

## Bezbedno rukovanje hranom

Informacije zavoda za javno zdravlje o članovima  
§§ 42/43 nemačkog Zakona o zaštiti od infekcija  
(Infektionsschutzgesetz – IfSG)



## Obuka o rukovanju namirnicama namenjena osoblju



1

### KOME JE POTREBNA OBUKA

Licima koja proizvode, transportuju ili serviraju hranu, poput pekara, mesara, kuhinjskog osoblja, dobavljača i prodavaca nezapakovane hrane.



2

### VAŽNI ROKOVI

Svako ko rukuje hranom mora da ima potvrdu da je pohađao obuku u poslednja tri meseca. Takođe su dužni da pohađaju redovne obuke osvežavanja znanja.



3

### VISOKORIZIČNA HRANA

Patogeni mogu posebno lako da se razmnožavaju u određenim vrstama hrane, uključujući meso, živinu, ribu, proizvode od jaja, mleko, sladolede, mladice, majonez, itd.



4

### ZABRANE RADA

U slučaju infektivnih bolesti, nije vam dozvoljeno da obrađujete ili proizvodite hranu. Na primer, ako imate meku stolicu ili počnete da povraćate, morate smesta obavestiti nadređenog o tome.



5

### HIGIJENA

Higijena ima važnu ulogu u obradi hrane i potrebno je da obuhvata sledeće: lična higijena, higijena hrane, higijena radnog mesta.



6

### ZAKONSKI USLOVI I LICA ZA KONTAKT

Detaljne informacije o rukovanju hranom su dostupne u informativnoj brošuri zavoda za javno zdravlje. Takođe smo vam napravili spisak svih lica za kontakt.

# 1 | KOME JE POTREBNA OBUKA



**Osoblje cateringa**



**Edukatori**



**Pekari i poslastičari**



**Mesari**



**Volonteri**

## 2 | VAŽNI ROKOVI

- ▶ Početna obuka ne sme da bude starija od tri meseca prilikom zasnivanja radnog odnosa.
- ▶ Od poslodavca morate dobiti obuku prvog radnog dana.
- ▶ Dodatna obuka je obavezna u naredne dve godine.
- ▶ Obuka nije potrebna u slučaju posedovanja zdravstvenog sertifikata u skladu sa Saveznim zakonom o epidemijским bolestima pre 2001, uz dokaz o pohađanoj dodatnoj obuci.

## 3 | VISOKORIZIČNA HRANA

Hrana za koju je neophodna obuka obuhvata sledeće:



**Mleko i mlečni proizvodi**



**Sladoled i polugotovi proizvodi od sladoleda**



**Meso, živinsko meso i njegovi proizvodi**



**Riba, ljuskari ili mekušci i njihovi proizvodi**



**Proizvodi od jaja**



**Hrana za bebe i decu**



**Mladice i klice za konzumaciju u sirovom stanju i semena za proizvodnju mladica i klica za konzumaciju u sirovom stanju**



**Pekarski proizvodi s punjenjima ili prelivima koji nisu potpuno pečeni ili potpuno zagrejani**



**Delikatesne salate, salate od sirovog povrća i salate od krompira, marinade, majonezi, drugi emulgovani sosovi, prehrambeni kvasac.**



Nemački Zakon o zaštiti od infekcija (Infektionsschutzgesetz) propisuje da lice ne sme doći u kontakt s hranom ako pokazuje znakove bolesti, koji mogu da ukazuju na sledeća oboljenja, ili ako mu je lekar postavio dijagnozu sledećih oboljenja:

- ▶ Akutni infektivni gastroenteritis (iznenadna i zarazna dijareja) izazvana salmonelom, šigelom, bakterijom kolere, strafilokokama, kampilobakterijom, rotavirusima ili drugim patogenima uzročnicima dijareje
- ▶ Enterohemoragična ešerihija koli
- ▶ Kolera izazvana bakterijom vibrios
- ▶ Tifusna groznica ili paratifusna groznica
- ▶ Virusni hepatitis A ili E (zapaljenje jetre)
- ▶ Inficirane rane ili kožna oboljenja usled kojih postoji mogućnost da se njihovi patogeni prenesu na druge putem hrane.

Sledeći simptomi ukazuju na pomenuta oboljenja:

- ▶ Dijareja s više od dve vodene stolice tokom dana, moguća mučnina, povraćanje i groznica
- ▶ Visoka telesna temperatura s jakim glavoboljom, bol u stomaku ili zglobovima i zatvor (nakon kog sledi ozbiljna dijareja samo nekoliko dana kasnije) znakovi su tifusne ili paratifusne groznice.
- ▶ Za koleru je tipična mlečnobela dijareja i veliki gubitak tečnosti.
- ▶ Žuta boja kože i beonjača uz slabost i gubitak apetita ukazuju na hepatitis A ili E.
- ▶ Ako su rane ili otvoreni čirevi od kožnih oboljenja crvene boje, lepljive, otečene ili cure, možda su inficirane.

Ako se jave gorepomenuti simptomi, inficirano lice treba da potraži savet porodičnog lekara ili lekara opšte prakse. Poslodavac treba da se konsultuje s dežurnim lekarom kompanije i informiše ga da pomenuto lice radi s namirnicama. Pored toga, pomenuto lice je dužno da smesta obavesti svog nadređenog o tome da mu je propisana zabrana rukovanja hranom tokom trajanja bolesti. Za svako kršenje se pokreće prekršajni postupak zbog administrativnog prekršaja ili krivičnog prekršaj.



### Lična higijena

- ▶ Pranje ruku
- ▶ Uklonite nakit
- ▶ Čišćenje zaštitne odeće
- ▶ Ne kašljajte i ne kijajte na hranu
- ▶ Flaster za male rane
- ▶ Ne koristite lak ni gel za nokte



### Higijena hrane

Lako kvarljiva hrana treba da se drži u frižideru, biti brzo prerađena i brzo konzumirana.

Odmrzavajte zamrznuto meso na najviše 7 stepeni Celzijusa i zagrevajte hranu dovoljno.



### Higijena radnog mesta

Čitavo radno okruženje mora da bude čisto i uredno.

Sve krpe koje se koriste za čišćenje kuhinjskih prostora i pribora moraju se menjati svakodnevno. Sredstva za čišćenje i dezinfekciju moraju se čuvati odvojeno od hrane.

## 6 | ZAKONSKI USLOVI I LICA ZA KONTAKT

U ovoj brošuri se nalazi uvodni pregled bezbednog rukovanja hranom. Pravna osnova za to je nemački Zakon o zaštiti od infekcija (Infektionsschutzgesetz – IfSG), čiji se detaljan sadržaj može naći ovde:



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

- ▶ Odeljak 8  
Zdravstveni zahtevi za osoblje  
prilikom rukovanja hranom



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

Brošura s informacijama Instituta Robert Koh  
na drugim jezicima

**Registracija za instrukcije na mreži**  
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

**Štampa:**



**Dizajn i autorska prava:**

Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

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