

Manipularea în siguranță a alimentelor

Informare a Direcției de Sănătate Publică
cu privire la art. 42/43 din Legea protecției
împotriva infecțiilor (IfSG)



Instructaje pentru personal cu privire la manipularea alimentelor



1

CINE NECESITĂ UN INSTRUCTAJ

Persoanele care produc, transportă sau predau alimente, precum brutarii, măcelarii, personalul de la bucătărie, furnizorii și vânzătorii de alimente neîmpachetate.



2

CE TERMENE SUNT IMPORTANTE

Persoanele care intră în contact cu alimente necesită un instructaj care să nu fie mai vechi de trei luni. În plus, acestea trebuie să dovedească în mod regulat înprospătarea cunoștințelor.



3

ALIMENTE SENSIBILE

Agenții patogeni se pot înmulți foarte ușor în carne roșie, carne de pui, pește, produse din ouă, lapte, înghețată, germeni vegetali, maioneză etc.



4

SUSPENDAREA ACTIVITĂȚII

În special în cazul bolilor contagioase este interzisă procesarea sau producerea de alimente. Astfel, în caz de diaree sau vărsături anunțați șeful neîntârziat.



5

IGIENA

Igiena joacă un rol important în cadrul procesării alimentelor și vizează: igiena personală, igiena alimentelor, igiena locului de muncă.



6

LEGISLAȚIE ȘI PERSOANĂ DE CONTACT

Informații detaliate cu privire la manipularea alimentelor oferă o fișă informativă a Direcției de Sănătate Publică. Am sintetizat pentru dumneavoastră și toate persoanele de contact.

1 | CINE NECESITĂ UN INSTRUCĂTOR



Personalul din domeniul gastronomic



Educatorii



Brutarii, patiserii



Măcelarii



Voluntari

2 | CE TERMENE SUNT IMPORTANTE

- ▶ La începerea activității, instructajul introductiv nu trebuie să fie mai vechi de 3 luni.
- ▶ În prima zi de lucru trebuie să fiți instruit de către angajator.
- ▶ Înainte de împlinirea a 2 ani de activitate este necesar un instructaj de urmărire.
- ▶ Instructajul nu este necesar, în cazul în care o persoană a obținut până în anul 2001 un atestat de sănătate conform Legii federale a epidemiei și poate face dovada instructajelor de urmărire.

3 | ALIMENTE SENSIBILE

Printre alimentele pentru care se necesită instructajul se numără:



Laptele și produsele derivate pe bază de lapte



Înghețata și semipreparatele din înghețată



Carnea roșie, carnea de pui și produsele derivate



Peștele, crustaceele sau moluștele și produsele derivate



Produsele din ouă



Hrana pentru sugari și copii mici



Vlăstarii și răsadurile pentru consumul în stare crudă precum și semințe pentru producția de vlăstari și răsaduri pentru consumul în stare crudă



Produsele de panificație cu umplutură sau glazură nesupuse coacerii sau fierberii



Salatele cu carne, de crudități și de cartofi, marinatele, maionezele, alte sosuri emulsionate, drojdiile alimentare



Conform Legii de protecție împotriva infecțiilor, unei persoane îi este interzis contactul cu alimentele în caz de apariție a unor simptome de boală care indică una din următoarele boli sau care au fost determinate de către un medic:

- ▶ gastroenterită infecțioasă acută (diaree spontană contagioasă) declanșată de salmonela, shigella, bacterii holerice, stafilococi, campylobacter, rotaviruși sau alți agenți patogeni cauzatori de diaree
- ▶ bacterii escherichia coli entero-hemoragice
- ▶ vibrioni holerici
- ▶ tifos sau paratifos
- ▶ hepatită virală A sau E (inflamarea ficatului)
- ▶ există răni infectate sau o boală de piele prin care există posibilitatea transmiterii agenților patogeni către alte persoane prin intermediul alimentelor.

Următoarele simptome indică bolile menționate:

- ▶ Diaree cu mai mult de două scaune lichide pe zi, după caz, greață, vărsături și febră
- ▶ Febră mare însoțită de dureri mari de cap, burtă sau articulații și constipație (abia după câteva zile apare diareea severă) sunt simptome ale tifosului și paratifosului.
- ▶ Tipică pentru holeră este diareea albicioasă, lăptoasă cu pierderi mari de lichide.
- ▶ Îngălbenirea pielii și a globului ocular însoțită de senzație de slăbiciune și lipsa poftei de mâncare sunt simptome de hepatită A sau E.
- ▶ Rănilor sau rănilor deschise cauzate de boli ale pielii pot fi infectate dacă sunt înroșite, acoperite cu un strat unsuros, umede sau tumefiate.

În cazul apariției simptomelor de boală numite, persoana afectată trebuie să contacteze medicul de familie sau de întreprindere, informându-l despre faptul că lucrează cu alimente. În plus, persoana afectată este obligată să-și informeze superiorul despre faptul că pe perioada îmbolnăvirii nu îi este permisă manipularea alimentelor. Abaterile vor fi urmărite ca încălcare a regulamentului sau ca faptă penală.



Igiena personală

- ▶ Spălarea mâinilor
- ▶ Renunțarea la bijuterii
- ▶ Îmbrăcăminte de protecție curată
- ▶ Evitarea tusei sau strănutului pe alimente
- ▶ Plasturi pentru rănille mici
- ▶ Renunțarea la lacul sau gelul de unghii



Igiena alimentelor

Alimentele perisabile trebuie păstrate la rece, procesate rapid și consumate imediat.

Carnea congelată trebuie dezghețată la maximum 7 grade Celsius, iar preparatele trebuie încălzite suficient.



Igiena locului de muncă

Întreaga zonă de lucru trebuie menținută curată și ordonată.

Toate lavetele cu care se curăță echipamentele de bucătărie și aparatele trebuie înlocuite zilnic. Soluțiile de curățare și de dezinfectare trebuie depozitate separat de zona alimentelor.

6 | LEGISLAȚIE ȘI PERSOANĂ DE CONTACT

Această broșură oferă o primă vedere de ansamblu asupra manipulării în siguranță a alimentelor. Baza legală este Legea privind protecția și combaterea bolilor infecțioase (Legea de protecție împotriva infecțiilor IfSG), al cărui text integral îl găsiți aici:



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

► Secțiunea 8

Cerințe privind sănătatea din partea personalului cu privire la manipularea alimentelor



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

Broșură informativă a Institutului Robert Koch în alte limbi

Înregistrare pentru instructajul online
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Informații legale:



Redacție și drepturi de autor:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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