

Koronavirüs gıda yoluyla bulaşır mı?

Koronavirüsün dünyada yayılımı hızla devam ediyor. İnsanlar artık yediklerinden içtiklerinden şüphe eder duruma geldi. Prof. Dr. Y. Birol Saygı, gıda güvenliği endişelerinin bu dönemde had safhaya çıktığını söylüyor. Saygı, “Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesine göre, şu anda gıdanın virüsün muhtemel bir kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bir kanıt yok. Virüs kişiler aracılığıyla bulaşabilir. En iyisi, virüs ölene kadar yalnızca kendiniz veya birlikte yaşadığınız kişiler için evde yemek pişirmektir” diyor.

İnsanlık ‘koronavirüs’ salgınıyla henüz başa çıkamadı. Alınan tüm tedbirlere rağmen virüs dünyada yayılmasını hızla sürdürüyor. Türkiye’de alınan tedbirlerle virüs kontrol altında tutuluyor. Buna rağmen insanlarda büyük bir tedirginlik var. Sağlık Bakanlığı koronavirüsle mücadele etmek için halkı bilgilendirmeyi sürdürürken insanlar yedikleri içtikleri konusunda da endişe duyuyorlar.

Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Y. Birol Saygı, koronavirüs ile ilgili önemli gıda güvenliği endişelerinin bulunduğunu vurgulayarak, “Koronavirüs’ün (Covid-19) gıda yoluyla bulaşıp bulaşmayacağı merak ediliyor. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesine göre, şu anda gıdanın virüsün muhtemel bir kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bir kanıt yok. Bu yüzden virüs ile gıda ilişkisi an itibariyle endişe yaratmamalı” diyor.

“Yemek davetlerine ara verin”

Prof. Dr. Birol Saygı’ya göre virüsün üstesinden gelmenin en iyi yolu insanlarla teması kesmek ya da azaltmak. Özellikle bu dönemde dostlarınıza ve arkadaşlarınıza yemek pişirmekten ve onları ağırlamaktan vazgeçmelisiniz. Koronavirüsün yakın temas halindeki kişiler aracılığıyla bulaşabileceğini dikkat çekerek, “Hastalık, enfekte bir kişinin ağızından veya burnundan öksürük veya hapşırma ile solunum damlacıkları yoluyla bulaşır. En iyisi, virüs ölene kadar yalnızca kendiniz veya birlikte yaşadığınız kişiler için yemek pişirmektir” diye konuşuyor.

“Gıda ambalajlarına bulaşabilir”

Peki dışarıdan yemek siparişi vermek ne kadar doğru? Bu sorunun yanıtını Saygı, şöyle veriyor: “Hastalığın üstesinden gelmenin en iyi yolu insan temasını kesmek veya azaltmaktır. Aynı zamanda Covid-19’un cansız nesnelere yoluyla yayıldığına inanılmakta. Araştırmacılar, koronavirüsün plastik ve paslanmaz çelik üzerinde üç gün boyunca hayatta kalabileceğini bulmuşlar. Virüsü, bulaşan yüzeylerden veya cansız nesnelere bu noktada alıp almayacağınızı bilmiyoruz. Tersine, laboratuvar bulguları virüsün plastik cep telefonu kılıflarına ve paketlere yapışabileceğini gösteriyor. Bu da muhtemelen gıda dağıtım

ambalajına yapışabileceği anlamına geliyor. Bununla birlikte, sipariş edilen ambalaja dokunduktan sonra yemeye başlamadan önce mutlaka ellerinizi yıkamanız gerekir.”

Virüslerin ölme derecesi ne?

Harvard Tıp Fakültesi tarafından yayınlanan bir araştırmada, virüs doğru yemek pişirmede ölüyor. Koronavirüse (Covid-19) benzer bir virüs olan SARS, özellikle 60 derecede 30 dakikada ölmekte. Bu yüzden doğru yemek pişirme yöntemiyle virüse karşı tedbir almış olunuyor. Bu durumda çiğ ve pişmemiş yiyeceklerden uzak durmak gerekir mi? Bu soru karşısında “Genel bir gıda güvenliği önlemi olarak, enfeksiyon riskini azaltmak için çiğ et kullandıktan sonra daima ellerinizi yıkamalısınız” diyen Prof. Dr. Saygı, “Gıda ile çalışırken, çiğ ve pişmemiş yiyeceklerin taşınması arasında ve herhangi bir yiyecek kullanılmadan önce viral ve gıda kaynaklı hastalıkları hafifletmek için en önemli önleyici tedbirlerden biri, elleri sabun ve su ile sık sık yıkamaktır” diye genel kuralı açıklıyor.

“Dışarıda yemek yemek riskli”

Dünya Sağlık Örgütü’nün ‘pandemi’ yani kıtalararası bir salgın olarak nitelediği koronavirüs nedeniyle insanlar dışarıda yemek yemeyi de azaltmış durumdadır. Peki fast food ya da self servis yapan restoranlar ne oranda riskli? Prof. Dr. Birol Saygı, bu soruyu şöyle yanıtlıyor: “Solunum damlacıklarının Covid-19’u iletmek için suçlu olduğunu biliyoruz. Bu yüzden önünüzdeki kişinin virüsü olduğunu, eline öksürdüğünü ve ardından siparişlerini dokunmatik ekranda veya post makinesinde ilettiğini varsayalım. Sıradaki bir sonraki kişi olarak, yüksek düzeyde virüse maruz kalma riskiniz olacaktır. Damlacıkların indiği yüzeylere veya nesnelere dokunup ardından ağızınıza, burnunuza veya gözlerinize dokunarak Covid-19’a yakalanmanız mümkündür. Ayrıca müşteriler yemek servisi yapan personel hakkında da endişeleniyorlar. Bu endişelerin yersiz olmadığını kanıtlayan bir araştırma var. Harvard Tıp Okulu'na göre, Covid-19'a neden olan koronavirüs benzeri virüsler, bazı insanlar için dışkıda da tespit edilmiş. Eğer servis yapan kişi tuvaleti kullandıktan sonra ellerini düzgün bir şekilde yıkamadıysa, sorun yaşarsınız. Marketlerde tadım örneklerini denemeye de sıcak bakmıyorum. Tadım yapmamanın geçerli nedeni kişiden kişiye temasın, hastalığa yakalanmanın en olası yolu olduğu bilinmesidir.”