



Vodič za bezbedno rukovanje sa namirnicama Za volontere kod proslava udruženja i sličnih događaja

Zašto se mora obratiti pažnja na posebne mere predostrožnosti pri rukovanju sa namirnicama?

Propusti u higijeni pri rukovanju sa namirnicama često vode do teških obolenja, koja posebno kod male dece i starijih osoba mogu biti opasna po život. Posebno kod proslava udruženja i uličnih festivala ili sličnih događaja, takva hranom prenosiva obolenja mogu lako zahvatiti veći krug ljudi. Vodič daje smernice za pravilno ponašanje u ovom osetljivom području, kako bi se moglo nesmetano uživati u zajedničkom jelu i piću.

Prema građanskom i krivičnom pravu, svako ko namirnice proizvodi, obrađuje ili stavlja na tržište, nosi odgovornost za besprekorno odvijanje istog!

Koje su namirnice često prenosnici infekcija?

U nekim se namirnicama uzročnici obolenja mogu posebno lako razmnožavati.

Tu spadaju

- Meso i meso peradi, kao i njihovi proizvodi
- Mleko i mlečni proizvodi
- Jaja i jela od jaja (posebno od sirovih jaja)
- Pekarski proizvodi sa prelivom ili punjenjem koje nije dovoljno pečeno ili zagrejano (npr. krem torte)
- Ribe, rakovi, mekušci ("frutti di mare") i njihovi proizvodi
- Sladoled i poluproizvodi od sladoleda
- Delikatesne, sirove i krompir salate, marinade, majoneze i sosovi
- Klice i izdanci za sirovo konzumiranje, semenke za proizvodnju istih

Kako možete doprineti sprečavanju infekcija prenosivih hranom?

Ko direktno ili indirektno (npr. preko posuđa ili pribora za jelo) dođe u kontakt sa tim namirnicama tokom neke proslave, nosi veliku odgovornost za goste i mora obratiti pažnju na sledeća pravila higijene.

Pri tome je potrebno razlikovati između zakonskih zabrana i opštih pravila higijene za rukovanje sa namirnicama:

Zakonske zabrane

Osobe sa

- **Infektivnim gastroenteritisom** (zarazna dijareja, eventualno praćena mučninom, povraćanjem, povišenom temperaturom),
- **Tifusom** ili **Paratifusom**,
- **Virusnim Hepatitisom A** ili **E** (upala jetre),
- **Inficiranim ranama** ili nekim **kožnim obolenjem**, ukoliko time postoji mogućnost da će patogeni dospeti u namirnice i time biti prenešeni na druge ljude,

ne smeju rukovati sa dotičnim namirnicama izvan vlastitog domaćinstva, prema Zakonu o zaštiti od infekcija. Pri tome je nebitno da li je lekar ustanovio **obolenje** ili su samo prisutni odgovarajući simptomi obolenja, koji prema tome uzrokuju **sumnju**.

Isto važi za osobe kod kojih je pregled **uzorka stolice** pokazao postojanje uzročnika obolenja salmonela, shigella, enterohemoragične bakterije Escherichia coli (EHEC) ili kolera bakterije, pa čak i kada obolela osoba ne pokazuje simptome obolenja (takozvani „Prenosnici“).

Posebno sledeći simptomi ukazuju na navedena obolenja, a naročito kada se pojave nakon boravka u inostranstvu:

- Diareja sa više od 2 vodene stolice dnevno, eventualno praćena mučninom, povraćanjem i povišenom temperaturom
- Visoka temperatura sa jakim bolovima u glavi, stomaku ili zglobovima, i zatvor su znakovi tifusa i paratifusa
- Žuta boja kože i očnih jabučica ukazuje na virusni hepatitis
- Rane i otvorena mesta na koži, kada su crveni, sluzavi, vlažni ili natečeni

Ukoliko imate ovakve znakove obolenja, obavezno se posavetujte sa lekarom.

Važna pravila higijene pri rukovanju sa namirnicama

- Odložite prstenove, ručne satove i ručni nakit pre početka rada.
- Operite ruke temeljito pre početka rada, pre svakog novog postupka i nakon svake posete toaletu. Za ovo koristite tečni sapun, tekuću vodu, a jednokratne peškire za sušenje ruku.
- Nosite čistu zaštitnu odeću (kape za kosu, pregača, i sl.).
- Nemojte kašljati ili kihati na namirnice.
- Pokrijte i male rane na šakama i rukama sa čistim, vodonepropusnim flasterom.
- Pri izdavanju, izbegavajte direktan kontakt sa namirnicama – koristite odgovarajuća čista pomagala (viljuške, klešta, itd.)