

Trajtimi i sigurt i ushqimit

Informacion nga departamenti i shëndetit publik lidhur me §§ 42/43 Ligjin Gjerman për Mbrojtjen Kundër Infeksionit (Infektionsschutzgesetz - IfSG)



Trajnimi i personelit për trajtimin e artikujve ushqimorë



1

KUSH KA NEVOJË PËR TRAJNIM

Personat që prodhojnë, transportojnë ose shërbejnë ushqim, si për shembull bukëpjekësit, kasapët, personeli i kuzhinës, furnizuesit dhe shitësit e ushqimit jo të pakeluar.



2

AFATET E RËNDËSISHME

Çdokush që trajton ushqim, duhet t'i jenë nënshtruar trajnimit brenda tre muajve të fundit. Ata gjithashtu duhet të demonstrojnë trajnime të rregullta rifreskuese.



3

USHQIMET ME RREZIKSHMËRI TË LARTË

Patogjenët mund të shumohen veçanërisht lehtë në disa ushqime të caktuara, përfshirë mishin e kuq, mishin e bardhë, peshkun, produktet e vezëve, qumështin, akulloren, lastarët, majonezën etj.



4

NDALËSAT E AKTIVITETIT

Në rast të sëmundjeve infektuese, nuk ju lejohet të përpunoni apo të prodhoni ushqim. Për shembull, nëse keni diarre apo të vjella, duhet të njoftoni menjëherë eprorin tuaj.



5

HIGJIENA

Higjiena luan një rol të rëndësishëm në përpunimin e ushqimit dhe kërkon të përmbushë synimet në vijim: Higjienë personale, higjienë ushqimore, higjienë në vendin e punës.



6

KËRKESAT LIGJORE DHE PERSONAT E KONTAKTIT

Informacioni i hollësishëm për trajtimin e ushqimit është në dispozicion në një fletëpalosje informative nga departamenti i shëndetit publik. Ne kemi përpiluar gjithashtu një listë të të gjithë personave të kontaktit për ju.

1 | KUSH KA NEVOJË PËR TRAJNIM



Personeli i furnizimit të ushqimit (Catering)



Mësimdhënësit



Bukëpjekësit dhe pastičerët



Kasapët



Vullnetarët

2 | AFATET E RËNDËSISHME

- ▶ Trajnimi fillestar nuk duhet të datojë më shumë se 3 muaj para se të filloni punën për herë të parë.
- ▶ Punëdhënësi duhet t'ju ofrojë trajnim në ditën e parë të punës.
- ▶ Trajnimi pasues kërkohet brenda 2 viteve.
- ▶ Nuk kërkohet trajnim nëse dikush ka marrë një certifikatë shëndetësore në përputhje me Ligjin Federal për Sëmundjet Epidemike përpara vitit 2001 dhe mund të demonstrojë se ka marrë pjesë në trajnime pasuese.

3 | USHQIMET ME RREZIKSHMËRI TË LARTË

Ushqimet për të cilat kërkohet trajnim janë:



Qumështi dhe ushqimet me bazë qumështi



Akullorja dhe produktet gjysmë të përfunduara të akullores



Mishi i kuq, mishi i bardhë dhe produktet e tyre



Peshku, krustacet apo molusqet dhe produktet e tyre



Produktet e vezëve



Ushqimet e foshnjave dhe të fëmijëve të vegjël



Lastarët dhe sythat embrionalë për konsum të papërpunuar dhe farat për prodhimin e lastarëve dhe sythat embrionalë për konsum të papërpunuar



Artikujt e pjekur me mbushje ose shtresë të sipërme, të cilët nuk janë pjekur ose nxehur tërësisht



Sallatat "deli", sallatat me perime të papërpunuara dhe sallatat me patate, marinadat, majoneza, salca të tjera të emulsifikuara, tharmi



Ligji Gjerman për Mbrojtjen Kundër Infeksionit (Infektionsschutzgesetz) parasheh se një person nuk mund të bjerë në kontakt me ushqimin, nëse shfaq shenja të sëmundjes që tregojnë një nga sëmundjet e mëposhtme ose që janë diagnostikuar nga mjeku:

- ▶ Gastroenterit infektiv akut (diarrea ngjitëse me fillim të papritur) i shkaktuar nga salmonela, shigela, bakteret e kolerës, stafilokoket, kampilobakteret, rotaviruset ose patogjenë të tjerë diarreikë
- ▶ Bakteret enterohemorragjike *Escherichia coli*
- ▶ *Vibrio cholerae*
- ▶ Ethet tifoide ose paratifoide
- ▶ Hepatiti viral i tipit A ose E (inflamacioni i mëlçisë)
- ▶ Nëse kanë plagë të infektuara ose sëmundje lëkure, ku ka gjasa që patogjenët e tyre të transmetohet te njerëzit e tjerë nëpërmjet ushqimit.

Simptomat në vijim janë treguese të sëmundjeve të përmendura:

- ▶ Diarre me dy ose më shumë jashtëqitje të lëngshme në ditë, me gjasë edhe të përziera, të vjella dhe temperaturë
- ▶ Temperaturë e lartë me dhimbje të forta koke, dhimbje barku ose kyçesh dhe kapsllëk (e ndjekur vetëm disa ditë më vonë nga diarre e rëndë) janë shenja të etheve tifoide dhe paratifoide.
- ▶ Tipike për kolerën janë diarreja e bardhë si qumësht me humbje të madhe të lëngjeve.
- ▶ Zverdhja e lëkurës dhe kokërdhokëve të syve, me dobësi dhe humbje oreksi, tregon për hepatit të tipit A ose E.
- ▶ Nëse plagët ose plagët e hapura nga sëmundjet e lëkurës janë me ngjyrë të kuqe, janë të dhimbshme, rrjedhin ose janë të ënjtura, mund të jenë të infektuara.

Nëse shfaqen simptomat e mësipërme, personi i prekur duhet të kërkojë këshillën e mjekut. Punëdhënësi duhet të këshillohet me mjekun e kompanisë dhe ta njoftojë se personi në fjalë punon me artikuj ushqimorë. Për më tepër, personi në fjalë është i detyruar të njoftojë menjëherë eprorin se nuk i lejohet të prekë ushqim gjatë kohëzgjatjes së sëmundjes. Shkeljet do të përndiqen si kundërvajtje administrative ose vepra penale.



Higjiena personale

- ▶ Lani duart
- ▶ Hiqni bizhuteritë
- ▶ Pastroni veshjen mbrojtëse
- ▶ Mos u kollitni dhe mos teshtini mbi ushqim
- ▶ Përdorni allçi për plagë të vogla
- ▶ Mos përdorni manikyr thonjsh



Higjiena ushqimore

Ushqimi që priset duhet të mbahet në frigorifer, të përpunohet shpejt dhe të konsumohet shpejt.

Mishi i ngrirë të shkrihet në një temperaturë maksimale prej 7 gradë Celsius dhe ushqimi të ngrohet mjaftueshëm.



Higjiena në vendin e punës

E gjithë hapësira e punës duhet të mbahet e rregullt dhe e pastër.

Të gjitha lekat e përdorura për të pastruar mjetet dhe enët e kuzhinës duhet të zëvendësohen çdo ditë. Detergjentet dhe dezinfektuesit nuk duhet të ruhen së bashku me ushqimin.

6 | KËRKESAT LIGJORE DHE PERSONAT E KONTAKTIT

Kjo broshurë ofron një përmbledhje fillestare të trajtimit të sigurt të ushqimit. Baza ligjore për këtë është Ligji Gjerman për Mbrojtjen Kundër Infeksionit (Infektionsschutzgesetz IfSG), teksti i hollësishëm i të cilit mund të gjendet këtu:



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

- ▶ Seksioni 8
Kërkesat e shëndetit të personelit
për trajtimin e ushqimit



https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

Broshurë informative e Institutit "Robert Koch"
në gjuhë të tjera

Regjistrimi për udhëzime në internet
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Shtypja:



Dizajni dhe të drejtat e autorit:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de