

Державне міністерство навколишнього середовища та

захисту прав споживачів Баварії

Державне міністерство охорони здоров'я Баварії



Інструкція з безпечного поводження з харчовими продуктами

Для волонтерів на клубних фестивалях та подібних заходах

Чому під час роботи з їжею необхідно дотримуватися певних запобіжних заходів?

Помилки гігієни під час поводження з їжею неодноразово призводять до серйозних захворювань, які можуть бути небезпечними для життя, особливо у маленьких дітей та літніх людей. Велика група людей може швидко постраждати від таких харчових захворювань, особливо на клубних та вуличних фестивалях чи подібних заходах. Ці рекомендації містять вказівки щодо того, як правильно слід поводитися в цій зоні, щоб можна було їсти та пити разом і при цьому не переживати про наслідки.

Кожен, хто виробляє, обробляє або продає їжу, несе відповідальність згідно з цивільним і кримінальним законодавством за належне виконання цього процесу!

Які продукти зазвичай викликають інфекції?

Патогени можуть особливо легко розмножуватися в деяких продуктах харчування. Це включає в себе

- М'ясо, м'ясо птиці та вироби з них
- Молоко та молочні продукти
- Яйця та страви з яєць (особливо сирі яйця)
- Випічка з недовареною або перегрітою начинкою (наприклад, кремові торти)
- Риба, краби, молюски («frutti di mare») та вироби з них
- Морозиво та напівфабрикати з морозива
- Делікатеси, салати з сирих овочів і картоплі, маринади, майонези та соуси
- Паростки та мікроорганізми для споживання в сирому вигляді, насіння для їх виробництва

Як Ви можете допомогти запобігти харчовим інфекціям?

Кожен, хто стикається з такою їжею на вечірці (наприклад, за допомогою посуду та столових приладів), несе високу відповідальність за гостей і повинен ретельно дотримуватися наступних правил гігієни.

Слід розрізняти законодавчі заборони на діяльність та загальні правила гігієни під час поводження з харчовими продуктами:

Законодавчі заборони на діяльність

Особи, які мають

- **інфекційний гастроентерит** (заразна діарея, яка може супроводжуватися нудотою, блювотою, лихоманкою),
- **черевний тиф** або **паратиф**,
- **вірусний гепатит А** або **Е** (запалення печінки),
- **інфіковані рани** або **захворювання шкіри**, при яких існує ймовірність того, що патогени можуть потрапити в їжу і, таким чином, передатися іншим людям,

Відповідно до Закону про захист від інфекцій, таким особам заборонено контактувати із зазначеною їжею поза домом. При цьому не має значення, чи діагностував захворювання лікар, або є лише відповідні симптоми, які вказують на відповідну підозру.

Те ж саме стосується людей, у яких **дослідження зразка калу** показало наявність збудників сальмонели, шигел, ентерогеморагічної бактерії кишкової палички або холерного вібриону, навіть якщо у відповідної особи немає жодних симптомів захворювання (тому - називаються «переносниками інфекції»).

Наступні симптоми, зокрема, вказують на зазначені захворювання, особливо якщо вони виникають після перебування за кордоном:

- Діарея з більш ніж 2 рідкими випорожненнями на день, можливо з нудотою, блювотою та лихоманкою
- Висока температура з сильним головним болем, болем у животі або суглобах і запорами є ознаками черевного тифу та паратифу
- Пожовтіння шкіри та очних яблук свідчить про вірусний гепатит
- Рани та відкриті ділянки шкіри, якщо вони червоні, жирні, вологі або набряклі

Якщо Ви відчуваєте будь-який з цих симптомів, Вам обов'язково слід звернутися за медичною допомогою.

Важливі правила гігієни при роботі з харчовими продуктами

- Перед початком роботи зніміть з пальців каблучки, наручний годинник і браслети.
- Ретельно мийте руки перед початком роботи, перед кожним новим етапом роботи та після кожного відвідування туалету. Використовуйте рідке мило, проточну воду та одноразові рушники, щоб витерти руки.
- Одягайте чистий захисний одяг (капюшон, халат тощо).
- Не кашляйте і не чхайте на їжу.
- Закрийте навіть невеликі рани на руках чистими водонепроникними пластирами.
- Уникайте прямого контакту з їжею під час дозування - використовуйте відповідні чисті інструменти (вилки, щипці тощо)