

Sigurno postupanje s hranom

Informacije vašeg Odjela za javno zdravstvo o člancima 42./43. njemačkog Zakona o zaštiti od infekcija (Infektionsschutzgesetz - IfSG)



Obuka osoblja o postupanju s namirnicama



1

KOME JE POTREBNA OBUKA

Osobama koje proizvode, prevoze ili poslužuju hranu kao što su pekari, mesari, kuhinjsko osoblje, dobavljači i prodavatelji neraspakirane hrane.



2

VAŽNI ROKOVI

Svaka osoba koja postupa s hranom morala je proći obuku u posljednja tri mjeseca. Od njih se traži i da pokažu potvrdu o redovnoj ponovljenoj obuci.



3

VISOKORIZIČNA HRANA

Patogeni se mogu posebno lako razmnožiti u određenoj hrani, uključujući meso, perad, ribu, proizvode od jaja, mlijeko, sladoled, izdanke, majonezu itd.



4

ZABRANJENE AKTIVNOSTI

Posebno u slučaju infektivnih bolesti, nije vam dopuštena prerada ili proizvodnja hrane. Ako, primjerice, imate proljev ili povraćate, morate o tome odmah obavijestiti nadređenu osobu.



5

HIGIJENA

Higijena igra važnu ulogu u preradi hrane i ima sljedeće ciljeve: Osobna higijena, higijena hrane, higijena na radnom mjestu.



6

ZAKONSKI ZAHTJEVI I OSOBE ZA KONTAKT

Detaljne informacije o postupanju s hranom dostupne su u informacijskom letku Odjela za javno zdravstvo. Za vas smo sastavili i popis svih osoba za kontakt.

1 | KOME JE POTREBNA OBUKA



Ugostiteljskom osoblju



Eduikatorima



Pekarima i slastičarima



Mesarima



Volonterima

2 | VAŽNI ROKOVI

- ▶ Početna obuka ne smije biti održana više od 3 mjeseca prije prvog početka rada.
- ▶ Obuku vam mora osigurati vaš poslodavac prvog dana na poslu.
- ▶ Naknadna obuka potrebna je u roku od 2 godine.
- ▶ Obuka nije potrebna ako je osoba stekla zdravstveno uvjerenje u skladu sa Saveznim zakonom o epidemijama prije 2001. i može dokazati da je obavljena naknadna obuka.

3 | VISOKORIZIČNA HRANA

Hrana za koju je potrebna obuka uključuje:



mlijeko i mliječne proizvode



sladoled i proizvode od sladoleda



meso, meso peradi i njihove proizvode



ribu, rakove ili mekušce i njihove proizvode



proizvode od jaja



hranu za dojenčad i malu djecu



izdanke i klice biljaka namijenjene prehrani u sirovom stanju i njihovo sjeme za proizvodnju izdanaka i klica biljaka namijenjene konzumaciji u sirovom stanju



pekarske proizvode s punjenjem ili preljevom koji nisu u cijelosti pečeni ili



delikatesne salate, salate od sirovog povrća i salate od krumpira, marinade, majoneze, druge emulgirane umake, prehrambene kvasce



U njemačkom Zakonu o zaštiti od infekcija (Infektionsschutzgesetz) utvrđeno je da osoba ne smije doći u kontakt s hranom ako pokazuje znakove oboljenja koji upućuju na jednu od sljedećih bolesti čiju je dijagnozu postavio liječnik:

- ▶ akutni infektivni gastroenteritis (nagla pojava, zarazni proljev) koji uzrokuje salmonela, shigella, bakterija kolere, stafilokok, kampilobakter, rotavirusi ili drugi patogeni koji uzrokuju proljeve
- ▶ Enterohemoragična bakterija *Escherichia coli*
- ▶ Cholera vibrios
- ▶ Tifus ili paratifus
- ▶ Virusni hepatitis A ili E (upala jetre)
- ▶ Ima inficirane rane ili kožnu bolest kad postoji mogućnost da će se njihovi patogeni prenijeti na druge ljude putem hrane.

Sljedeći simptomi ukazuju na spomenute bolesti:

- ▶ Proljev s više od dvije tekuće stolice dnevno, moguća mučnina, povraćanje i povišena temperatura
- ▶ Visoka temperatura s jakim glavoboljom, bol u abdomenu ili zglobovima i zatvor (nakon samo nekoliko dana praćen jakim proljevom) znakovi su tifusne ili paratifusne groznice.
- ▶ Za koleru je karakterističan mliječnobijeli proljev praćen velikim gubitkom tekućine.
- ▶ Žutilo kože i očnih jabučica praćeno slabošću i gubitkom teka ukazuje na hepatitis A ili E.
- ▶ Ako su rane ili otvorena oštećenja uzrokovana kožnim oboljenjima crvene boje, ljepljivi ili natečeni, mogli bi biti inficirani.

Ako se pojave prethodni simptomi, oboljela osoba trebala bi potražiti savjet obiteljskog ili drugog liječnika. Poslodavac bi se trebao posavjetovati s korporativnim liječnikom i obavijestiti ga da dotična osoba radi s namirnicama. Pored toga, dotična osoba dužna je odmah obavijestiti nadređenu osobu da joj nije dopušteno postupati s hranom tijekom trajanja bolesti. Za kršenja će se pokrenuti sudski postupak zbog administrativnih prekršaja ili će se pokrenuti kazneni progon.



Osobna higijena

- ▶ Perite ruke
- ▶ Uklonite nakit
- ▶ Očistite zaštitnu odjeću
- ▶ Nemojte kašljati ili šmrcati iznad hrane
- ▶ Flaster za male rane
- ▶ Nemojte upotrebljavati lak za nokte ili gel



Higijena hrane

Kvarljivu hranu trebalo bi čuvati u hladnjaku, brzo je prerađivati i konzumirati.

Odmrzavajte zamrznuto meso na temperaturi od najviše 7 stupnjeva Celzija i dovoljno zagrijavajte hranu.



Higijena na radnom mjestu

Čitav radni prostor mora se držati čistim i urednim.

Svu tkaninu koja se upotrebljava za čišćenje kuhinjskih pomagala i potrepština mora se svakodnevno mijenjati. Sredstva za čišćenje i dezinfekcijska sredstva moraju se čuvati odvojeno od hrane.

6 | ZAKONSKI ZAHTJEVI I OSOBE ZA KONAKT

U ovom letku nalazi se početni pregled sigurnog postupanja s hranom. Pravnu osnovu za navedeno čini njemački Zakon o zaštiti od infekcija (Infektionsschutzgesetz IfSG), čiji se detaljan tekst nalazi ovdje:



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

- ▶ Odjeljak 8.
Zdravstveni zahtjevi za osoblje
koje postupa s hranom



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

Informativni letak Instituta Robert Koch
na drugim jezicima

Registracija za mrežne upute
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Tisak:



Dizajn i autorska prava:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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