



Указания за безопасно боравене с хранителни продукти

За доброволни помощници при корпоративни празненства и други подобни мероприятия

Защо трябва да се спазват специални предпазни мерки при боравене с хранителни продукти?

Хигиенните грешки при боравене с хранителни продукти винаги водят до сериозни заболявания, които могат да бъдат животозастрашаващи, особено за малки деца и възрастни хора. Причинените от хранителни продукти заболявания могат бързо да засегнат голяма група хора при корпоративни тържества и улични празненства или други подобни мероприятия. Указанията предоставят ориентировъчна помощ за хигиенно поведение в тази чувствителна област.

Чрез какви хранителни продукти често се получават инфекции?

Както животинските, така и някои растителни хранителни продукти могат да бъдат замърсени с патогени (бактерии, вируси или паразити). Трябва да се обърне специално внимание при боравене със следните хранителни продукти:

- месо и птиче месо, както и продукти от тях
- мляко и млечни продукти
- риби, раци, мекотели („frutti di mare“) и продукти от тях
- яйца и ястия от яйца (особено от сурови яйца)
- храна за кърмачета и малки деца
- печива с недостатъчно изпечен или прегрят пълнеж или топинг (напр. сметанови торти)
- сладолед и сладоледени полуфабрикати
- деликатеси, салати от сурови зеленчуци и картофи, маринати, майонези, други емулгирани сосове и хранителни дрожди
- кълнове и разсад за сурова консумация, семена за производството им

Как можете да помогнете за предотвратяване на хранителни инфекции?

Всеки, който влиза в директен или индиректен контакт с тези хранителни продукти по време на празненство (напр. чрез съдове и прибори), носи голяма отговорност за гостите и трябва внимателно да спазва посочените по-долу хигиенни правила.

Трябва да се прави разлика между законови забрани за дейности и общи хигиенни правила при боравене с хранителни продукти:

Законови забрани за дейности

Лица с

- **инфекциозен гастроентерит** (заразна диария, евент. придружена от гадене, повръщане, температура),
- **тиф или паратиф**,
- **вирусен хепатит А или Е** (възпаление на черния дроб),
- **инфектирани рани или кожно заболяване**, ако така се създава възможност патогените да попаднат в хранителните продукти и по този начин да бъдат предадени на други хора,

нямат право съгласно Закона за защита от инфекции да боравят с посочените хранителни продукти извън областта на частното домакинство. Това се отнася и за болели лица, които влизат само индиректно в контакт с хранителни продукти (напр. чрез съдове и прибори за хранене), но при тях също съществува риск от предаване на патогени в хранителните продукти. При това е без значение дали **заболяването** е диагностицирано от лекар или има само определени болестни симптоми, които пораждат **съответно съмнение**.

Същото важи и за лица, при които изследването на **проба от изпражнения** е показало наличие на патогените салмонела, шигела, ентерохеморагични бактерии *Escherichia coli* (ЕНЕС) или холерни вибриони, дори ако съответното лице не показва никакви симптоми на заболяването (т. нар. „бацилоносител“).

Преди всичко следните симптоми показват споменатите заболявания, особено ако се появят след престой в чужбина:

- Диария с повече от 2 редки изпражнения на ден, евентуално с гадене, повръщане и температура
- Висока температура със силно главоболие, болки в корема или ставите и запек; това може да са признаци на тиф и паратиф
- Пожълтяване на кожата и очните ябълки, което може да означава вирусен хепатит
- Рани и отворени кожни участъци, ако са зачервени, слизести, влажни или подуты

Ако имате подобни симптоми, непременно трябва да потърсите лекарска помощ.

Важни хигиенни правила при боравене с хранителни продукти

- Преди започване на работата свалете пръстените, ръчния часовник и гривните.
- Измивайте грижливо ръцете си преди началото на работата, преди всяка нова работна операция и след всяко посещение в тоалетната. За целта използвайте течен сапун, течаща вода и кърпи за еднократна употреба за подсушаване на ръцете.
- Носете чисто защитно облекло (шапка боне, престилка и др.).
- Не кашляйте и не кихайте върху хранителни продукти.
- Покривайте дори и малки рани по ръцете с чист, водонепропусклив пластир.
- По време на сервирането също поддържайте студени подлежащите на охлаждане хранителни продукти
- Спазвайте температурата за подгриване за готвените храни (мин. 65°C)
- Разделяйте „чистите“ от „мръсните“ работни операции
- Избягвайте директното докосване на хранителните продукти при раздаването на храната – използвайте подходящи чисти помощни средства (вилници, щипки и др.)

Спазването на правилата от тази инструкция е важно. Неспазването им може да има гражданскоправни и наказателноправни последствия.