

Безпечне поводження з харчовими продуктами

Інформація від департаменту охорони здоров'я до §§ 42/43 Закону про захист від інфекційних хвороб (IfSG)



Навчання для персоналу, який працює з харчовими продуктами



1

КОМУ НЕОБХІДНО ПРОЙТИ НАВЧАННЯ

Особам, які виробляють, транспортують або постачають харчові продукти, наприклад пекарям, м'ясникам, працівникам кухні, постачальникам і продавцям незапакованих продуктів харчування.



2

ТЕРМІНИ ДІЇ

Кожен, хто працює з харчовими продуктами, повинен мати свідоцтво про проходження навчання, термін дії якого не перевищує трьох місяців. Він/вона також повинен/повинна довести, що його/її знання регулярно оновлюються.



3

ЧУТЛИВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

Патогенні мікроорганізми особливо легко розмножуються у деяких харчових продуктах, як-от м'ясо, птиця, риба, яєчні продукти, молоко, морозиво, проростки, майонез тощо.



4

ЗАБОРОНА НА ПРОВАДЖЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ

Ви не повинні займатися обробкою або виготовленням харчових продуктів, якщо у вас інфекційне захворювання. Наприклад, якщо у вас діарея чи блювота, ви повинні негайно повідомити про це начальника.



5

ГІГІЄНА

Гігієна відіграє важливу роль у харчовій промисловості та спрямована на: особисту гігієну, гігієну харчування, гігієну робочого місця.



6

ПРАВОВІ ПИТАННЯ ТА КОНТАКТНІ ОСОБИ

Докладну інформацію щодо поводження з харчовими продуктами можна знайти у пам'ятці департаменту охорони здоров'я. Ми також склали для вас перелік контактних осіб.

1 | КОМУ НЕОБХІДНО ПРОЙТИ НАВЧАННЯ



Персонал у сфері громадського харчування



Вихователі дитячих садків



Пекарі та кондитери



М'ясники



Волонтери

2 | ТЕРМІНИ ДІЇ

- ▶ Початкове навчання має бути проведене не більше ніж 3 місяці тому.
- ▶ Ви повинні пройти інструктаж свого роботодавця в перший день роботи.
- ▶ Подальше навчання необхідно проводити до закінчення 2 років.
- ▶ Проведення навчання не потрібно, якщо особа отримала свідоцтво про стан здоров'я відповідно до Федерального закону про епідемічні захворювання до 2001 року й може надати докази проходження подальшого навчання.

3 | ЧУТЛИВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

До продуктів, для роботи з якими потрібно пройти інструктаж, належать:



Молоко та продукти на його основі



Морозиво та заморожені напівфабрикати



М'ясо, м'ясо птиці та вироби на їх основі



Риба, ракоподібні або молюски та вироби на їх основі



Яєчні продукти



Харчування для дітей і немовлят



Проростки та молоді пагони рослин для споживання в сирому вигляді, а також насіння для виробництва проростків та молодих пагонів для споживання в сирому вигляді



Випічка з начинкою або топінгами, яка не спеклася або не нагрілася до кінця



Делікатеси, салати із сирих овочів і картоплі, маринади, майонези, інші емульговані соуси, харчові дріжджі

4 | ЗАБОРОНА НА ПРОВАДЖЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ



Відповідно до Закону про захист від інфекційних хвороб людина не повинна вступати в контакт з харчовими продуктами, якщо в неї спостерігаються симптоми, що вказують на одне з таких захворювань, або такі захворювання було діагностовано лікарем:

- ▶ Гострий інфекційний гастроентерит (раптова, заразна діарея), спричинений сальмонелами, шигелами, бактеріями холери, стафілококами, кампілобактерами, ротавірусами або іншими збудниками діареї
- ▶ Ентерогеморагічні кишкові палички
- ▶ Холерні вібріони
- ▶ Черевний тиф або паратифозна лихоманка
- ▶ Вірусний гепатит А чи Е (запалення печінки)
- ▶ У вас є інфіковані рани або захворювання шкіри, збудники якого можуть передаватися іншим людям через харчові продукти.

Такі симптоми вказують на зазначені захворювання:

- ▶ Діарея з більш ніж двома епізодами рідкого випорожнення на день, іноді нудота, блювота та лихоманка
- ▶ Висока температура тіла із сильним головним болем, болем у животі або суглобах і закрепом (з подальшою сильною діареєю через декілька днів) є ознаками черевного тифу та паратифозної лихоманки.
- ▶ Для холери характерна діарея молочно-білого кольору з великою втратою рідини.
- ▶ Пожовтіння шкіри та очних яблук, слабкість та втрата апетиту вказують на гепатит А або Е.
- ▶ Рани або відкриті виразки, спричинені захворюваннями шкіри, можуть бути інфіковані, якщо вони почервоніли, покриті фібриновим нальотом, сочаться або набрякли.

У разі виникнення вищевказаних ознак захворювання особі слід звернутися за порадою до сімейного лікаря або лікаря на підприємстві та повідомити по те, що вона працює з харчовими продуктами. Крім того, особа зобов'язана негайно повідомити свого начальника, що на час хвороби їй не можна працювати з харчовими продуктами. За порушення передбачено адміністративну або кримінальну відповідальність.



Особиста гігієна

- ▶ Мити руки
- ▶ Знімати прикраси
- ▶ Надягати чистий захисний одяг
- ▶ Не кашляти та не чхати на харчові продукти
- ▶ Заклеювати пластирами невеликі рани
- ▶ Не використовувати лак або гель для нігтів



Гігієна харчових продуктів

Продукти, що швидко псуються, слід зберігати в холодильнику, оперативно переробляти та швидко використовувати.

Заморожене м'ясо розморожувати за температури не більше 7 градусів Цельсія та достатньо розігрівати страви.



Гігієна на робочому місці

Всю робочу зону слід утримувати в чистому та охайному стані.

Всю робочу зону слід утримувати в чистому та охайному стані.

У цій брошурі представлено початковий огляд безпечного поводження з харчовими продуктами. Правовою основою для цього є Закон про запобігання інфекційним захворюванням у людей і боротьбі з ними (Закон про захист від інфекційних хвороб IfSG), з докладним текстом якого можна ознайомитись тут:



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

- ▶ Розділ 8
Вимоги до здоров'я персоналу під час роботи з харчовими продуктами



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

Інформаційна брошура Інституту Роберта Коха
іншими мовами

Реєстрація для проходження онлайн-навчання
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Вихідні дані:



Розробка та авторські права:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

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