

**Bezpečná manipulácia s potravinami**  
Informácia vášho Zdravotného úradu k §§  
42/43 Zákona o ochrane pred infekciami  
(IfSG)



## Poučenia pre personál pri manipulácii s potravinami



1

### KTO POTREBUJE POUČENIE

Osoby, ktoré potraviny vyrábajú, prepravujú alebo obohacujú, teda pekári/pekárky, mäsiari/mäsiarky, kuchynský personál, dodávatelia a predajcovia/predajkyne nebalených potravín.



2

### KTORÉ LEHOTY SÚ DÔLEŽITÉ

Kto zaobchádza s potravinami, potrebuje poučenie, ktoré nie je staršie ako tri mesiace. Okrem toho musí preukázať, že svoje vedomosti pravidelne obnovuje.



3

### CITLIVÉ POTRAVINY

Chorobopodné zárodky sa môžu v potravinách zvlášť ľahko rozmnožovať, okrem iného v mäse, hydine, rybách, vaječných produktoch, mlieku, zmrzline, klíčkoch, majonéze atď.



4

### ZÁKAZY ČINNOSTI

Práve pri nakažlivých chorobách sa nesmú spracovávať ani vyrábať žiadne potraviny. Takto musíte okamžite informovať šéfa práve pri hnačke alebo zvracaní.



5

### HYGIENA

Hygiena pri spracovaní potravín hrá dôležitú úlohu a zameriava sa na: Osobnú hygienu, hygienu potravín hygienu na pracovisku.



6

### PRÁVO A KONTAKTNÍ PARTNERI

Podrobné informácie k manipulácii s potravinami poskytuje prospekt Zdravotného úradu. Tento pre vás zostavili tiež všetci/ky kontaktní/é partneri/ky.

# 1 | KTO POTREBUJE POUČENIE



**Personál v gastronómii**



**Vychovateľky a vychovávatelia**



**Pekárky a pekári, cukrárky a cukrári**



**Mäsiarky a mäsiari**



**Čestné úradníčky a čestní úradníci**

## 2 | KTORÉ LEHOTY SÚ DÔLEŽITÉ

- ▶ Pri prvom zahájení činnosti nesmie byť prvé poučenie staršie ako 3 mesiace.
- ▶ V 1. pracovný deň musíte byť poučení prostredníctvom zamestnávateľky/l'a.
- ▶ Pred uplynutím 2 rokov je potrebné následné poučenie.
- ▶ Poučenie nie je potrebné, keď niekto do roku 2001 obdržal zdravotný preukaz podľa Spolkového zákona o epidémii a môže preukázať následné poučenia.

## 3 | CITLIVÉ POTRAVINY

K potravinám, pre ktoré je potrebné poučenie, patria:



Mlieko a výrobky na mliečnej báze



Zmrzlina a zmrzlinové polotovary



Mäso, hydinové mäso a výrobky z toho



Ryby, raky a mäkkýše a výrobky z toho



Vaječné produkty



Výživa dojčiat a malých detí



Klíčky a výhonky na surovú stravu, ako aj semená na výrobu klíčkov a výhonkov na surovú stravu



Pečivo s neprepečenou alebo prehriatou plnkou alebo polevou



Lahôdkové šaláty, šaláty pre surovú stravu, zemiakové šaláty Marinády, majonézy, iné emulgovateľné omáčky, potravinárske droždie



Zákon o ochrane pred infekciou určuje, že niekto sa nesmie dostať do kontaktu s potravinami, keď sa u nej/neho vyskytnú príznaky choroby, ktoré poukazujú na nasledujúce ochorenia alebo boli zistené lekárkou alebo lekárom:

- ▶ Akútna infekčná gastroentritída (náhle vyskytujúca sa, infekčná hnačka) vyvolaná salmonelami, šigelami, baktériami cholery, stafylokokmi, kampylobaktermi, rotavírusmi alebo inými pôvodcami hnačky
- ▶ Enterohemoragické baktérie *Escherichia coli*
- ▶ *Vibrio cholerae*
- ▶ Týfus alebo paratýfus
- ▶ Vírusová hepatitída A alebo E (zápal pečene)
- ▶ Ak máte infikované rany alebo kožnú chorobu, pri ktorej existuje možnosť, že choroboplodné zárodky sa môžu preniesť na iných ľudí cez potraviny.

Nasledujúce symptómy upozorňujú na uvedené choroby:

- ▶ Hnačka s viac ako dvoma tekutými stolicami za deň, prípadne, zvracanie a horúčka
- ▶ Vysoká horúčka s ťažkými bolesťami hlavy, brucha alebo kĺbov a zápchou (až po dňoch nasleduje ťažká hnačka) sú príznakmi týfusu a paratýfusu.
- ▶ Typickými pre cholery sú mliečnobiele hnačky s vysokou stratou tekutín.
- ▶ Žlté sfarbenie pokožky a očných gúľ so slabosťou a nechutenstvom poukazujú na hepatitídu A alebo E.
- ▶ Rany a otvorené miesta ochorenia kože môžu byť infikované, keď sú začervenané, s mazľavým povlakom, mokvajúce alebo zdurené.

Keď sa vyskytnú uvedené príznaky choroby, mala by sa dotknutá osoba poradiť s domácim/ou alebo podnikovým/ou lekárom/kou a oznámiť mu/jej, že pracuje s potravinami. Okrem toho je dotknutá osoba povinná bezodkladne svojho nadriadeného informovať o tom, že na dobu trvania svojho ochorenia nesmie manipulovať s potravinami. Konania v rozpore sa stíhajú ako priestupok alebo trestné konanie.



## Osobná hygiena

- ▶ Umytie rúk
- ▶ Odloženie ozdôb
- ▶ Čistý ochranný odev
- ▶ Nekašľať ani nekýčať na potraviny
- ▶ Náplasť na malé rany
- ▶ Nepoužívať žiadny lak alebo gél na nechty



## Hygiena potravín

Ľahko kaziace sa potraviny by sa mali skladovať v chlade, plynulo spracovať a rýchlo spotrebovať.

Hlboko zmrazené mäso rozmrazte pri teplote maximálne 7 stupňov Celsia a jedlá dostatočne zohrejte.



## Hygiena na pracovisku

Celú pracovnú oblasť treba udržiavať v riadnom a upratanom stave.

Všetky utierky, s ktorými sa čistia kuchynské zariadenia, sa musia vymieňať denne. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa musia skladovať oddelene od oblasti potravín.

Táto brožúra poskytuje prvý prehľad ohľadom bezpečnej manipulácie s potravinami. Právnym základom je zákon na zabránenie a boj s infekčnými chorobami u ľudí (Zákon o ochrane pred infekciou IfSG), ktorého podrobný text nájdete tu:



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

► 8. odsek

Zdravotné požiadavky na personál  
pri manipulácii s potravinami



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

Informačná brožúra Inštitútu Roberta Kocha  
v iných štátnych jazykoch

**Prihlásenie na online poučenie**

über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

**Otisk:**



**Úprava a autorské právo:**  
Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

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