

Bezpečná manipulace s potravinami
Informace od vašeho zdravotního oddělení
týkající se §§ 42/43 zákona o ochraně
před infekcí (IfSG)



Pokyny pro personál při manipulaci s potravinami



1

KDO POTŘEBUJE PROŠKOLIT

Lidé vyrábějící, přepravující nebo podávající potraviny, jako jsou pekaři, řezníci, pracovníci kuchyně, dodavatelé a prodejci nebalených potravin.



2

KTERÉ TERMÍNY JSOU DŮLEŽITÉ

Každý, kdo zachází s jídlem, potřebuje poučení, které není starší tří měsíců. Musí také prokázat, že jeho znalosti byly pravidelně obnovovány.



3

CITLIVÉ POTRAVINY

Patogeny se mohou obzvláště snadno množit v některých potravinách, včetně: v mase, drůbeži, rybách, vaječných výrobcích, mléce, zmrzlině, klíčících, majonéze atd.



4

ZÁKAZY ČINNOSTI

Nesmíte zpracovávat ani vyrábět potraviny, zvláště pokud máte infekční onemocnění. Pokud máte například průjem nebo zvracení, musíte o tom okamžitě informovat svého šéfa.



5

HYGIENA

Hygiena hraje důležitou roli při zpracování potravin a jejím cílem je: Osobní hygiena, hygiena potravin, hygiena na pracovišti.



6

PRÁVO A KONTAKTNÍ OSOBY

Podrobné informace o manipulaci s potravinami poskytuje leták ministerstva zdravotnictví. Také jsme pro vás dali dohromady všechny kontaktní osoby.

1 | KDO POTŘEBUJE PROŠKOLIT



Zaměstnanci v pohostinství



Pedagogové



Pekaři, cukráři



Řezníci



Dobrovolníci

2 | KTERÉ TERMÍNY JSOU DŮLEŽITÉ

- ▶ Při prvním nástupu do práce nesmí být úvodní poučení starší než 3 měsíce.
- ▶ Musíte být informováni zaměstnavatelem první den v práci.
- ▶ Následné pokyny jsou nutné před uplynutím 2 let.
- ▶ Pokyny nejsou nutné, pokud má někdo zdravotní průkaz před rokem 2001 obdržel federální zákon o epidemiích nemocí a může poskytnout důkaz o následných pokynech.

3 | CITLIVÉ POTRAVINY

Potraviny, pro které je zapotřebí instrukce, zahrnují:



Mléko a mléčné výrobky



Zmrzlina a zmrzlinové polotovary



Maso, drůbeží maso a výrobky z nich



Ryby, krabi nebo měkkýši a Výrobky z něj



Vaječné výrobky



Jídlo pro kojence a batolata



Klíčky a sazenice pro syrovou spotřebu a semena pro produkci klíčků a sazenic pro syrovou spotřebu



Pečivo s náplní nebo polevou, které není zcela propečené nebo prohřáté



Lahůdky, syrová zelenina a bramborové saláty, Marinády, majonézy, jiné emulgované omáčky, nutriční droždí



Zákon o ochraně před infekcemi stanoví, že někdo nesmí přijít do styku s potravinami, má-li příznaky, které nasvědčují některému z následujících onemocnění nebo které byly diagnostikovány lékařem:

- ▶ Spuštěna akutní infekční gastroenteritida (náhlý, infekční průjem) způsobené salmonelou, shigellou, bakteriemi cholery, stafylokoky, kampylobaktery, rotaviry nebo jiné patogeny průjmu
- ▶ enterohemoragická bakterie *escherichia coli*
- ▶ cholerové vibrace
- ▶ tyfus nebo paratyfus
- ▶ virová hepatitida A nebo E (zánět jater)
- ▶ Máte infikované rány nebo kožní onemocnění, u kterých existuje možnost, že se patogeny mohou přenést na jiné lidi potravou.

Následující příznaky naznačují zmíněná onemocnění:

- ▶ Průjem s více než dvěma řídkými stolicemi denně, případně nevolnost, zvracení a horečka
- ▶ Vysoká horečka se silnou bolestí hlavy, žaludku nebo kloubů a zácpa (silný průjem následuje až po dnech) jsou příznaky tyfu a paratyfu.
- ▶ Pro cholery je typický mléčně bílý průjem s vysokou ztrátou tekutin.
- ▶ Zežloutnutí kůže a očních bulv se slabostí a ztrátou chuti k jídlu svědčí o hepatidě A nebo E.
- ▶ Rány nebo otevřená místa z kožních onemocnění mohou být infikovány, pokud jsou červené, mastné, mokvající nebo oteklé.

Pokud se objeví výše uvedené příznaky onemocnění, měl by postižený vyhledat radu svého rodinného nebo firemního lékaře a informovat ho, že pracuje s potravinami. Postižená osoba je navíc povinna neprodleně informovat své nadřízené, že po dobu nemoci nesmí manipulovat s potravinami. Porušení bude stíháno jako správní delikt nebo trestný čin.



Osobní hygiena

- ▶ Mytí rukou
- ▶ Sejmutí šperků
- ▶ Čistý ochranný oděv
- ▶ Nekašlat na jídlo nebo kýchat
- ▶ Náplasti na drobné rány
- ▶ Nepoužívat lak na nehty ani gel



Hygiena potravin

Potraviny podléhající zkáze by měly být uchovávány v chladu, rychle zpracovány a rychle spotřebovány.

Mražené maso rozmrazujte maximálně na 7 stupňů Celsia a jídlo dostatečně ohřejte.



Hygiena pracoviště

Celý pracovní prostor musí být udržován v čistém a uklizeném stavu.

Všechny utěrky používané k čištění kuchyňských zařízení a vybavení je nutné denně vyměňovat. Čisticí a dezinfekční prostředky musí být skladovány odděleně od prostoru pro potraviny.

6 | PRÁVO A KONTAKTNÍ OSOBY

Tato brožura nabízí první přehled toho, jak bezpečně zacházet s potravinami. Právním základem je zákon pro prevenci a kontrolu infekčních onemocnění u lidí (Zákon na ochranu proti infekčním onemocněním IfSG), jehož podrobné znění naleznete zde:



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

► 8. oddíl

Zdravotní požadavky na personál
při manipulaci s potravinami



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

Informační brožura od Institutu Roberta Kocha
v jiných národních jazycích

Zaregistrujte se na on-line školení
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Otisk:



Design a autorská práva:
Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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