



# Ghid pentru manipularea în siguranță a alimentelor

## Pentru voluntarii la evenimente organizate de asociații și alte evenimente similare

### De ce trebuie luate măsuri de precauție speciale la manipularea alimentelor?

Greșelile de igienă la manipularea alimentelor conduc în mod repetat la boli grave, care pot fi periculoase în special pentru copiii mici și persoanele în vârstă. Astfel de boli legate de alimente pot afecta rapid un număr mare de persoane la evenimente organizate de asociații, la festivaluri de stradă sau la alte evenimente similare. Ghidul oferă o îndrumare pentru comportamentul igienic în acest domeniu sensibil.

### Care sunt alimentele care pot cauza des infecții?

Atât alimentele de origine animală, cât și unele alimente de origine vegetală pot fi contaminate cu agenți patogeni (bacterii, viruși sau paraziți). La manipularea acestor alimente trebuie să se acorde o grijă deosebită:

- Carnea și carnea de pasăre, cât și produsele derivate din ele
- Laptele și produsele lactate
- Peștele, crustaceele, moluștele („fructele de mare”) și produsele derivate
- Ouăle și preparatele din ouă (în special cele din ouă crude)
- Alimentele pentru sugari și copii mici
- Produsele de patiserie cu umplutură sau strat insuficient copt sau încălzit (de exemplu, prăjituri cu cremă)
- Înghețata și produsele semipreparate din înghețată
- Salatele delicioase, salatele de crudități și salatele de cartofi, preparatele marinate, maionezele, celelalte sosuri emulsificate și drojdii alimentare
- Vlăstarii și mugurii pentru consumul crud, semințele pentru prepararea acestora

### Cum puteți să contribuiți la prevenirea infecțiilor alimentare?

Cine la un eveniment intră în contact direct sau indirect (de exemplu, prin veselă și tacâmuri) cu aceste alimente, poartă o mare responsabilitate față de oaspeți și trebuie să respecte cu strictețe următoarele reguli de igienă.

De asemenea, trebuie să se facă distincție între interdicțiile legale privind activitățile și regulile generale de igienă la manipularea alimentelor:

## **Interdicțiile legale privind activitățile**

Persoanele cu

- **gastroenterită infecțioasă** (diaree contagioasă, eventual însoțită de greață, vărsături, febră),
- **tifos** sau **paratifos**,
- **hepatită virală A sau E** (inflamarea ficatului),
- **răni infectate** sau cu **boli ale pielii**, caz în care există posibilitatea ca agenții patogeni să ajungă în alimente și aceștia să fie transmiși altor persoane,

conform legii privind protecția împotriva infecțiilor nu au voie să manipuleze alimentele menționate în afara gospodăriei private. Această interdicție se aplică și persoanelor bolnave care intră în contact doar în mod indirect cu alimentele (de exemplu, prin veselă și tacâmuri) și există suspiciunea de transmitere a agenților patogeni către alimente. Este irelevant dacă **boala** a fost diagnosticată de către un medic sau dacă există doar simptome corespunzătoare care sugerează o **suspiciune** privind contactarea bolii.

Acest lucru este valabil și în cazul persoanelor la care analiza unei **probe de scaun** a relevat prezența agenților patogeni Salmonella, Shigella, a bacteriilor Escherichia coli enterohemoragic (EHEC) sau a bacteriilor Vibrio cholerae, chiar și atunci când persoana în cauză nu prezintă simptome de boală (așa-numiții „eliminatori“).

**Înainte de toate, următoarele simptome indică prezența bolilor menționate, mai ales dacă apar după o călătorie în străinătate:**

- Diaree cu mai mult de 2 scaune apoase pe zi, eventual însoțită de greață, vărsături și febră
- Febră mare însoțită de dureri severe de cap, abdomen sau articulații și constipație; acestea pot fi semne de tifos și paratifos
- Îngălbenirea pielii și a globilor oculari, care pot indica o hepatită virală
- Răni și zone deschise ale pielii, care sunt înroșite, acoperite cu secreții lipicioase, umezite sau umflate

Dacă la dumneavoastră apar astfel de semne de boală, solicitați neapărat sfatul medicului.

## **Reguli importante de igienă la manipularea alimentelor**

- Înainte de începerea lucrului, dați jos de pe mână inelele, ceasul și brățările.
- Spălați-vă bine mâinile înainte de începerea activității, înaintea reluării lucrului și după fiecare utilizare a toaletei. Pentru spălare folosiți săpun lichid și apă curgătoare, iar pentru uscarea mâinilor folosiți prosoape de hârtie de unică folosință.
- Purtați echipament de protecție curat (bonetă pentru păr, halat, etc.).
- Nu tușiți și nu strănutați pe alimente.
- Acoperiți chiar și micile răni de pe mâini și brațe cu plasture curat și impermeabil.
- Asigurați-vă că alimentele care necesită păstrare la rece sunt menținute la o temperatură corespunzătoare și în timpul servirii
- Respectați temperaturile de încălzire pentru preparatele gătite (cel puțin 65°C)
- Separați operațiunile de lucru „curate“ de cele „necurate“
- La servire, evitați atingerea directă a alimentelor - utilizați mijloace adecvate și curate (furculițe, clești, etc.)

**Respectarea regulilor din acest fișă informativă este importantă. Nerespectarea acestora poate atrage după sine consecințe civile și penale.**