιολογικής καμπύλης. Σύμφωνα με στοιχεία του Food and Environment Reporting Network (FERN – <https://thefern.org/>) των ΗΠΑ, μέχρι τέλη Ιουνίου είχαν δηλωθεί 249 συρροές κρουσμάτων σε εργοστάσια επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος (χοιρινό, μοσχαρίσιο, πουλερικά – κατά σειρά συχνότητας), 84 περιπτώσεις σε εργοστάσια επεξεργασίας και τυποποίησης άλλων προϊόντων και 46 σε αγροκτήματα.

Οι εργαζόμενοι που ασχολούνται με την επεξεργασία και μεταποίηση τροφίμων δεν εκτίθενται στο SARS-CoV-2 μέσω των προϊόντων 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 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 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 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 χώρους εργασίας είναι επίσης η κοινή χρήση μεταφορικών μέσων και η διαβίωση σε κοινότητες πλησίον των εργοστασίων. Αυτοί οι παράγοντες συμβάλλουν επίσης στην περαιτέρω μετάδοση του SARS-CoV-2 στους συγγενείς και στο κοινωνικό περιβάλλον των εργαζομένων.