

Bezpieczne postępowanie z żywnością
Informacje Ministerstwa Zdrowia dot.
§§ 42/43 ustawy o zapobieganiu infekcjom
(IfSG)



Szkolenia dla personelu z zakresu postępowania z żywnością



1

KTO POTRZEBUJE SZKOLENIA

Osoby wytwarzające, transportujące lub wzbogacające żywność, na przykład piekarze, masarze, personel kuchni, dostawcy i sprzedawcy niezapakowanych środków spożywczych.



2

KTÓRE TERMINY SĄ WAŻNE

Kto pracuje z żywnością, potrzebuje szkolenia, które nie jest starsze niż trzy miesiące. Ponadto taka osoba musi wykazać, że jej wiedza jest regularnie odświeżana.



3

WRAŻLIWA ŻYWNOSĆ

Patogeny mogą się bardzo łatwo rozmnażać w niektórych artykułach spożywczych, np. w mięsie, drobiu, rybach, produktach jajecznych, mleku, lodach, kielkach, majonezie itd.



4

ZAKAZ PRACY

W przypadku chorób zakaźnych nie wolno przetwarzać ani wytwarzać artykułów spożywczych. W razie biegunki lub wymiotów należy natychmiast poinformować szefa.



5

HIGIENA

Higiena podczas przetwarzania artykułów spożywczych odgrywa ważną rolę i ma następujące cele: higiena osobista, higiena artykułów spożywczych, higiena na stanowisku pracy.



6

PRAWO I OSOBY KONTAKTOWE

Wyczerpujące informacje dotyczące postępowania z żywnością znajdują się w instrukcji Ministerstwa Zdrowia. Wymieniono w nim również wszystkie osoby kontaktowe.

1 | KTO POTRZEBUJE SZKOLENIA



personel w gastronomii



edukatorzy



piekarze, cukiernicy



masarze



wolontariusze

2 | KTÓRE TERMINY SĄ WAŻNE

- ▶ W przypadku pierwszej pracy pierwsze szkolenie nie może być starsze niż 3 miesiące.
- ▶ 1. dnia roboczego należy przejść szkolenie prowadzone przez pracodawcę.
- ▶ Przed upływem 2 lat wymagane jest szkolenie następcze.
- ▶ Szkolenie nie jest wymagane, jeśli osoba do 2001 roku otrzymała świadectwo zdrowia na podstawie federalnej ustawy o epidemii i może udokumentować szkolenia następcze.

3 | WRAŻLIWA ŻYWNOSĆ

Do artykułów spożywczych, dla których wymagane jest szkolenie, zaliczają się:



mleko i wyroby na bazie mleka



lody i półwyroby do lodów



mięso, drób i wyroby z nich



ryby, raki lub mięczaki i wyroby z nich



produkty jajeczne



żywność dla niemowląt i małych dzieci



pędy i kiełki do spożycia na surowo, jak również nasiona do produkcji pędów i kiełków do spożycia na surowo



wyroby piekarnicze z nadzieniem lub wkładem nie wypieczonym ani nie przegrzany



sałatki delikatesowe, surówki i sałatki ziemniaczane, marynaty, majonezy i inne sosy zemułgowane, drożdże spożywcze



Ustawa o zapobieganiu infekcjom określa, że z żywnością nie może mieć kontaktu osoba, u której występują objawy chorobowe, świadczące o jednej z poniższych chorób lub które zostały stwierdzone przez lekarza:

- ▶ ostry zakaźny nieżyt żołądkowo-jelitowy (występująca nagle biegunka zakaźna) wywołany bakteriami Salmonella, Shigella, cholery, gronkowcami, kampylobakteriami, rotawirusami lub innymi patogenami biegunki
- ▶ enterokrwotoczny szczep pałeczki okrężnicy
- ▶ przecinkowce cholery
- ▶ tyfus lub paratyfus
- ▶ wirusowe zapalenie wątroby A lub E (zapalenie wątroby)
- ▶ Osoba ma zakażone rany lub chorobę skórnią, która powoduje możliwość przeniesienia patogenów na innych ludzi przez żywność.

Poniższe objawy wskazują na wymienione schorzenia:

- ▶ biegunka z więcej niż dwoma rzadkimi stolcami dziennie, ewentualnie nudności, wymioty i gorączka
- ▶ Wysoka gorączka z silnymi bólami głowy, brzucha i stawów oraz zatwardzeniem (dopiero po kilku dniach silnej biegunki) są objawami tyfusu i paratyfusu.
- ▶ Typowe dla cholery są mleczno-białe biegunki z dużą utratą płynów.
- ▶ Zabarwienie skóry i gałek ocznych na żółto z osłabieniem i utratą apetytu wskazują na wirusowe zapalenie wątroby A lub E.
- ▶ Rany lub otwarte miejsca mogą zostać zainfekowane chorobami skórnymi, jeśli są zaczerwienione, obłożone mazią, zawilgocone lub opuchnięte.

Jeśli występują wymienione oznaki chorób, dana osoba powinna skorzystać z porady lekarza domowego lub zakładowego oraz poinformować go, że pracuje z żywnością. Ponadto dana osoba jest zobowiązana do niezwłocznego poinformowania przełożonego o tym, że w czasie choroby nie może pracować z żywnością. Nieprzestrzeganie tych zasad będzie ścigane jako naruszenie przepisów lub czyn karny.



higiena osobista

- ▶ mycie rąk
- ▶ zdejmowanie biżuterii
- ▶ czysta odzież ochronna
- ▶ nie kasać na żywność ani nie kichać
- ▶ plastry na małe rany
- ▶ nie używać lakieru ani żelu do paznokci



higiena artykułów spożywczych

Łatwo psująca się żywność powinna być przechowywana w chłodnym miejscu, szybko przetwarzana i szybko spożywana.

Mięso mrożone rozmrażać przy maksymalnie 7 stopniach Celsjusza i odpowiednio podgrzewać potrawy.



Higiena na stanowisku pracy

Cały obszar pracy musi być uprzątnięty i uporządkowany.

Wszystkie ścierki, którymi czyszczone są sprzęty kuchenne i urządzenia muszą być wymieniane codziennie. Środki czyszczące i dezynfekcyjne muszą być przechowywane oddzielnie od strefy żywności.

W tej broszurze zawarte są pierwsze informacje o bezpiecznym postępowaniu ze artykułami spożywczymi. Podstawą prawną jest ustawa o ochronie i zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (ustawa o zapobieganiu infekcjom IfSG), której pełny tekst znajduje się tutaj:



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

► 8. punkt

Wymagania zdrowotne dla personelu podczas postępowania z żywnością



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

Broszura informacyjna Instytutu Roberta Kocha w innych językach krajowych

Rejestracja na szkolenie online

über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Stopka redakcyjna:



Projekt i prawa autorskie:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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