



## Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej

ul. Chałubińskiego 5  
02-004 Warszawa  
tel.: (0-22) 622 00 28  
fax: (0-22) 628 27 39

Warszawa 24.03.2020

### OPINIA

Ze względu na obawy klientów kupujących pieczywo luzem o możliwość zarażenia koronawirusem niniejszym wyjaśniam, że przeważająca większość wirusów zakażających człowieka ulega inaktywacji w temperaturze ok. 60-70°C. Koronawirus SARS-CoV-2, wywołujący chorobę znaną jako COVID-19, nie jest tu wyjątkiem.

Pieczywo zakupione w sklepie można w warunkach domowych tak przygotować, aby było bezpieczne od koronawirusa SARS-CoV-2, wystarczy w tym celu włożyć je na ok. 2 minuty do piekarnika nagrzanego wcześniej do temperatury 180-200°C. Temperatura ta znacząco przewyższa niezbędną wymaganą do całkowitej inaktywacji koronawirusa SARS-CoV-2 (65°C przez 5-10 min), gdyby taki znalazł się na powierzchni pieczywa.

Pieczywo przygotowane w domu w taki sposób jest całkowicie bezpieczne w zakresie potencjalnych zakażeń, jak również zachowuje swoje walory jakościowe i smakowe.

Należy także podkreślić, iż do chwili obecnej nie wykazano zakażeń COVID-19 drogą pokarmową. Można więc domniemywać, że pieczywo (nawet niezafoliowane) jest pod tym względem bezpieczne.

Powyższe informacje nie zwalniają z obowiązku zachowania zasad bezpieczeństwa i higieny polegających na pobieraniu pieczywa w punktach sprzedaży z wykorzystaniem rękawiczek lub torebek jednorazowych. Przestrzeganie tej zasady wraz z prawidłowym myciem rąk za pomocą wody z mydłem skutecznie zapobiega przenoszeniu nowego koronawirusa SARS-CoV-2.

Z poważaniem

Katedra i Zakład Mikrobiologii Lekarskiej

*T. Dzieciatkowski*

dr hab. n. med. Tomasz Dzieciatkowski