

Безопасно боравене с храни
Информация на Вашата здравна служба
съгл. §§ 42/43 на Закона за защита от
инфекции (IfSG)



Обучение за персонала при боравенето с храни



1

КОЙ ИМА НУЖДА ОТ ОБУЧЕНИЕ

Лицата, които произвеждат, транспортират или дават хранителни продукти, като пекари, месари, кухненски персонал, доставчици и продавачи на неупаковани храни.



2

КОИ СРОКОВЕ СА ВАЖНИ

Този, който работи с храни, се нуждае от обучение, което е проведено преди не повече от три месеца. Освен това тя/той трябва да удостовери, че периодично премивана през опреснително обучение.



3

ЧУВСТВИТЕЛНИ ХРАНИ

Инфекциозните агенти могат да се размножават изключително лесно в някои храни, напр. в месо, птици, риба, яйчени продукти, мляко, сладолед, кълнове, майонеза и др.



4

ЗАБРАНА ЗА РАБОТА

Именно при заразни болести не трябва да обработвате или произвеждате храни. Затова при диария или повръщане трябва незабавно да информирате началника.



5

ХИГИЕНА

Хигиената има важна роля при обработката на храни и е насочена към: Лична хигиена, хигиена на храните, хигиена на работното място.



6

ПРАВО И ЛИЦА ЗА КОНТАКТ

Подробна информация за боравенето с храни се предлага в информационен лист на здравната служба. За Вас сме обобщили също всички лица за контакти.

1 | КОЙ ИМА НУЖДА ОТ ОБУЧЕНИЕ



Персонал в ресторантьорството



Възпитатели



Пекари, сладкари



Месари



Доброволци

2 | КОИ СРОКОВЕ СА ВАЖНИ

- ▶ При започване на работа първоначалното обучение трябва да е проведено преди не повече от 3 месеца.
- ▶ На първия работен ден трябва да бъдете обучени от работодателя.
- ▶ Преди да изтекат 2 години, е необходимо последващо обучение.
- ▶ Не е необходимо обучение, ако до 2001 г. сте получили здравен сертификат съгласно Федералния закон за епидемиите и можете да удостоверите допълнителни обучения.

3 | ЧУВСТВИТЕЛНИ ХРАНИ

Към храните, за които е необходимо обучение, спадат:



Мляко и продукти на млечна основа



Сладолед и полуфабрикати за сладолед



Месо, птиче месо и продукти от него



Риби, раци или мекотели и продукти от тях



Яйчени продукти



Храна за кърмачета или малки деца



Кълнове и зародиши за сурова консумация и семена за производство на кълнове и разсад за сурова консумация



Печива с пълнеж или пълнка, които не са изпечени или преминали топлинна обработка



Деликатесни, сурови и картофени салати, маринати, майонези, други емулгирани сосове, хранителна мая



Законът за защита от инфекции определя, че никой не може да влиза в контакт с храни, ако проявява симптоми, които насочват към някое от следните заболявания или са установени от лекар:

- ▶ Остър инфекциозен гастроентерит (внезапна, заразна диария), причинен от салмонела, шигела, холера бактерии, стафилококи, кампилобактер, ротавируси или други предизвикващи диария микроорганизми
- ▶ Ентерохеморагични ешерихия коли
- ▶ Холерни вибриони
- ▶ Тиф или паратиф
- ▶ Вирусен хепатит А или Е (чернодробно възпаление)
- ▶ Вие имате инфектирани рани или кожно заболяване, при които съществува възможност инфекциозните агенти да се предадат чрез храните на други хора.

Следните симптоми насочват към посочените заболявания:

- ▶ Диария с повече от две течни изпражнения дневно, евентуално гадене, повръщане и висока температура
- ▶ Висока температура с тежко главоболие, болки в корема или ставите и запек (след няколко дни се появява тежка диария) са признаци за тиф и паратиф.
- ▶ Типични за холерата са млечнобели изпражнения със сериозна загуба на течности.
- ▶ Оцветяване на кожата и очните ябълки в жълт цвят със слабост и загуба на апетит показват хепатит А или Е.
- ▶ Раните или открити места при кожни заболявания могат да са инфектирани, ако са зачервени, покрити със секрет, сълзат или са подути.

Ако се появят посочените симптоми, болният трябва да се консултира с личния си лекар или лекар по трудова медицина и да го уведоми, че работи с храни. Освен това болният е длъжен незабавно да уведоми своя ръководител, че за срока на заболяването не може да работи с храни. Нарушенията се преследват като административно нарушение или престъпление.



Лична хигиена

- ▶ Измиване на ръцете
- ▶ Сваляне на бижутата
- ▶ Чисто защитно облекло
- ▶ Да не се кашля или киха върху храните
- ▶ Лейкопласт за малки рани
- ▶ Да не се използва лак или гел за нокти



Хигиена на хранителните продукти

Бързо развалящите се храни трябва да се съхраняват на хладно място, да се обработват добре и да се консумират бързо.

Размразете дълбоко замразено месо при макс. 7 градуса по Целзий и затоплете ястията добре.



Хигиена на работното място

Цялата работна зона трябва да се поддържа в чист и подреден вид.

Всички кърпи, с които се почистват кухненските съоръжения и уредите, трябва да се сменят ежедневно. Почистващите и дезинфекционни препарати трябва да се съхраняват отделно от храните.

Настоящата брошура предлага първоначален общ преглед на безопасното боравене с храни. Правното основание е Законът за профилактика и борба с инфекциозните болести при човека (Закон за защита от инфекции IfSG), подробният текст на който ще намерите тук:



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

- ▶ Раздел 8
Санитарни изисквания към персонала
при боравене с храни



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

Информационна брошура на институт „Роберт Кох“
на други езици

Регистрация за онлайн обучение
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Импресум:



Дизайн и авторски права:
Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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