

وزارت حفاظت از مصرف کننده و محیط زیست استان باواریا

وزارت بهداشت و درمان استان باواریا

دستورالعمل مربوط به استعمال مطمئن مواد غذایی



مخصوص امدادگران در جشن های جمعی و مراسم های مشابه

چرا باید در خصوص استعمال مواد غذایی، اقدامات احتیاطی خاصی منظور شود؟ همیشه عدم رعایت بهداشت در استعمال مواد غذایی منجر به بروز بیماری های خطرناکی می شود که می تواند به ویژه جان افراد کهنسال و خردسال را تهدید کند. در جشن های خیابانی و جمعی یا مراسم مشابه، بیماریها می توانند سریع جمع زیادی از افراد را درگیر کنند. این دستورالعمل به شما کمک می کند تا در این بخش حساس درست جهت گیری کنید و رفتار صحیحی را انتخاب کنید و بدین وسیله صرف لذت بخش غذا و نوشیدنی مشکلی در پی نداشته باشد.

کلیه افرادی که مواد غذایی تولید می کنند، با آن سر و کار دارند یا در اختیار عموم مردم قرار می دهند، از لحاظ مدنی و قانونی مسئولیت سلامت این مواد را می پذیرند!

معمولاً استفاده از چه مواد غذایی می تواند تولید بیماری کند؟

در برخی از مواد غذایی، عوامل بیماری زا می توانند به راحتی رشد کنند و تکثیر شوند. از این دسته می توان به موارد زیر اشاره کرد

- گوشت چهارپایان و پرندگان و فرآورده های آن
- شیر و فرآورده های شیری
- تخم مرغ و غذاهای درست شده با آن (مخصوصاً از تخم مرغ خام)
- نان ها و شیرینی هایی که روکش یا محتویات آنها کاملاً پخته نمی شود یا حرارت نمی بیند (مانند نان ها یا شیرینی های خامه ای)
- ماهی، خرچنگ، موجودات دریایی بدون فلس («frutti di mare») و فرآورده های آنها
- بستنی و فرآورده های غذایی که از آن تهیه می شود
- سالاد سیب زمینی، غذاهای آماده مصرف، سبزیجات و میوه جات خام، انواع ماریناد، مایونز، و سس
- جوانه ها و سبزینه های خوراکی که به صورت خام مصرف می شوند و دانه هایی که برای تولید آنها استفاده می شود

چگونه می توان به پیشگیری از بیمارهای های ناشی از مواد غذایی کمک کرد؟

افرادی که در جشن ها به صورت مستقیم یا غیرمستقیم (مثلاً از طریق سرویس غذاخوری) با مواد غذایی در تماس هستند، وظیفه و مسئولیت بزرگی در برابر مهمانان دارند و باید اصول بهداشتی زیر را با دقت مد نظر داشته باشند. در این خصوص باید بین فعالیت های غیرقانونی و قوانین بهداشت عمومی در رابطه با استعمال مواد غذایی تمایز قائل شد:

:

فعالیت های غیرقانونی

بر اساس قانون جلوگیری از شیوع بیماری، افراد مبتلا به موارد زیر، در خارج از حوزه شخصی، اجازه استعمال مواد غذایی مذکور را ندارند. در این رابطه فرقی ندارد که آیا پزشک معالج این بیماری را تشخیص داده باشد یا از طریق علائم قابل مشاهده بیماری، امکان ابتلا به این بیماری تشخیص داده شود:

- التهاب عفونی و واگیردار معده و روده (اسهال و اگیردار، احتمالاً همراه با تهوع، استفراغ، تب)،
 - تیفوس یا شبه حصبه،
 - هپاتیت ویروسی آ یا ای (التهاب کبد)
 - زخم های عفونی یا بیماریهای پوستی، در صورتی که این امکان وجود داشته باشد که از این طریق عوامل بیماری زا به مواد غذایی راه یابند و به افراد دیگر منتقل شوند.
- همچنین این ممنوعیت شامل افرادی می شود که نمونه آزمایشگاهی مدفوع آنها وجود عوامل بیماری زای سالمونلا، شیگلا، باکتری اشریشیا کلی انتروهموراژیک (EHEC) یا ویبریولکرا (وبا) را ثابت کرده باشد به ویژه حتی اگر افراد یاد شده علائم روشن بیماری را در خود مشاهده نکرده باشند (تنها «ناقل» بیماری باشند).
- علائم زیر بیماری های نامبرده شده را تأیید می کنند، به ویژه برای افرادی که این علائم پس از سفر به خارج در آنها مشاهده شود:
- اسهال با دفع رقیق بیش از ۲ بار در روز همراه با تهوع، استفراغ و تب
 - تب بالا همراه با سر درد، دل درد یا درد مفاصل و بیوست از نشانه های تیفوس یا شبه حصبه است
 - زردی پوست و کره چشم نشان دهنده هپاتیت ویروسی است
 - زخم ها و جراحات های عمیق باز پوستی، وقتی ملتهب، همراه با ترشح، مرطوب یا متورم باشند در صورت مشاهده این علائم، حتماً به پزشک مراجعه کنید.

اصول مهم بهداشتی در رابطه با استعمال مواد غذایی:

- قبل از شروع کار، انگشتر، ساعت مچی و دستبند را در آورید.
- قبل از ورود به محیط کار و قبل از شروع هر دور کاری و پس از توالت دستهای خود را کاملاً تمیز بشویید. برای این کار از صابون مایع و آب جاری لوله استفاده کنید و سپس با دستمال یک بار مصرف خشک کنید.
- اونیفورم تمیز بپوشید (پوشش سر، پیشبند و غیره).
- بر روی مواد غذایی عطسه یا سرفه نکنید.
- روی زخم های کوچک دست یا بازو، چسب زخم تمیز ضد آب بزنید.
- در هنگام تحویل یا سرو غذا، از تماس مستقیم دست با غذا خودداری کنید - برای این کار از سرویسهای غذاخوری تمیز و مناسب استفاده کنید (چنگال، انبر و غیره).

تاریخ تنظیم: نوامبر ۲۰۱۵

44g-G8930-2013/7-12