

Food hygiene activities among refugees from Kosovo in Albania

An Italian assistance project

From the beginning of the conflict in Kosovo, significant numbers of refugees fled to neighbouring countries. The Italian government carried out a humanitarian assistance project, mainly for the benefit of refugees in Albania. This involved the setting up of 19 facilities in Albania, managed by the Italian government or Italian NGOs, to host about 40 000 refugees. A further 5 000 refugees who had fled to Macedonia were received in Sicily.

The Italian National Department of Civil Protection, which was in charge of emergency management, established a food hygiene control team together with the WHO/FAO collaborating centre for research and training in veterinary public health (Rome), to ensure the safety of the food provided to the refugees and aid workers.

The team consisted of 2 veterinarians whose tasks were the following:

- to check the safety of food sent by donors and the Italian government;
- to ensure the hygienic control of locally-produced foodstuffs intended for the refugee camps;
- to ensure the hygienic management of food stores and camp kitchens;
- to control the pest population (rodents, arthropods) inside the camps.

The main source of food was the humanitarian supply (mostly canned food) from Italy, which was stocked in Durrës port before being distributed. The foodstuffs were packed in containers. The camp of Valona (Vlorë) was the only camp to be provided with food of local origin. The team carried out inspections in Durrës and in the 26 camp kitchens. A training programme and specific guidelines were provided to the camp kitchen personnel, both Italian and Kosovar. Close collaboration with the Albanian veterinary authorities was initiated, in order to ensure common procedures on food inspection. A workshop on food hygiene in refugee camps was held in May 1999, the proceedings of which are expected to be published soon, both in Italian and Albanian.

Specific guidelines were prepared on the following topics:

- *Safe water supply.* Some of the camps were connected to the Albanian mains network, but the water was not guaranteed to be safe. Procedures of water treatment and residual chlorine control were established.
- *Food preservation.* Food sorting on the basis of the type of preservation (e.g. canned food, UHT milk, etc.); priority use of foodstuffs close to the expiry date for consumption; no use of raw food; no use of milk or dairy products of local origin (to avoid the risk of brucellosis).
- *Manipulation and preparation.* Separation of prepared and unprepared food; rapid consumption of cooked food (within 1 hour).
- *Hygiene of kitchen and personnel;* disposal of waste; washing and disinfection of kitchen tools and tables.
- *Control of rodents and arthropods;* use and choice of the most effective and safe products; prevention of rodent infestation by appropriate waste disposal.

Activités en matière d'hygiène alimentaire parmi les réfugiés du Kosovo en Albanie

Un projet d'assistance italien

Depuis le début du conflit au Kosovo, un nombre important de personnes ont trouvé refuge dans les pays voisins. Le gouvernement italien a mis en place un projet d'aide humanitaire devant bénéficier principalement aux réfugiés en Albanie. Ce projet comportait la création de 19 centres en Albanie, gérés par le gouvernement italien ou des ONG italiennes et destinés à héberger près de 40 000 réfugiés. D'autre part, 5 000 personnes réfugiées en Macédoine ont été accueillies en Sicile.

Le Département national italien de la protection civile, chargé de la gestion de la situation d'urgence, a établi avec le centre collaborateur OMS/FAO pour la recherche et la formation en santé publique vétérinaire (Rome) une équipe de contrôle de l'hygiène alimentaire pour garantir la salubrité des denrées alimentaires fournies aux réfugiés et au personnel humanitaire.

L'équipe était composée de 2 vétérinaires ayant pour tâche:

- de vérifier la salubrité des aliments envoyés par les donateurs et le gouvernement italien;
- de veiller à ce que les denrées alimentaires produites localement pour les camps de réfugiés le soient dans de bonnes conditions d'hygiène;
- de garantir une gestion hygiénique des dépôts d'aliments et des cuisines des camps;
- de lutter contre les animaux nuisibles (rongeurs, arthropodes) dans les camps.

La principale source d'aliments était l'aide alimentaire (essentiellement des conserves) provenant d'Italie; ces aliments étaient stockés dans le port de Durrës avant d'être distribués. Les aliments étaient conditionnés dans des containers. Le camp de Valona (Vlorë) était le seul à être approvisionné en aliments d'origine locale. L'équipe a procédé à des inspections à Durrës dans 26 cuisines de camp. Un programme de formation et des principes directeurs précis ont été distribués au personnel des cuisines, tant italien que kosovar. Une étroite collaboration a été instituée avec les autorités vétérinaires albanaises afin de mettre en place une procédure commune d'inspection des aliments. Un atelier sur l'hygiène alimentaire dans les camps de réfugiés a été organisé en mai 1999, dont les actes devraient être publiés prochainement en italien et en albanais.

Des lignes directrices spécifiques ont été préparées sur les sujets suivants:

- *Approvisionnement en eau saine.* Certains camps ont été raccordés au réseau d'adduction d'eau albanais, mais l'eau n'était pas garantie potable. Des méthodes de traitement de l'eau et de contrôle du chlore résiduel ont été instituées.
- *Conservation des aliments.* Triage des aliments en fonction du type de conservation (aliments en conserve, lait UHT, etc.); utilisation prioritaire des denrées alimentaires proches de la date limite de consommation; pas d'utilisation d'aliments crus; pas d'utilisation de lait ou de produits laitiers d'origine locale (pour éviter le risque de brucellose).
- *Manipulation et préparation des aliments.* Séparation des aliments préparés et non préparés; consommation rapide des aliments cuits (dans l'heure).
- *Hygiène du personnel travaillant dans les cuisines;* évacuation des déchets; lavage et désinfection des ustensiles et tables de cuisine.
- *Lutte contre les rongeurs et les arthropodes;* utilisation et choix des produits les plus efficaces et les plus sûrs; prévention de l'infestation par les rongeurs par les moyens d'élimination des déchets appropriés.

- *Epidemiology and prevention of food contamination.* Etiology, symptomatology and basic prevention of the most common foodborne diseases.

The team also prepared a nutritional plan for the refugees, with the scientific advice of the Italian National Institute of Nutrition. The diet was established on the basis of the following factors:

- nutritional needs;
- nutritional and cultural habits of the refugees;
- feasibility of preservation in emergency conditions;
- availability of foodstuffs.

No severe cases of food poisoning were reported among the refugees, following the intervention of the team. However, the consumption of local products caused an outbreak of shigellosis in Tirana, among the civil defense operators.

This experience illustrated the effectiveness of an approach based on the involvement of the local authorities and the participation of the refugees, and the need for preliminary training in food hygiene for humanitarian operators. Further programmes concerning local production of safe food ceased because of the prompt return of the refugees to their country once the conflict ended.

(Report submitted by the WHO/FAO collaborating centre for research and training in veterinary public health, Istituto Superiore di Sanità, Viale Regina Elena 299, I-00161, Rome, Italy.)

- *Epidémiologie et prévention des intoxications.* Etiologie, symptomatologie et prévention de base des maladies d'origine alimentaire les plus répandues.

L'équipe a également établi un plan nutritionnel pour les réfugiés, en se basant sur les avis scientifiques de l'Institut national italien de nutrition. Le régime a été mis au point sur la base des facteurs suivants:

- besoins nutritionnels;
- habitudes nutritionnelles et culturelles des réfugiés;
- possibilités de conservation dans des conditions d'urgence;
- disponibilité des denrées alimentaires.

Aucun cas grave d'intoxication alimentaire n'a été signalé parmi les réfugiés à la suite de l'intervention de l'équipe. Toutefois, la consommation de produits locaux a entraîné une flambée de shigellose à Tirana parmi les agents de la défense civile.

Cette expérience a démontré l'efficacité d'une approche fondée sur la participation des autorités locales et celle des réfugiés et la nécessité d'une formation préliminaire en hygiène alimentaire pour le personnel humanitaire. D'autres programmes qui devaient favoriser la production locale d'aliments sains ont été interrompus en raison du retour rapide des réfugiés dans leur pays une fois le conflit terminé.

(Rapport soumis par le centre collaborateur OMS/FAO pour la recherche et la formation en santé publique vétérinaire, Istituto Superiore di Sanità, Viale Regina Elena 299, I-00161, Rome, Italie.)