



SZAKÉRTŐ

# DR. NÉMEDI ERZSÉBET

CEO, TULAJDONOS – EXPEDIT NODUM KFT.



Élelmiszeripari mérnök, biotechnológus, az élelmiszer-tudományok doktora. Közsférában és versenyszférában is tapasztalattal rendelkezik élelmiszer- és étrend-kiegészítő termékek kutatása, fejlesztése, hatékonyságvizsgálata, klinikai vizsgálata, illetve piaci szabályozása területén.

KÉRDÉS

VÁLASZ

Vírusos idők? Hogyan erősítheted meg az élelmiszeripari gyártás, forgalmazás „immunrendszerét”?

Sajnos az élelmiszerlánc szereplői sem tehetik meg, hogy függetlenítsék magukat a jelenlegi járványhelyzettől. Ennek elsősorban nem az az oka, hogy valós veszélyként definiált COVID-19 koronavírus élelmiszerrel terjedne vagy a termékek veszélyben lennének, hanem az, hogy a gyártás fenntartásához az azt működtető rendszert kell egyben tartani. Nagyon sokrétű gondolkodást és gondoskodást igényel ez a mostani helyzet, amiről szót kell ejtenünk.

A gyártási kapacitás jelentősen emelkedett a kereslet növekedése következményeként. Az élelmiszeripari üzemek tehát nem zártak be, a kereskedőkre pedig jóval nagyobb teher nehezedik. A koronavírus alapvetően egy légúti betegséget okozó RNS vírus, amely közvetlen emberi kontaktus során terjed, így a gyártó üzemek és nagyméretű élelmiszerkereskedelmi központok kiemelt gócpontok lehetnek. További kockázatot jelent a nyersanyagbeszállítás, import és ez által a nem állandó személyzet mozgása. Kutatási tények bizonyítják, hogy az új koronavírus rozsdamentes acélon, és műanyagon 72 óráig, papíron 24 óráig, réz felületen 4 óráig, míg levegőben 3 óráig életképes.

A WHO és a magyar hatóságok is adtak ki nagyon hasznos javaslatokat a jelenlegi személyes higiénia megtartására, távolságtartási protokollokra, illetve a vírussal való fertőzöttség tüneteinek késői jelentkezése kapcsán az edukáció fontosságára működő üzemi környezetben. Az emberek immunerősítése a cégek működéskéességének elengedhetetlen kulcselem. Továbbá az élelmiszergyártóknak meg kell válogatniuk a használt fertőtlenítő szereket, hiszen nem mindegyik alkalmas élelmiszeripari berendezések, üzemek fertőtlenítésére, de az alkalmas ágensek közül is csak néhányuk képes ezt a fajta RNS vírust eliminálni. Fertőtlenítéseknél nagy szerepet kapnak itt a kationaktív detergenssek (inert szappanok), az alkoholok, hiszen dezorganizálják a lipid struktúrákat, így a vírus burkát oldják. Megfontolandó a hidrogénperoxid és a klór tartalmú fertőtlenítőszer használata. A COVID-19 vírusról tudjuk, hogy hidegkedvelő, tehát hűtés nem alkalmas védelmi funkcióra, azonban már 60°C-on fertőzőképtelenné válik, így bármiféle hőtisztítás, szárázgőz takarítás, hőkezelési technológia már rövid ideig is megoldást jelenthet. Nehéz idők járnak most az élelmiszerlánc szereplőire, hiszen a megnövekedett igények kiszolgálása mellett nagyon rövid határidővel új gyártási gyakorlatok kidolgozása is feladatuk. Kívánom és hiszem, hogy az a rengeteg tudás és tapasztalat, ami a birtokukban van, most segíti őket és sikerrel járnak!

HA ÖNNEK IS TANÁCSRA  
VAN SZÜKSÉGE,  
AKKOR KÉRDÉSÉT KÜLDJE EL A  
[STOREINSIDER@STOREINSIDER.HU](mailto:STOREINSIDER@STOREINSIDER.HU)  
CÍMRE!