

## Безопасное обращение с продуктами питания

Разъяснения департамента здравоохранения касательно ст. 42/43 Закона о профилактике и борьбе с инфекционными заболеваниями (IfSG)



## Инструктажи персонала по обращению с продуктами питания



1

### **КТО ДОЛЖЕН ПРОЙТИ ИНСТРУКТАЖ**

Лица, которые производят, транспортируют или подают продукты питания, например пекари, мясники, кухонный персонал, поставщики и продавцы неупакованных продуктов питания.



2

### **КАКИЕ СРОКИ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ**

Каждый, кто работает с продуктами питания, должен пройти инструктаж не более чем за три месяца до начала работы. Необходимо также подтверждать регулярное повторение усвоенной информации.



3

### **СКОРОПОРЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**

Патогенные микроорганизмы способны легко размножаться в некоторых продуктах питания, в частности, в мясе, птице, рыбе, яичных продуктах, молоке, мороженом, проростках, майонезе и т. д.



4

### **ЗАПРЕТ НА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

В случае наличия инфекционных заболеваний вы не имеете права обрабатывать или производить продукты питания. Так, например, при диарее или рвоте вы должны немедленно сообщить об этом своему руководителю.



5

### **ГИГИЕНА**

Гигиена играет важную роль в переработке продуктов питания и включает в себя: личную гигиену, гигиену продуктов питания, гигиену на рабочем месте.



6

### **ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ И КОНТАКТНЫЕ ЛИЦА**

В памятке департамента здравоохранения содержится подробная информация об обращении с продуктами питания. Мы также указали в ней всех контактных лиц.

# 1 | КТО ДОЛЖЕН ПРОЙТИ ИНСТРУКТАЖ



**Персонал в сфере общественного питания**



**Воспитатели**



**Пекари и кондитеры**



**Мясники**



**Волонтеры**

## 2 | КАКИЕ СРОКИ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ

- ▶ С момента начального инструктажа и до начала осуществления трудовой деятельности должно пройти не более 3 месяцев.
- ▶ В первый рабочий день работодатель должен провести ваш инструктаж.
- ▶ Через 2 года необходимо пройти повторный инструктаж.
- ▶ Инструктаж не требуется, если работник до 2001 года получил медицинский сертификат согласно Федеральному Закону о профилактике и борьбе с инфекционными заболеваниями людей и может предоставить доказательства прохождения повторных инструктажей.

## 3 | СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

К продуктам питания, для обращения с которыми требуется прохождение инструктажа, относятся:



**молоко и продукты на его основе**



**мороженое и замороженные полуфабрикаты**



**мясо, мясо птицы и продукты из них**



**рыба, ракообразные или моллюски и продукты из них**



**яичные продукты**



**питание для младенцев и детей младшего возраста**



**проростки и побеги для употребления в пищу в сыром виде, а также семена для производства проростков и побегов для употребления в пищу в сыром виде**



**хлебулочные изделия с непропеченными или основательно не разогретыми начинками или топпингами**



**деликатесные салаты, салаты из сырых овощей и картофеля; маринады, майонезы, другие эмульгированные соусы, пищевые дрожжи**



Закон о профилактике и борьбе с инфекционными заболеваниями гласит, что работник не должен контактировать с продуктами питания, если у него наблюдаются признаки, указывающие на одно из следующих заболеваний или диагностированные врачом:

- ▶ Острый инфекционный гастроэнтерит (внезапно начавшаяся инфекционная диарея), вызванный сальмонеллами, шигеллами, холерными бактериями, стафилококками, кампилобактерами, ротавирусами или другими возбудителями диареи
- ▶ Энтерогеморрагические кишечные палочки *Escherichia coli*
- ▶ Холерные вибрионы
- ▶ Брюшной тиф или паратиф
- ▶ Вирусный гепатит А или Е (воспаление печени)
- ▶ У вас имеются инфицированные раны или кожное заболевание, при котором существует вероятность передачи возбудителей инфекции другим людям через пищу.

На упомянутые заболевания указывают следующие симптомы.

- ▶ Диарея с жидким стулом более двух раз в день, возможно, тошнота, рвота и лихорадка
- ▶ Высокая температура с сильной головной болью, болью в животе или суставах и запорами (за которыми через несколько дней следует сильная диарея) — признаки брюшного тифа и паратифа.
- ▶ Типичные симптомы холеры — диарея со стулом молочно-белого цвета и большая потеря жидкости.
- ▶ Пожелтение кожи и глазных яблок, слабость и потеря аппетита указывают на гепатит А или Е.
- ▶ В раны или открытые язвы при кожных заболеваниях может попасть инфекция, если они гиперемированы, салитые, сочатся или отечны.

При возникновении вышеуказанных признаков заболевания пострадавшему следует обратиться к семейному врачу или производственному врачу и сообщить ему, что он работает с продуктами питания. Кроме того, пострадавший обязан немедленно сообщить своему непосредственному руководителю, что на время заболевания ему запрещено работать с продуктами питания. Нарушения считаются административным правонарушением или уголовным преступлением и караются соответствующим образом.



## Личная гигиена

- ▶ Мойте руки
- ▶ Снимайте украшения
- ▶ Носите чистую защитную одежду
- ▶ Не кашляйте на продукты питания  
Не чихайте на продукты питания
- ▶ Используйте пластырь для  
▶ небольших ран Не используйте лак  
или гель для ногтей



## Гигиена продуктов питания

Скорпортящиеся продукты питания следует хранить в холодном месте, быстро перерабатывать и быстро употреблять в пищу.

Размораживайте замороженное мясо при температуре не выше 7 градусов Цельсия и разогревайте продукты до достаточной температуры.



## Гигиена на рабочем месте

Вся рабочая зона должна содержаться в надлежащем и чистом состоянии.

Все полотенца/салфетки, используемые для уборки кухонных помещений и оборудования, должны меняться ежедневно. Чистящие и дезинфицирующие средства должны храниться отдельно от пищевой зоны.

В этой брошюре содержатся базовые сведения о безопасном обращении с продуктами питания. Правовой основой является Закон о профилактике и борьбе с инфекционными заболеваниями человека (IfSG), подробный текст которого можно найти здесь:



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

► 8-й раздел

Медицинские требования к персоналу при обращении с продуктами питания



**[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)**

Информационная брошюра Института имени Роберта Коха на других национальных языках

**Регистрация на онлайн-инструктаж**  
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

**Выходные сведения:**



**Оформление и авторские права:**

Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

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