

Державне міністерство Баварії з питань
охорони довкілля та захисту споживачів

Державне міністерство Баварії з питань
охорони здоров'я та догляду



Посібник з безпечного поводження з харчовими продуктами

Для добровільних помічників на святах громадських товариств тощо

Чому, маючи справу з харчовими продуктами, слід особливо дотримуватись запобіжних заходів?

Недотримання гігієни під час поводження з харчовими продуктами завжди призводить до тяжких захворювань, які можуть загрожувати життю, особливо дітей і літніх людей. Якщо захворювання, спричинені харчовими продуктами, розповсюджуються на святах громадських організацій або на святах вулиць тощо, це може швидко охопити велике коло людей. У цьому посібнику містяться положення, які дозволяють зорієнтуватися у методах дотримання гігієни у цій чутливій сфері.

Які саме харчові продукти часто призводять до інфекцій?

Харчові продукти тваринного, а також подекуди рослинного походження можуть бути заражені носіями хвороб (бактеріями, вірусами або паразитами). Особливої обережності потребує поводження з наступними харчовими продуктами:

- м'ясо і птиця, а також вироби з них
- молоко і молочні продукти
- риба, раки, мушлі і вироби з них
- яйця і страви з яєць (особливо з сирих яєць)
- харчування для немовлят та дітей молодшого віку
- випічка з начинкою, або кондитерським покриттям, що не підлягає наскрізному пропіканню або прогріву (наприклад, вершкові торти)
- морозиво та напівфабрикати з морозива
- салати з делікатесів, салати із сирих овочів, картопляні салати, маринади, майонези, інші емульговані соуси та харчові дріжджі
- пагони і паростки для споживання у сирому вигляді, насіння для їх вирощування

Як ви можете сприяти захисту від інфекцій, які спричинені харчовими продуктами?

Той, хто під час свята вступає у прямий або непрямий контакт з такими харчовими продуктами (зокрема, через посуд або столові прибори), несе значну відповідальність перед гостями і повинен в точності дотримуватись наступних правил гігієни.

При цьому слід розрізняти заборону роботи згідно із законодавством і загальні правила гігієни під час поводження з харчовими продуктами:

Заборона роботи згідно із законодавством

Особи, які хворіють на

- **інфекційний гастроентерит** (заразна діарея, інколи супроводжується нудотою, блюванням, лихоманкою),
- **тиф або паратиф**,
- **вірусний гепатит А або Е** (запалення печінки),
- **інфіковані рани або захворювання шкіри**, якщо вони створюють можливість передачі збудників захворювання у харчові продукти, а через них – іншим людям,

згідно з законом про захист від інфекцій не мають права контактувати з вищезазначеними харчовими продуктами за межами власного домашнього господарства. Це стосується також хворих осіб, які контактують з харчовими продуктами лише опосередковано (наприклад, через посуд і столові прибори) і слід очікувати передачі збудників хвороби на харчові продукти. При цьому несуттєво, чи лікар діагностував **захворювання**, або мають місце лише обмежені прояви захворювання, які дають підстави зробити висновок щодо відповідної **підозри**.

Те саме стосується осіб, в яких аналіз **проби калу** показав наявність таких збудників хвороб, як бактерії сальмонели, шигели, ентеврогеморагічна кишкова паличка (ЕНЕС) або холерні вібріони, при цьому навіть тоді, коли інфікована особа не показує симптомів хвороби (так званий «переносник інфекції»).

Насамперед, наступні симптоми вказують на наявність вищезазначених захворювань, особливо якщо вони виникли після перебування за кордоном:

- діарея, яка проявляється двома випороженнями рідким стулом на добу, можливо у супроводі нудоти, блювання або лихоманки
- висока температура з сильними головними болями, болями у череві або у суглобах, а також запор; це може бути ознаками тифу та паратифу
- пожовтіння шкіри та очних яблук, що може вказувати на вірусний гепатит
- рани і відкриті ділянки шкіри, якщо на них спостерігається почервоніння, виділяється жир, волога або має місце набряк

Якщо спостерігаються такі симптоми хвороби, слід обов'язково звернутися до лікаря по консультацію.

Важливі правила гігієни під час поводження з харчовими продуктами

- До початку робіт зніміть персні, наручні годинники та наручні прикраси.
- Перш ніж стати до роботи, перед кожною новою робочою операцією і після кожного відвідання туалету ретельно вимийте руки. При цьому користуйтеся рідким милом, проточною водою, потім висушіть руки одноразовими рушниками.
- Носіть чистий спецодяг (ковпак, куртку тощо).
- Не кашляйте і не чхайте на харчові продукти.
- Заклеюйте навіть невеличкі рани на кистях рук і руках.
- Тримайте охолодженими харчові продукти, які потребують охолодження, також під час сервірування страв
- Дотримуйтеся температури підігріву готових гарячих страв (мін. 65 °C)
- Розділюйте «чисті» робочі операції від «нечистих»
- Під час роздавання страв уникайте прямого контакту з харчовими продуктами – користуйтеся відповідними чистими допоміжними засобами (виделки, щипці тощо)

Дотримання правил цієї пам'ятки є важливим. У разі недотримання правил загрожують цивільні та карні наслідки.