

Дзяржаўнае міністэрства Баварыі па пытаннях навакольнага асяроддзя і абароны праваў спажываўцаў



Дзяржаўнае міністэрства аховы здароўя і дагляду Баварыі **Кіраўніцтва па бяспечным абыходжанні з харчовымі прадуктамі**

Для дабравольных памочнікаў на карпаратыўных святах і аналагічных мерапрыемствах

Чаму пры абыходжанні з харчовымі прадуктамі неабходныя спецыяльныя меры перасцярогі?

Парушэнні гігіены пры абыходжанні з харчовымі прадуктамі часта прыводзяць да сур'ёзных захворванняў, якія могуць несці небяспеку для жыцця, асабліва для маленькіх дзяцей і пажылых людзей. У выпадку вулічных святаў і карпаратываў ці аналагічных мерапрыемстваў захворванні, якія выклікаюцца харчовымі прадуктамі, могуць хутка закрануць вялікае кола людзей. Мэта гэтага кіраўніцтва — дапамагчы сфармуляваць правілы гігіены ў гэтай важнай сферы.

Якія харчовыя прадукты часта выклікаюць інфекцыі?

На харчовых прадуктах як жывёльнага, так і расліннага паходжання могуць знаходзіцца ўзбуджальнікі захворванняў (бактэрыі, вірусы ці паразіты). Адмысловая асцярожнасць неабходная пры абыходжанні з наступнымі прадуктамі:

- мяса жывёл і птушак, а таксама вырабы з яго,
- малако і малочныя прадукты,
- рыба, ракі, малюскі (морапрадукты) і вырабы з іх,
- яйкі і стравы з яек (асабліва з сырых),
- харчаванне для немаўлят і маленькіх дзяцей,
- выпечка з непрапечаным ці не прайшоўшым тэрмічную апрацоўку начыннем альбо пакрыццём (напрыклад, тарты са сліўкамі),
- марозіва і паўфабрыкаты для марозіва,
- далікатэсныя, сырыя і бульбяныя салаты, марынады, маянэз, іншыя эмульгаваныя падліўкі і харчовыя дрожджы,
- праросткі і парасткі, якія ўжываюцца сырымі, насенне для іх атрымання.

Як вы можаце дапамагчы прадухіліць інфекцыі, якія выклікаюць харчовыя прадукты?

Людзі, якія падчас свята непасрэдна ці ўскосна (напрыклад, праз посуд і сталовыя прыборы) кантактуюць з такімі прадуктамі, нясуць сур'ёзную адказнасць за здароўе наведвальнікаў і павінны строга прытрымлівацца прыведзеных ніжэй правілаў гігіены.

Пры гэтым неабходна адрозніваць устаноўленыя законам забароны на пэўную дзейнасць і агульныя правілы гігіены пры абыходжанні з харчовымі прадуктамі:

Устаноўленыя законам забароны на пэўную дзейнасць

Асобы з

- **інфекцыйным гаэтраэнтэрытам** (заразная дыярэя, якая можа суправаджацца млоснасцю, ванітамі, высокай тэмпературай),
- **тыфам ці паратыфам,**
- **вірусным гепатытам А ці Е** (запаленне печані),
- **інфікаванымі ранамі ці захворваннямі скуры**, пры якіх узбуджальнікі хвароб могуць трапіць на харчовыя прадукты, а праз іх — да іншых людзей,

згодна Закону аб абароне ад інфекцыйных захворванняў не маюць права выконваць якія-небудзь дзеянні з названымі вышэй прадуктамі харчавання за межамі асабістай гаспадаркі. Гэтае патрабаванне распаўсюджваецца і на хворых людзей, якія кантактуюць з прадуктамі харчавання толькі ўскосна (напрыклад, праз посуд і сталовыя прыборы), у выніку чаго магчымы перанос узбуджальнікаў хвароб на прадукты харчавання. Пры гэтым няважна, ці **захворванне** выяўленае лекарам або адпаведная асоба толькі мае сімптомы захворвання, якія **паказваюць** на яго наяўнасць.

Тое ж тычыцца асоб, **аналіз кала** якіх пацвердзіў наяўнасць такіх узбуджальнікаў хвароб, як сальманелы, шыгелы, энтэрагемарагічная кішачная палачка (ЕНЕС) або халерны вібрыён, у тым ліку і ў выпадку, калі ў такіх асоб адсутнічаюць сімптомы захворвання (так званыя «вылучальнікі»).

На наяўнасць названых захворванняў перш за ўсё паказваюць пералічаныя ніжэй сімптомы, асабліва калі яны выявіліся пасля знаходжання за мяжой:

- дыярэя з двума або больш эпізодамі вадкага крэсла ў дзень, у некаторых выпадках — з млоснасцю, ванітамі і высокай тэмпературай;
- высокая тэмпература з моцнымі болямі ў галаве, жываце ці суставах і завала; гэта могуць быць прыкметы тыфу ці паратыфу;
- жоўты колер скуры і вочных бялкоў, што можа паказваць на вірусны гепатыт;
- раны і адкрытыя ўчасткі скуры, якія маюць чырвоны колер, слізісты налёт, мокнуць ці апухлі.

Калі ў вас назіраюцца падобныя прыкметы захворвання, абавязкова звярніцеся да лекара.

Важныя правілы гігіены пры абыходжанні з харчовымі прадуктамі

- Перш чым пачаць працу, зніміце кольца, наручны гадзіннік і ўпрыгожванні для рук.
- Добра мыйце рукі перад пачаткам працы, перад кожным новым дзеяннем і пасля кожнага наведвання туалета. Ужывайце для гэтага вадкае мыла і праточную ваду, а рукі выцірайце аднаразовымі ручнікамі.
- Насіце чыстае ахоўнае адзенне (шапачка, халат і г. д.).
- Не кашляйце і не чхайце на харчовыя прадукты.
- Нават невялікія ранкі на далонях і руках неабходна заклеіваць чыстым, воданепранікальным пластырам.
- Харчовыя прадукты, якія патрабуюць астуджэння, павінны заставацца астуджанымі і падчас падачы.
- Падтрымлівайце патрэбную тэмпературу гатовых страў (не менш за 65°C).
- Падзяляйце «чыстыя» і «брудныя» працоўныя аперацыі.
- Пры раздачы страў пазбягайце прамога кантакту з прадуктамі харчавання, карыстайцеся прыдатнымі чыстымі дапаможнымі сродкамі (відэльцы, абцугі і г. д.).

Важна выконваць прыведзеныя ў гэтай памятцы правілы. Іх невыкананне можа прывесці да ўзнікнення адміністрацыйнай ці крымінальнай адказнасці.