

دست زدن ایمن به مواد غذایی

اطلاعات از بخش بهداشت عمومی خود در ماده 42/43 قانون حفاظت در برابر عفونت کشور
آلمان (Infektionsschutzgesetz - IfSG)



آموزش کارکنان در دست زدن به مواد غذایی



1

چه کسانی نیاز به آموزش دارند؟

افرادی که مواد غذایی را تولید، جابجا یا عرضه می-کنند، مانند نانواها، قصابان، کارکنان آشپزخانه، تهیه کنندگان و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی نشده.



2

سررسیدهای مهم

هر کسی که با مواد غذایی سروکار دارد باید طی سه ماه گذشته آموزش دیده باشد. آن-ها همچنین ملزم به ارائه مدرکی دال بر گذراندن دوره بازآموزی منظم هستند.



3

غذاهای پرخطر

عوامل بیماری-زا می-توانند به راحتی در غذاهای خاص، از جمله گوشت، طیور، ماهی، محصولات تخم مرغ، شیر، بستنی، جوانه-ها، سس- مایونز و غیره تکثیر شوند.



4

ممنوعیت فعالیت

در موارد بیماریهای عفونی به ویژه، شما مجاز به فرآوری یا تولید غذا نیستید. برای مثال، اگر دچار اسهال یا استفراغ شدید، باید فوراً به مافوق خود اطلاع دهید.



5

بهداشت

بهداشت نقش مهمی در پردازش مواد غذایی دارد و اهداف زیر را دنبال می-کند: بهداشت شخصی، بهداشت مواد غذایی، بهداشت محل کار.



6

الزامات قانونی و مخاطبان مرتبط

اطلاعات دقیق در مورد دست زدن به مواد غذایی در یک جزوه اطلاعاتی از بخش بهداشت عمومی در دسترس است. ما همچنین لیستی از مسئولان پاسخگویی برای تماس را برای شما جمع آوری کرده-ایم.

1 | چه کسانی به آموزش نیاز دارند



کارکنان خدمات پذیرایی



مربیان



نانوایی-ها و قنادی-ها



قصابان



داوطلبان

- ◀ تاریخ آموزش مقدماتی نباید بیش از 3 ماه قبل از تاریخ شروع کار برای اولین بار باشد.
- ◀ شما باید در اولین روز کاری تحت آموزش کارفرمای خود قرار گیرید.
- ◀ دوره‌های بازآموزی در عرض 2 سال الزامی است.
- ◀ اگر شخصی قبل از سال 2001 گواهی بهداشتی مطابق با قانون بیماری‌های همه گیر فدرال دریافت کرده باشد و بتواند نشان دهد که بازآموزی‌های بعدی را نیز دریافت کرده است، نیازی به آموزش ندارد.

3 | غذاهای پرخطر

غذاهایی که برای آن‌ها آموزش لازم است عبارتند از:



شیر و فرآورده‌های شیری



بستنی و فرآورده‌های بستنی نیمه آماده



گوشت، طیور و فرآورده‌های آن‌ها



ماهی، سخت پوستان یا نرم تنان و فرآورده‌های آن‌ها



فرآورده‌های تخم مرغ



غذاهای نوزاد و کودکان نو پا



جوانه‌ها و جوانه ریشه‌ها برای مصرف خام خواری و بذرها برای تولید جوانه‌ها و جوانه ریشه‌ها برای مصرف خام خواری



محصولات پخته شده با مغزی یا چاشنی‌های نیم پز



سالادهای آماده موجود در اغذیه‌فروشی‌ها، سالادهای سبزیجات خام و سالاد سیب زمینی، ماریناد، سس‌های مایونز، سایر سس‌های امولسیون شده، مخمرهای تغذیه ای



قانون حفاظت در برابر عفونت آلمان (Infektionsschutzgesetz) تصریح می‌کند که فرد اگر یکی از علائم بیماری را که نشان دهنده یکی از بیماری‌های زیراست داشته باشد، یا توسط مورد تشخیص قرار گرفته باشد، نمی‌تواند به غذا دست بزند:

- ◀ ورم معده و روده عفونی حاد (شروع ناگهانی، اسهال مسری) ایجاد شده توسط سالمونلا، شیگلا، باکتری وبا، استافیلوکوک، کمپیلوباکتر، روتاویروس یا سایر میکروب‌های اسهالی
- ◀ باکتری اشریشیاکلی انتروهموراژیک
- ◀ وبا و ویروس
- ◀ تیفوئید یا پاراتیفوئید
- ◀ هپاتیت ویروسی A یا E (التهاب کبد)
- ◀ این احتمال وجود دارد کسانی که زخم‌های عفونی یا بیماری پوستی دارند میکروب‌های آن‌ها از طریق غذا به افراد دیگر منتقل شود.

علائم زیر نشان دهنده بیماری‌های ذکر شده است:

- ◀ اسهال با بیش از دو نوبت مدفوع روان در روز، و احتمالاً همراه با تهوع، استفراغ و تب باشد
- ◀ تب بالا همراه با سردرد شدید، درد شکم یا مفاصل و بیوست (اگر در روزهای بعد با اسهال شدید همراه شد)، علائم حصبه و تب پاراتیفوئید است.
- ◀ نمونه وبا شامل اسهال سفید شیری رنگ همراه با دفع بسیار زیاد مایعات
- ◀ زرد شدن پوست و چشم با ضعف و از دست دادن اشتها نشان دهنده هپاتیت A یا E
- ◀ اگر زخم‌ها یا جراحات باز بیماری‌های پوستی، به رنگ قرمز، چسبناک، تراوش شده یا متورم باشند، ممکن است عفونت کنند.

اگر علائم فوق رخ دهد، فرد مبتلا باید به دنبال مشاوره از یک پزشک خانواده یا پزشک متخصص باشد. کارفرما باید با پزشک شرکت مشورت کند و به آن‌ها اطلاع دهد که فرد مورد نظر با مواد غذایی در تماس است. علاوه بر این، فرد مورد نظر موظف است بلافاصله به مافوق خود اطلاع دهد و در طول مدت بیماری خود اجازه دست زدن به مواد غذایی را ندارد. تخطی از این قانون به عنوان جرایم اداری یا جرایم جنایی تلقی می‌شود و فرد مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.



بهداشت شخصی

- ◀ دست‌ها را بشوئید
- ◀ جواهرات را در بیاورید
- ◀ لباس محافظ را تمیز کنید
- ◀ در غذا سرفه یا عطسه نکنید
- ◀ روی زخم‌های کوچک مشمع بیندازید
- ◀ از لاک ناخن یا ژل استفاده نکنید



بهداشت مواد غذایی

مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال نگهداری شود، فوراً پردازش شده و بلافاصله مصرف شود

گوشت منجمد را حداکثر در دمای 7 درجه سانتیگراد یخ زدایی کنید و غذا را به اندازه کافی حرارت دهید.



بهداشت محل کار

کل فضای کاری باید تمیز و مرتب نگه داشته شود

تمام پارچه‌های مورد استفاده برای تمیز کردن وسایل آشپزخانه و ظروف باید روزانه تعویض شوند. مواد تمیز کننده و ضد عفونی کننده‌ها باید جدا از مواد غذایی نگهداری شوند.

این بروشور یک کلی‌نمای اولیه از دست زدن ایمن به مواد غذایی را فراهم می‌کند. اساس قانونی این بروشور، قانون حفاظت در برابر عفونت کشور آلمان است. متن دقیق آن را می‌توان در اینجا یافت:
(Infektionsschutzgesetz IfSG)



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

◀ ماده 8

نیازهای بهداشتی کارکنان برای دست زدن به مواد غذایی



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

بروشور اطلاعات موسسه رابرت کخ به زبان‌های دیگر

چاپ:



طراحی و کپی رایت:
Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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