



## Wytyczne dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z żywnością

### Dla wolontariuszy na festynach i podobnych wydarzeniach

#### **Dlaczego trzeba zachowywać szczególną ostrożność przy kontakcie z żywnością?**

Błędy higieniczne przy kontakcie z żywnością prowadzą często do poważnych chorób, które mogą stanowić zagrożenie zwłaszcza dla małych dzieci i osób starszych. Takie choroby warunkowane przez żywność na festynach lub podobnych wydarzeniach mogą szybko się rozprzestrzeniać i zagrażać wielu osobom. Niniejsze wytyczne zawierają wskazówki odnoszące się do właściwych zachowań w tym wrażliwym higienicznie zakresie.

#### **Przez jaką żywność często dochodzi do zakażeń?**

Zarówno żywność pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego może zawierać mikroorganizmy powodujące choroby (bakterie, wirusy lub pasożyty). Przy kontakcie z tego rodzaju żywnością należy zachować szczególną ostrożność:

- mięso i drób, a także wyroby z niego
- mleko i przetwory mleczne
- ryby, skorupiaki, mięczaki (owoce morza) i wyroby z nich
- jaja i potrawy jajeczne (zwłaszcza z surowych jaj)
- żywność dla niemowląt i małych dzieci
- wypieki z nieprzetwarzanym termicznie farszem lub nadzieniem (np. torty na bazie śmietany)
- lody i półprodukty na bazie lodów
- surówki i sałatki, w tym sałatka ziemniaczana, marynaty, majonez, inne emulgowane sosy i drożdże spożywcze
- pędy i kielki do spożycia na surowo, nasiona do ich produkcji

#### **Jak można zapobiegać warunkowanym przez żywność infekcjom?**

Osoby, które podczas festynów mają bezpośredni lub pośredni (np. przez naczynia i sztucce) kontakt z tego rodzaju żywnością, w znacznym stopniu odpowiedzialne są za zdrowie gości i muszą dokładnie przestrzegać wymienionych zasad higieny.

Trzeba tutaj rozróżnić między ustawowymi zakazami a ogólnymi zasadami higieny w kontakcie z żywnością:

## **Zakazy ustawowe**

Osoby chorujące na

- **nieżyt żołądka lub jelit** (biegunka zakaźna, ew. z nudnościami, wymiotami, gorączką),
- **dur brzuszny** lub **tyfus rzekomy**,
- **wirusowe zapalenie wątroby typu A lub E**,
- **zakażone rany** lub **choroby skóry**, kiedy występuje przez to możliwość, że zarazki chorobotwórcze dostaną się do żywności i w ten sposób mogą być przenoszone na innych ludzi,

zgodnie z ustawą o ochronie przed infekcjami nie mogą mieć kontaktu z wyżej wymienioną żywnością poza prywatnym gospodarstwem domowym. Dotyczy to także osób chorych, które tylko pośrednio mają kontakt z żywnością (np. przez naczynia i sztucce) i mimo to występuje ryzyko przeniesienia zarazków chorobotwórczych na żywność. Nie jest przy tym istotne, czy lekarz stwierdził **chorobę**, czy też występują tylko objawy choroby, które warunkują **podejrzanie** jej występowania.

To samo dotyczy osób, u których badanie **próbki kału** wykazało występowanie zarazków chorobotwórczych salmonelli, shigelli, enterokrwotocznych bakterii Escherichia coli (EHEC) lub przecinkowców cholery, także wówczas, kiedy dana osoba nie ma objawów choroby (tak zwani „nosiciele”).

**Przed wszystkim wymienione objawy wskazują na wymienione choroby, zwłaszcza, kiedy występują po pobycie za granicą:**

- biegunka z więcej niż 2 rzadkimi stolcami na dzień, ewentualnie z nudnościami, wymiotami i gorączką
- wysoka gorączka z silnymi bólami głowy, brzucha lub stawów i zaparcia; mogą to być objawy duru brzuszego lub tyfusu rzekomego
- żółte zabarwienie skóry i gałek ocznych, które mogą wskazywać na wirusowe zapalenie wątroby
- rany i otwarte zmiany skórne, kiedy są zaczerwienione, sączące się, mokre lub nabrzmiałe

Jeśli wystąpią u Państwa takie objawy chorobowe, prosimy skonsultować się z lekarzem.

## **Ważne zasady higieny przy kontakcie z żywnością**

- Przed rozpoczęciem pracy zdjąć pierścionki, bransoletki i ozdoby na ręce.
- Przed przystąpieniem do pracy, przed każdą nową czynnością roboczą i po każdym korzystaniu z toalety dokładnie myć ręce. Stosować w tym celu mydło w płynie, bieżącą wodę, a do suszenia rąk ręczniki jednorazowe.
- Nosić czyste ubranie ochronne (czepek, fartuch itp.).
- Nie kasłać ani nie kichać na żywność.
- Także małe rany na rękach i ramionach zakrywać czystym, nieprzepuszczającym wody plastrem.
- Trzymać żywność wymagającą chłodzenia w chłodzie także podczas jej podawania
- Przestrzegać temperatury podgrzewania dla potraw gotowanych (min. 65°C)
- Rozdzielać prace „czyste” i „nieczyste”
- Przy wydawaniu posiłków unikać bezpośredniego dotyknięcia żywności - stosować odpowiednie, czyste środki pomocnicze (widelce, szczypcy itp.)

**Przestrzeganie zasad zawartych w tej ulotce jest ważne. W razie ich nieprzestrzegania występuje groźba konsekwencji wynikających z prawa cywilnego i karnego.**