

HÍRLEVÉL

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége



A TARTALOMBÓL

Járvány idején is jár a közétkeztetés	3
MI is a WHO (World Health Organization)?	3
A koronavírus Járvány Kapcsán bővebben a fertőtlenítésről	3
UV lámpák a fertőtlenítésben	4
Az egész test alkohollal és klórral permetezése veszélyes	4
Tudnivalók a szájmaszkról	5
Idegenek belépése a főzőkonyhába és kiszolgáló helyiségeibe	6
WHO: Hogyan befolyásolja a világjárvány az élelmiszerigényt?	7
A magyar mezőgazdaság 25 millió ember ellátására képes	7
Kórházak nevében próbálnak adatot lopni itthon a családok	7
Akár 8 méterre is repülnek köhögéskor vagy tüsszentéskor a cseppek	8
A koronavírus halálos ellensége az ózongenerátor, de vigyázni kell vele	8
Lapátra akarnak tenni a válság miatt. Mit tehetek?	8
Nagy István agrárminiszter üzenete: A vendéglátók, közétkeztetők is válasszák a hazait	8
WHO: lassan kell feloldani a korlátozásokat	8
Kiváló minőségű az ivóvíz, nem terjeszti a koronavírust	9
Kénytelen volt megszólalni a WHO: Az 5G nem terjeszti a koronavírust	9
Így segíti a helyi termelőket az Agrárminisztérium és a Nébih	9
AZ EMMI Egészségügyi Szakmai Kollégium Tagozatainak állásfoglalása a Covid-19 ellátásrennel kapcsolatban	9
Néhány óra alatt lettek a világjárvány krónikásai	10
További érdekességek	10

KÖZSZÖV HÍREK

Szövetségünk ez évi munkatervét is, mint mindenki másét átírta a járvány. Március 5-én még megtartottuk az egrri rendezvényünket, ahol az alacsony létszám már előre vetítette, hogy napokon belül másként éljük mindennapjainkat. A Szegedre tervezett áprilisi, illetve a május 14-ére tervezett országos rendezvényünket bizonytalan időre elhalasztottuk, és Hírlevelünk gyakoribb megjelentetésével próbáljuk meg tagjainkat továbbra is tájékoztatni, küldetésünket ellátni. A veszélyhelyzet kihirdetése után a gyors reagálások érdekében az alapszabály adta felhatalmazással élve Zoltai Anna elnökség tagot és Páger Zsolt alelnököt megbízta azzal, hogy a Koronavírus járvány kacsán a Szövetséget minden fórumon képviseljük és szakmai anyagokat, állásfoglalásokat készítsenek.

Nagyon sok telefon megkeresésre, e-mailre, facebookon feltett kérdésre válaszoltunk, igyekszünk jó gyakorlatokat, példákat továbbítani, elméleti felkészítéssel szakmai hírekkel támogatni a hozzánk fordulókat. Március 18-án levelet írtunk az Operatív Törzsnek, felajánlva szakmai segítségünket, különösen a 70 év feletti lakosság ellátási rendszerének megszervezésében, fókuszálva a közétkeztetésre.

Március 24-én levélben kerestük meg az önkormányzatokért felelős államtitkárt, melyben megfogalmaztuk javaslatainkat a közétkeztetési rendszer helyreállítása kapcsán. Mindenütt hangoztatjuk, hogy a közétkeztetés infrastruktúrája és az ott meglévő szakmai tudás alkalmas arra, hogy jelentősebb zökkenők nélkül ellásson tömegeket. Minden törekvésünk azt a célt szolgálja, hogy munkatársainkat megtartsuk.

Március 25-én a VIMOSZ és a KÖZSZÖV közösen megfogalmazott levelet juttatott el a gazdaság újraindításáért felelős bizottsághoz, ahol érdekeinket a VIMOSZ elnöke személyesen is képviselte.

Továbbra is kitartást kívánok mindenkinek, várjuk megkereséseiket és igyekszünk segíteni a továbbiakban is.

Rózsás Anikó
elnök

JÁRVÁNY IDEJÉN IS JÁR A KÖZÉTKEZTETÉS

A járványügyi helyzet miatt már 2020. március 11-én veszélyhelyzetet hirdetett a Kormány. Az azóta eltelt időszak alatt további szigorú intézkedéseket hirdettek ki. Az oktatási intézményekben bevezették a távoktatást, rendkívüli szünetet rendeltek el az önkormányzatok a bölcsődékben és az óvodákban, valamint kijárási korlátozás van érvényben.



Nagyvázsony - járványügyi intézkedések - itt megoldották a közétkeztetést, minden idős embernek kihordják az ebédet. (fotó: Talán Csaba)

Ezekkel a rendelkezésekkel párhuzamosan viszont a kormányrendeletek alapján a gyermek- és diákétkeztetés, valamint az idősek étkeztetése változatlanul az önkormányzatok kötelezettsége. Miként vehető igénybe a közétkeztetés a lakosság számára? - **erről kérdeztük Rózsás Anikót, a Közétkeztetők, Élelmiszezsvezetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnökét.**

[Olvass tovább \(klick\)](#)

MI IS A WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION)?

A WHO azaz az Egészségügyi Világszervezet, az Egyesült Nemzetek (ENSZ) egyik szervezete, amely nemzetközi közegészségügyi koordinálónként működik. Székhelye Genf. A WHO-nak a világjárvány nemzetközi szinten összehangolt kezelésében kiemelt szerepe van. A magyar tisztifőorvos is számtalanszor nyilatkozta, hogy a magyarországi járványkezelésben követik a WHO által kiadott protokollokat.

A WHO folyamatosan értékeli a világjárvány adatait, tapasztalatait és közzéteszi állásfoglalását.

Jelenleg is aktuális tájékoztatója szerint az új koronavírus minden korosztályt megfertőzhet, de az idősek és krónikus betegségben szenvedők (pl.: asztma, cukorbetegség, szívbetegség) esetében általában súlyosabb a betegség lefolyása.



A WHO azt javasolja, hogy életkortól függetlenül mindenki védekezzen a vírus ellen, és különösen figyeljen a keze tisztán tartására, illetve igyekezzen elkerülni mások megfertőzését köhögéssel, tüsszögéssel.

A KORONAVÍRUS JÁRVÁNY KAPCSÁN BŐVEBBEN A FERTŐTLENÍTÉSRŐL

Előző lapszámunkban röviden írtunk már a fertőtlenítésről, de az ismétlés jelen helyzetünkben elkerülhetetlen. **Fertőtlenítés, vagy dezinfekció a civilizált életforma fontos velejárója, a fertőző betegségek leküzdésben nélkülözhetetlen eszközünk.**

Fertőtlenítésről akkor beszélünk, amikor a környezetbe kikerült kórokozót elpusztítjuk, vagy megszüntetjük fertőzőképességét. Leggyakoribb ilyen eljárás a hőhatás. (Nagy járványokban hatékonyan alkalmazták, hogy elégették a fertőzött tárgyakat, ágyneműt.) Textilek esetében a vasalás, kifőzés, élelmiszerek esetében a forralás, sütés jó módszer. Ahol hővel nem lehet védekezni, vegyszeres, kémiai fertőtlenítés szükséges. Az élelmiszerláncban használt és forgalomban lévő fertőtlenítőszerkeket csoportosítják aszerint, hogy elpusztítják-e a baktériumokat (baktericid), vírusokat (virucid) és élesztőgombákat (yesticid). A betegellátásban további fokozatok léteznek, de az étkeztetés esetében ezzel nem kell foglalkoznunk. A fertőtlenítőszerkeket megkülönböztetjük annak alapján is, hogy milyen felületre alkalmasak. Vannak kéz és

felületfertőtlenítő szerek. Utóbbin belül további bontás létezik: mosogató és takarítószeresek vannak.

A fertőtlenítő szerek hatóanyaguk alapján is csoportosíthatók, leghatékonyabbak a klóros (pl.: klórmész, hypo, stb.) és alkoholos szerek. Alkoholos szerekkel jó hatékonysággal lehet kezet fertőtleníteni, illetve felületeket. A koronavírus esetében a virológusok első sorban ezt a kettőt ajánlják. A permettel kijuttatott alkoholos fertőtlenítőszer előnye, hogy nem kell leöblíteni, elpárolog. A klór tartalmú fertőtlenítőszer használatakor azonban a behatási időt követően alapos ivóvíz minőségű vízzel végzett öblítés, majd szárítás szükséges, azaz kerülni kell a törölgetést, mert a törülközőkkel újabb mikroorganizmusok kerülhetnek vissza a fertőtlenített felületekre.

A fertőtlenítőszer akkor hatékony, ha a felület tiszta, ezért fontos a mechanikus tisztítás és zsírolás fertőtlenítés előtt. Ahhoz, hogy a fertőtlenítés valóban hatékony legyen, be kell tartani a gyártói utasítást a szerek tárolásakor, adagolásakor, a munkaoldat koncentráció, a hőmérséklet és behatási idő vonatkozásában.

A fertőtlenítésnek három formáját különböztetjük meg:

1. megelőző fertőtlenítés
2. folyamatos fertőtlenítés
3. záró fertőtlenítés.

A megelőző fertőtlenítés része a konyhák átlagos, mindennapi életének, megelőző céllal, a potenciálisan veszélyes helyeken rendszeresen alkalmazzuk. Ilyenek a hús és zöldség-előkészítő, a fogyasztói edénymosogató, hulladéktároló és a mellékhelyiségek, fogyasztótérek fertőtlenítése. Folyamatos fertőtlenítést fertőzések, járványok előfordulásakor, betegellátásban, betegek környezetében végeznek. Napjainkban éppen ez történik. Zárófertőtlenítést a járvány elmúltával, vagy a fertőző beteg gyógyulását követően kell végezni, mely minden felületre kiterjed.

Többen jelezték, hogy vállalkozások jelentek meg a konyhákban, felajánlva, fertőtlenítő szolgáltatásukat. Igénybevételük előtt azonban érdemes körültekintőnek lenni.

Jelenleg a folyamatos fertőtlenítés „szakaszában” vagyunk, és fokozottan ügyelünk a fertőtlenítőszeres használatára, a személyi higiéniánkra és ezen belül a kéz és eszközfertőtlenítésre. Ez azt jelenti, hogy a munkának szerves része, velejárója a fertőtlenítés, és aki az étkeztetésben dolgozik, tudja, hogy mikor, mit, miért, és hogyan csinál. Ebben külső szolgáltatást igénybe venni szinte lehetetlen, egyszeri alkalomra különösen nem ésszerű, mivel folyamatról van szó.

Ha a humán erőforrás tehermentesítésekor a nagytakarítások és záró-fertőtlenítés elvégzéséhez igénybe vesszünk külső szolgáltatást, körültekintően tegyünk. Mindenekelőtt azt kell hitelt érdemlően igazoltatni, hogy a vállalkozás legális, és aki a konyhánkba belép, szakmailag felkészült, egészséges munkatársakkal, engedélyezett vegyszerekkel és tiszta gépekkel dolgozik. A fertőtlenítő szakembernek OKJ-s képesítése van, de értenek hozzá a közegészségügyi-járványügyi szakemberek, vegyészek és biológusok is. Döntésünkhöz kérjünk szakmai referenciákat és bátran ellenőrizzük le egy-egy telefonnal, vagy e-maillal. Különösen a konyha referencia legyen érdekes, és keressük meg telefonon az adott konyha vezetőjét. A másik fontos ellenőrzési lehetőségünk, hogy telefonon megkérdezzük a vállalkozás székhelye szerinti tisztiorvosi hivatalt, hogy tudnak-e a vállalkozásról, ismerik-e tevékenységét, hiszen a kémiai biztonsági szabályok miatt a felhasznált veszélyes anyagokról oda tartoznak bejelentési kötelezettséggel.

UV LÁMPÁK A FERTŐTLENÍTÉSBEN

Ne használjunk UV-lámpát a kéz és más bőrfelületek fertőtlenítésére! Az ultrabolya lámpákat nem szabad a kéz vagy más bőrfelületek sterilizálására használni, mivel az ultrabolya sugárzás bőrirritációt okozhat.

AZ EGÉSZ TEST ALKOHOLLAL ÉS KLÓRRAL PERMETEZÉSE VESZÉLYES

Nem jó módszer a koronavírus fertőzés elkerülésére az egész test alkohollal és klórral permetezése. Hiába permetezi be valaki az egész testét alkohollal vagy klórral, nem öli meg azokat a vírusokat, amelyek már bejutottak a szervezetébe. A klór vagy alkohol egész

testre permetezése roncsolja a nyálkahártyát (vagyis a szemet és a száját), és a ruhát is könnyen tönkretesz. Fontos, hogy az alkohol és klór is nagyon hasznos lehet más felületek fertőtlenítésére a megfelelő használati utasítás betartása mellett.

TUDNIVALÓK A SZÁJMASZKRÓL

A szájmászk viseléséről megoszlik a szakemberek véleménye. Az előző hírlevélben is tudósítottunk arról, hogy álláspontunk szerint, amit megalapozott szakmai orgánumokkal támasztunk alá, a konyhai dolgozókat szájmászk használatára nincs értelme kötelezni – mivel aki beteg nem dolgozhat, és a WHO is csak a betegek esetében és betegellátásban javasolja a maszk viselését. Más a helyzet, ha az ételkészítésnél fokozottabb tisztasági fokon dolgoznak és maszkot használnak, mert például súlyosan betegeket étkeztetnek, itt azonban a HACCP elemzés alapján használják, kidolgozták már a maszk kezelés helyi szabályait és ezt eddig is tették. Az alábbiakban idézzük a Pécsi virológusok maszkról szóló február végi tájékoztatását. (A szöveget változatlanul hagytuk, ami a mai készletek esetére már nem érvényes. Szerk.)

„A sebészi maszk:



- nem szűr teljesen, az apró cseppeket nem szűri meg,
- nem teljesen zárt, nem simul az arcra, így ezeken a helyeken be tudjuk szívni, lélegezni a vírus tartalmú cseppeket,
- ennek megfelelően nem véd a vírus ellen,
- azok használják, akik betegek, hogy a hirtelen jött köhögési rohamokkal vagy tüsszentéssel ne terjesszék a vírust,
- ha minden egészséges ember sebészi maszkban jár az utcán, az hatalmas pánikot is kelthet,

- nagyon fontos: ha kifogynak a készletek, mert egészséges emberek hordják (feleslegesen), nem marad annak, aki tényleg beteg,

- és ami legfontosabb: kicsit vonatkoztassunk el a járványtól, ilyen maszkokat használnak a műtőkben, fogászati kezeléseken, stb. ezeknek az orvosoknak is szükségük van a maszkokra, a mindennap munkájukhoz (függetlenül a vírustól)!

FFP maszk (félálarc):



- kilégzőszelepes, tehát a kilélegzett levegőt engedi ki a szelepen keresztül,
- teljesen zárt, rásimul az arcra, a réseken nem tud szűrés nélküli levegő beáramolni,
- így belégzéskor szűr, a teljes felületén keresztül,
- az apró cseppeket is képes megszűrni, így véd az esetleges fertőződés ellen,
- ilyen maszkokat használnak az egészségügyi dolgozók, mentősök, stb., akik ténylegesen betegeket ápolnak,
- a készletek ebből is fogyóban vannak!

A lakosság egy részében erős az igény a közfeladatot ellátók maszk viselése kapcsán, emiatt az étel osztó pontokon, étel házhoz szállítás és átadás esetében egyre gyakoribb a maszk használat.

A főzőkonyhai munkavégzés körülményei azonban a magas páratartalom, a fizikai igénybevétel és magas hőmérséklet miatt nehezek. Ezt gondos mérlegelés nélkül egyik pillanatról a másikra bevezetett maszk viselésével tovább nehezíteni nem helyes. A komfort zónájukból maszkviseléssel kimozdított dolgozók stresszeknek, hibáznak, a terhelés miatt hamarabb elfáradnak, könnyebben megbetegedhetnek. Ahol a főzőkonyhák a veszélyhelyzeti elemzés alapján a maszk viselése mellett döntenek, javasolt figyelembe

venni a maszk használatával keletkezett további terhelést, a szükségessé váló gyakoribb és hosszabb pihe-
nőidőket (a meglévő létszám nem lehet elegendő) és a maszk gyors párásodása miatti gyakori maszk cserét, annak minden mozdulatát betanítva.

"Nem bizonyított, hogy a tömeges maszkviselés potenciális előnyrel járna" - mondta Mike Ryan, az Egészségügyi Világszervezet magas rangú tisztségviselője egy genfi sajtótájékoztatón. "Sőt, egyes bizonyítékok éppen az ellenkezőjére utalnak" - tette hozzá. Szakértők szerint a helytelen maszkviselés növelheti a fertőzés kockázatát.

Maria Van Kerkhove, a WHO járványtannal foglalkozó munkatársa szintén aláhúzza: azoknak kell maszkhoz jutniuk, akiknek a legnagyobb szükségük van rá - és ezek az egészségügyi dolgozók. Kerkhove szerint jobb, ha csak a betegek és a betegekről gondoskodók viselnek maszkot, ezzel is csökkentve a vírus továbbadásának esélyét.

Maszk ügyben a WHO ajánlása az alábbi:

- Az egészséges akkor viseljen maszkot, ha 2019-nCoV fertőzés gyanús.
- Viseljen maszkot, ha köhög vagy tüsszent.
- A maszkok csak akkor hatásosak, ha alkoholos kézfertőtlenítéssel vagy gyakori szappanos kézmosással kombinálják.
- Ha maszkot visel, tudnia kell, hogyan kell használni és hogyan kell megfelelő módon ártalmatlanítani.

Ha a maszk viselése mellett döntött, alábbi szabályokkal tegye:

- A maszk felhelyezése előtt tisztítsa meg a kezét alkoholos alapú kézmosással, vagy szappannal és vízzel.
- Fedje le a száját és az orrát maszkkal, és ellenőrizze, hogy nincs-e hézag az arc és a maszk között.
- Használat közben ne érintse meg a maszkot.
- Ha érintette, tisztítsa meg a kezét alkoholos alapú kézmosással vagy szappannal és vízzel.
- Cserélje ki a maszkot egy újra, amint nedves, és ne használja újra az egyszer használatos maszkokat.
- A maszk eltávolításához: vegye le hátulról (ne érintse meg a maszk elejét); azonnal dobja el egy zárt

tartályba; tisztítsa meg a kezét alkoholos alapú kézmosással vagy szappannal és vízzel.



[Video \(klikk\)](#)

IDEGENEK BELÉPÉSE A FŐZŐKONYHÁBA ÉS KISZOLGÁLÓ HELYSÉGEIBE

Kőbevésett alap „tézis”, hogy üzemi területekre idegeneknek belépni tilos! Fokozottan érvényes ez járvány helyzetben, hiszen bárki hordozhatja tünetmentesen a kórokozót. Éppen ezért érdemes most a figyelmeztető táblát újra elővenni és jól látható helyre kifüggeszteni, az utasítást pedig valóban komolyan venni. Ki is az idegen?! Mindenki, aki nem ott dolgozik. Előfordulhat, hogy munkavégzés miatt kell idegeneket beengedni, például szerelőket, karbantartókat, szállítókat, ellenőröket stb. Esetükre is érvényes a kijárási korlátozás, a kontaktusok kerülése, illetve a lehető legszükségesebbre korlátozása. Ne engedjenek korlátozás nélkül senkit a konyha területére belépni. Aki belép, igazolja magát. Igazolja, hogy jöttenek oka telefonon, vagy e-mailben nem rendezhető, majd mosson kezet, viseljen eldobható védőruhát és írjon alá egy nyilatkozatot arról, hogy egészséges ő is, és a vele közös háztartásban élők is. Ezt követően engedjék, de felügyelet mellett a belépését, és korlátozzák a lehető legrövidebb időtartamra.

A médiában megjelent hírek szerint az idősothtonok, bentlakásos intézetek lakói fokozottabban kitettek a fertőzésnek, emiatt az ilyen intézetek étkeztetése is fokozottabb készültséget és figyelmet igényel. Célszerű fizikai eszközökkel is elhatárolni az üzemi helyiségeket, továbbá munkaszervezéssel biztosítani, hogy akik az ételkészítésben érintettek, sem munkavégzés, sem egyéb okból ne közlekedjenek a gondozottak által használt területeken, helyiségekben. Ugyancsak meg kell akadályozni, hogy a gondozási feladatokat ellátók konyha-üzemi területre léphessenek.

WHO: HOGYAN BEFOLYÁSOLJA A VILÁGJÁRVÁNY AZ ÉLELMISZERIGÉNYT?

A WHO a gyakran ismételt kérdések között erre a kérdésre az alábbi választ adta:

A 2008-as pénzügyi válság tapasztalata, ha a csökkent a jövedelem és nő a bizonytalanság az emberek kevesebbet költenek – csökkent a kereslet és az értékesítés, termelés. A leginkább érintettek arra kényszerültek, hogy visszatérjenek a negatív megküzdési stratégiákhoz - például a kevésbé változatos étrendhez.

A COVID-19 járvány kitörésének kezdetén jelentősen megnőtt a kereslet az élelmiszerek iránt. Az élelmiszerigény általában rugalmatlan, és annak teljes fogyasztásra gyakorolt hatása valószínűleg korlátozott lesz, bár az étkezési szokások megváltozhatnak. Az állati fehérjefogyasztás aránytalanul nagyobb mértékű csökkenése lehetséges (annak a félelemnek köszönhetően - nem tudományos alapon), hogy az állatok a vírus gazdasejtjei lehetnek, akárcsak valószínűleg csökkenhet más, magasabb értékű termékek, például hal, gyümölcs és zöldségek fogyasztása. A szegényebb országokban az élelmiszerigény inkább a jövedelemhez kapcsolódik, és itt a jövedelemszerzési lehetőségek elvesztése befolyásolhatja a fogyasztást.

A fertőzéstől való félelem csökkentheti az élelmiszerpiacok látogatásainak számát, és várhatóan megváltozik az emberek vásárlása és fogyasztása - az éttermi forgalom csökkenése, az e-kereskedelem megnövekedett szállítása (amint azt Kína bizonyítja) és az otthoni étkezés növekedése.

A koronavírus kitörését követően a világ minden országa számos politikai intézkedést végrehajtott a betegség további terjedésének elkerülésére. Ezek az intézkedések azonban befolyásolhatják a mezőgazdasági termelést és a kereskedelmet. Az élelmiszergyárak elfogadható egészségügyi normáinak garantálására irányuló intézkedések lelassíthatják a termelést.

Itthon: Átrendezheti az élelmiszerpiacot a járvány - Alaposan felpörgette a hazai élelmiszer-gazdaságot a koronavírus-járvány. A betegség megjelenése után szinte azonnal a többszörösére nőtt a kereslet a hazai boltokban, a liszt, a cukor és az élesztő mellett számos

áruból igyekeztek beszállítani a vásárlók. A gyártók próbálták lépést tartani a megnövekedett kereslettel, a hirtelen megugró rendelések azonban néhány esetben komoly kihívás elé állították a feldolgozókat.

[Olvass tovább \(klikk\)](#)

A MAGYAR MEZŐGAZDASÁG 25 MILLIÓ EMBER EL-LÁTÁSÁRA KÉPES

A hazai mezőgazdaság képes megtermelni az ellátásunkhoz szükséges élelmiszereket. Határozottan ki tudom jelenteni, hogy a hazai élelmiszer-ellátás biztonságos – emelte ki a Kisalföldnek adott interjúban Nagy István agrárminiszter, akivel az átalakult fogyasztói szokásokról, az áruforgalom biztosításáról is beszélgettünk. További kérdésekre elmondta, hogy a hazai mezőgazdaság bizonyított, olyan nyomásnak is képes volt megfelelni, mint amikor csak egy nap háromszor többet vásároltak az emberek, mint a karácsonyi nagybevásárláskor. A fogyasztási szokások átalakulnak, az éttermek korlátozottan működnek, a munkavállalók és a gyerekek is többször esznek otthon. Ezért az árufeltöltés időigényessége miatt lehet átmeneti készlethiány, de áruhiány nem. Egyes tartósított termékek megrendeléseinek már 15–30, sőt, 50 százalékos növekedés látható. Az esetleges készlethiány az augusztusig betárolt termékek előrehozott értékesítésével áthidalható. Fontos megemlíteni, hogy az alapanyagok több mint nyolcvan százalékát itthon állítjuk elő –mondta a miniszter.

KÓRHÁZAK NEVÉBEN PRÓBÁLNAK ADATOT LOPNI ITTHON A CSALÓK

A Nemzeti Kibervédelmi Intézet hívta fel arra honlapján a figyelmet, hogy a járvány miatti félelmet kihasználva új módszerrel próbálkoznak a csalók, hogy ellopják az emberek adatait. Ez abból áll, hogy helyi kórházak nevében küldenek e-maileket, amiben azt állítják, hogy a címzett érintkezett olyan baráttal, kollégával, aki koronavírussal fertőzött. Ez után arra kérik őt, hogy töltsse ki a mellékelt űrlapot, nyomtassa ki és menjen be vele a kórházba.

Azonban, ha valaki megnyitja ezt a táblázatot, igazából káros szoftverek letöltését engedélyezi a gépre: ez

a program felderíti a megtámadott rendszert, megpróbál kriptopénztárcákat és lementett sütitket, ezáltal adatokat megszerezni.

Tehát ha kap egy **EMERGENCYCONTACT.XSLM** nevű táblázatot, **ne töltsse le és ne engedélyezzen neki semmit**. Bármilyen probléma esetén inkább hívja fel a kórházat, ahonnan elméletileg a levelet kapta.

AKÁR 8 MÉTERRE IS REPÜLNEK KÖHÖGÉSKOR VAGY TÜSSZENTÉSKOR A CSEPPEK

Az amerikai járványügyi központ (CDC) kétméteres távolság tartását ajánlja az emberek között az új koronavírus okozta járvány idején. A kutatók szerint sürgősen felül kell vizsgálni mind a CDC, mind az Egészségügyi Világszervezet (WHO) távolságra vonatkozó ajánlásait, mert a jelenlegiek az úgynevezett "nagy cseppeken" alapulnak, melyek a vírust terjeszthetik, és úgy tartják, ezek csak egy bizonyos távolságig érnek el.

[Olvasd tovább \(klikk\)](#)

A KORONAVÍRUS HALÁLOS ELLENSÉGE AZ ÓZONGENERÁTOR, DE VIGYÁZNI KELL VELE



Viroológusokat kérdeztek arról, hogy a tüdőre veszélyes ózon mennyire hatékony fegyver a koronavírus elleni harcban, beszéltek mentősökkel és ózongenerátorral lefertőtlenítettek egy autót.

Az utóbbi időkben sokat lehetett hallani arról, hogy az ózon a koronavírus egyik legádázabb ellensége. Ózongenerátoros fertőtlenítést alkalmaznak például a hazai mentőautókban, a fővárosi tömegközlekedési eszközökön, a vonatokon és egyes autókereskedések is ily módon védekeznek a fertőzés ellen.

[Olvasd tovább \(klikk\)](#)

LAPÁTRA AKARNAK TENNI A VÁLSÁG MIATT. MIT TEHETEK?

A kormány százezres, akár több százezres elbocsátási hullámot sem tart kizártnak a koronavírus-válsághelyzet miatt bajba került cégeknél. Nem árt tehát tisztában lennünk azzal, mit tehet meg a munkáltató. A felmondással kapcsolatos tudnivalókat a Hargittay és Tóth ügyvédi iroda munkajogászai foglalták össze.

[Olvasd tovább \(klikk\)](#)

NAGY ISTVÁN AGRÁRMINISZTER ÜZENETE: A VENDÉGLÁTÓK, KÖZÉTKEZTETŐK IS VÁLASSZÁK A HAZAIT



Az új típusú koronavírus járvány számos ágazatot kihívás elé állít. A magyar vidék fennmaradása csak összefogással biztosítható - hangsúlyozta a tárcavezető. Különösen nehéz helyzetben vannak a helyi termelők, "akik előtt" - az Agrárminisztérium felhívása ellenére - a városok sorra zárják be eddigi egyetlen értékesítési színterüket, a termelői piacokat. Nagy István emlékeztetett, a kiszállítást végző vendéglátás és a közétkeztetés szereplői a helyi alapanyagok, termékek választásával hathatós segítséget nyújthatnak a helyi termelők számára.

[Forrás \(klikk\)](#)

WHO: LASSAN KELL FELOLDANI A KORLÁTOZÁSOKAT

A koronavírus terjedését teljesen csak hatékony oltással lehetne megakadályozni. Az Egészségügyi Világszervezet szerint megfontoltan kell feloldani az új koronavírus-járvány terjedésének feltartóztatását célzó korlátozásokat. Az új típusú koronavírus okozta járvány gyorsan terjed, és jóval lassabban lehet megfékezni - hangoztatta interneten közvetített genfi

sajtótájékoztatóján Tedrosz Adhanom Gebrejesusz, a WHO főigazgatója.

[Olvass tovább \(klikk\)](#)

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ AZ IVÓVÍZ, NEM TERJESZTI A KORONAVÍRUST



Kiváló minőségű a csapvíz Magyarországon, annak köszönhetően, hogy a legszigorúbban ellenőrzött élelmiszer - adta hírül a Magyar Víziközmű Szövetség (MaVíz). Folyamatosan egyeztetnek a többi Európában működő szakmai szövetséggel, ezért meg tudják erősíteni a WHO és az ENSZ által kiadott tájékoztatást, amely kimondja, hogy az ivóvíz nem terjeszti (nem szállítja) a Covid-19 vírust - mondta Nagy Edit, a szövetség főtitkára.

Az utóbbi napokban több hír is szárnyra kapott arról, hogy holland intézetek kimutatták az új koronavírus genetikai anyagát nyers szennyvízben, aminek kapcsán fontos tisztázni, hogy a vizsgálat nem azonosított semmilyen élő vagy fertőző vírust, csupán annak egy alkotórészét találták meg.

[Forrás \(klikk\)](#)

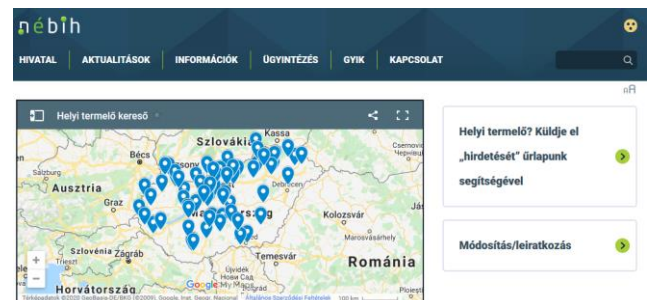
KÉNYTELEN VOLT MEGSZÓLALNI A WHO: AZ 5G NEM TERJESZTI A KORONAVÍRUST

A WHO hivatalos Facebook-oldalán tette világossá: nem igazak a koronavírus az 5G-vel kapcsolatba hozó hírek. A tudatlanságra és/vagy hiszékenységre építő hazugságok egy sima hétköznapon is komoly károkat képesek okozni a társadalomban, hát még akkor, amikor az emberiség épp egy súlyos világvárossal próbál megküzdeni. Nemrég például az Egyesült Királyságban gyűjtöttak fel néhány mobiltelefon-adórtornyot azért, mert az álhírek alapján voltak, akik elhitték: az 5G terjeszti a koronavírus.

[Forrás \(klikk\)](#)

ÍGY SEGÍTI A HELYI TERMELŐKET AZ AGRÁRMINISZTERIUM ÉS A NÉBIH

A koronavírus-járvány miatt a helyi termelők többsége nehéz helyzetbe került: egyre több piac zárja be kapuit, más értékesítési felület hiányában pedig a termelők nehezen találnak vevőt terményeik, termékeik számára. Az Agrárminisztérium folyamatosan keresi a lehetőségeket e nehézségek megoldására. Az elmúlt hetekben többek között szorgalmazták a piacok megfelelő óvintézkedések mellett történő újrainyitását, de a vendéglátók és közétkeztetők figyelmét is felhívták a helyi termékek előnyeire - emlékeztetett Zsigó Róbert államtitkár.



A magyar termelők segítségének egyik új eleme a „termelő kereső” felület elindítása. Az érdeklődő östermelők és kistermelők a <https://portal.nebih.gov.hu/termelo-kereso> oldalon érhetik el a regisztrációhoz szükséges űrlapot. Nevük és elérhetőségeik mellett az általuk kínált főbb terméktípusokat, valamelyik szakmai azonosítójukat kell megadniuk, továbbá, hogy vállalnak-e kiszállítást.

[Olvass tovább \(klikk\)](#)

AZ EMMI EGÉSZSÉGÜGYI SZAKMAI KOLLÉGIUM TAGOZATAINAK ÁLLÁSFOGÉALÁSA A COVID-19 ELLÁTÁSRENDEL KAPCSOLATBAN

Megjelent az EMMI Egészségügyi Szakmai Kollégium tagozatainak ajánlása a COVID-19 ellátásrenddel kapcsolatban. A 21 eljárásrendből a 10. számú dokumentum tartalmazza a közétkeztetés számára érdekes információkat, Dietetika humán táplálkozás (szakdolgozói) cím alatt. Az EMMI fejlécével kiadott, visszavonásig érvényes eljárásrendet március 12-én írta alá prof. Dr. Kásler Miklós miniszter. A 9 fejezetből álló dokumentum foglalkozik többek között általános

szempontokkal, beteg és karantén élelmézzel, dietetikai szolgáltatással, a diétás tanácsadással és a 9. fejezetében a közétkeztetéssel. Kitér a gyermek és idős ellátás vonatkozásában az egyszerűsített étlaptervezésre, eldobható ételdobozok használatára, a napi két kiszállítás egyszerire váltására, valamint a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet ideiglenes felfüggesztésére. A dokumentum az alábbi linken érhető el: <https://kollegium.aEEK.hu/Dokumentumok/Index>

NÉHÁNY ÓRA ALATT LETTEK A VILÁGJÁRVÁNY KRÓNIKÁSAI



Forrás: <https://coronavirus.jhu.edu/map.html>

Valószínűleg még sosem volt olyan weboldal az internet történetében, amelyet néhány ember rakott össze néhány óra alatt, majd pár héttel később már naponta rutinszerűen milliárdnyi látogatást regisztrál szerte a világból. Az amerikai Baltimore-ban lévő Johns Hopkins Egyetem koronavírus-nyomonkövető oldala ilyen. Szinte mindenki az itt közölt valós idejű adatokra támaszkodik, a CNN-től a magyar kormányzati koronavírus-oldalig.

[Olvass tovább \(klikk\)](#)

TOVÁBBI ÉRDEKESSEGEK

Koronavírus Híradó – Jakab Ferenc (2020.04.08.)

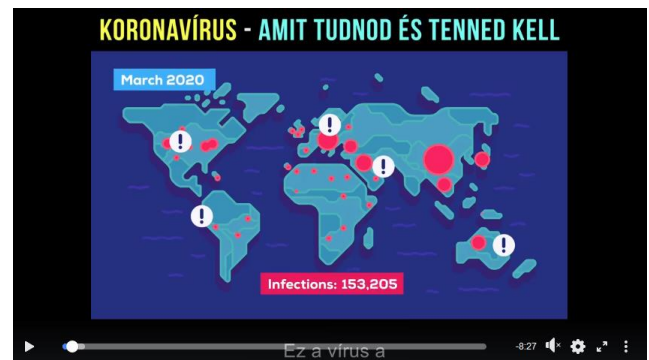


[Videó \(klikk\)](#)

Zállatorvos – A KORONAVÍRUS szabadlábán!
(COVID-19 Q&A 1. rész)



[Videó \(klikk\)](#)



[Videó \(klikk\)](#)

TÁMOGATÓINK



MORTAK FRUIT
KFT.



Szerkesztette Zoltai Anna és Páger Zsolt.
Észrevételeiket, kérdéseiket és javaslataikat továbbra is várjuk az alábbi e-mail címen:

hirlevel.kozszov@gmail.com