

Az élelmiszerek biztonságos kezelése
Tájékoztatás a közegészségügyi hivatalától az emberekben előforduló fertőző betegségek megelőzéséről és az ellenük való védekezésről szóló törvény (német fertőzésvédelmi törvény, IfSG) 42/43 § értelmében



Oktatás az élelmiszereket kezelő személyzet számára



1

KINEK VAN SZÜKSÉGE OKTATÁSRA

Az élelmiszereket előállító, szállító vagy felszolgáló személyeknek, például pékeknek, henteseknek, konyhai személyzetnek, beszállítóknak és csomagolatlan élelmiszerek eladóinak.



2

FONTOS HATÁRIDŐK

Mindenkinek, aki élelmiszerekkel foglalkozik, három hónapnál nem régebbi bizonyítvánnyal kell rendelkeznie. Ezen túlmenően bizonyítania kell, hogy ismereteit rendszeresen frissítette.



3

ÉRZÉKENY ÉLELMISZEREK

A kórokozók különösen könnyen elszaporodnak bizonyos élelmiszerekben, beleértve a húst, a baromfit, a halat, a tojástermékeket, a tejet, a fagylaltot, a csírákat, a majonézt stb.



4

TEVÉKENYSÉGI TILALMAK

Nem szabad élelmiszereket feldolgoznia vagy előállítania, különösen akkor, ha fertőző betegségben szenved. Ha például hasmenése vagy hányása van, azonnal értesítenie kell a főnököt.



5

HIGÉNYIA

A higiénia fontos szerepet játszik az élelmiszerfeldolgozásban, célja pedig a személyi higiénia, az élelmiszer-higiénia, és a munkahelyi higiénia.



6

JOG ÉS KAPCSOLATTARTÓK

Az élelmiszerek kezelésével kapcsolatos részletes információk a közegészségügyi osztály tájékoztatójában található. Összeállítottuk az Ön számára a kapcsolattartók listáját is.

1 | KINEK VAN SZÜKSÉGE OKTATÁSRA



Vendéglátóipari személyzet



Pedagógusok



Pékek és cukrászok



Mészárosok



Önkéntesek

2 | FONTOS HATÁRIDŐK

- ▶ Amikor először kezd dolgozni, a kezdeti képzés nem lehet 3 hónapnál régebbi.
- ▶ A munkáltatónak a munkavégzés első napján képzésben kell részesítenie Önt.
- ▶ A 2 év lejártá előtt követő képzés szükséges.
- ▶ A képzés nem szükséges, ha valaki 2001 utáni, a szövetségi járványügyi törvény szerinti egészségügyi bizonyítvánnyal rendelkezik és képes igazolni a követő képzést.

3 | ÉRZÉKENY ÉLELMISZEREK

A képzés a következő élelmiszerek esetében kötelező:



Tej és tejalapú termékek



Fagyalt és félkész fagyalttermékek



Hús, baromfi és az abból készült termékek



Halak, rákfélék vagy puhatestűek és ebből származó termékek



Tojástermékek



Baba- és csecsemőtápszerek



Nyers fogyasztásra szánt csírák és csírarügyek, valamint nyers fogyasztásra szánt csírák és csírarügyek előállítására szolgáló vetőmagok



Nem átsütött vagy átmelegített, töltelékkel vagy feltéttekkel ellátott pékáru



Csemegeáruk, nyers zöldség- és burgonyasaláták, Pácok, majonézok, egyéb emulgeált mártások, táplálkozási élesztők



A fertőzésvédelmi törvény előírja, hogy nem érintkezhet élelmiszerrel az a személy, aki az alábbi betegségek valamelyikére utaló vagy orvos által diagnosztizált betegség tüneteit mutatja:

- ▶ Akut fertőző gasztroenteritisz (hirtelen fellépő, fertőző hasmenés), amelyet a következők váltanak ki szalmonella, shigella, kolera baktérium, staphylococcus, campylobacter, rotavírus vagy más, a szalmonella, shigella, kolera baktérium, staphylococcus, campylobacter, rotavírus vagy egyéb vagy egyéb hasmenéses kórokozók
- ▶ Enterohamorrhagiás Escherichia coli baktériumok
- ▶ Koleravibriók
- ▶ Tífusz vagy paratífusz láz
- ▶ Vírusos hepatitis A vagy E (májgyulladás)
- ▶ Akiknek fertőzött sebük vagy bőrbetegségük van, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy kórokozók az élelmiszereken keresztül más emberekre is átterjedhetnek.

A következő tünetek az említett betegségekre utalnak:

- ▶ Hasmenés, naponta több mint két híg széklettel, esetleg hányinger, hányás és láz
- ▶ Magas láz, súlyos fejfájás, hasi fájdalom vagy ízületi fájdalom és székrekedés (majd súlyos napok) a tífusz és a paratífusz jelei.
- ▶ A kolerára jellemző a nagy folyadékvesztéssel járó tejfehér hasmenés.
- ▶ A bőr és a szemgolyók sárgulása, gyengeség és étvágytalanság hepatitis A-t vagy E-t jelez.
- ▶ A bőrbetegségekből származó sebek vagy nyílt sebek fertőzöttek lehetnek, ha vörösek, zsírosak, váladékoznak vagy duzzadtak.

Ha a fent említett betegségi tünetek jelentkeznek, az érintett személynek fel kell keresnie háziorvosát vagy üzemorvosát, és tájékoztatnia kell őket arról, hogy élelmiszerrel dolgozik. Ezen túlmenően az érintett személy köteles haladéktalanul tájékoztatni felettesét arról, hogy betegsége során nem dolgozhat élelmiszerrel. A jogsértéseket közigazgatási szabálysértés vagy büntetőeljárás keretében vizsgálják.



Személyi higiénia

- ▶ Kézmosás
- ▶ Vegye le az ékszereket
- ▶ Tiszta védőruházat
- ▶ Ne köhögjön vagy tüsszögjön az élelmiszerre
- ▶ Tapaszok kisebb sebekhez
- ▶ Ne használjon körömlakkot vagy gélt



Élelmiszer-higiénia

A romlandó élelmiszereket hűtve kell tárolni, gyorsan fel kell dolgozni és gyorsan fel kell használni.

Fagyasztott húsok kiolvasztása legfeljebb 7 Celsius-fokon, az ételeket kellően fel kell melegíteni.



Munkahelyi higiénia

A teljes munkaterület tiszta és rendezett állapotban kell tartani.

A konyhai berendezések és felszerelések tisztítására használt ruhákat naponta cserélni kell. A tisztító- és fertőtlenítőszereket az élelmiszerektől elkülönítve kell tárolni.

Ez a broszúra első áttekintést nyújt az élelmiszerekkel történő Biztonságos munkavégzésről. A jogalap az emberek fertőző betegségeinek megelőzéséről és leküzdéséről szóló törvény (IfSG), melynek részletes szövege itt található:



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

► 8. szakasz

A személyzetre vonatkozó egészségügyi követelmények az élelmiszerek kezelése során



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

A Robert Koch Intézet tájékoztató kiadványa más nyelveken

Regisztráció az online képzésre
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Impresszum:



Kivitel és szerzői jog:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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