

Kad treba prati ruke

Perite ruke prije dodira s hranom.
Perite ih često tijekom rada.

Morate oprati ruke poslije:

- odlaska u WC
- dodirivanja sirove hrane
- ispuhivanja nosa
- dodira sa smećem
- dodirivanja ušiju, nosa, usta ili drugih dijelova tijela
- pušenja
- svakog odmora
- dodirivanja životinja

Dobra higijena je dobro poslovanje

Dobra osobna higijena nije samo neophodna kako bi se spriječilo zagađenje hrane; to je i dobar osjećaj za poslovanje. Gosti vole vidjeti da osoblje koje rukuje hranom ozbiljno shvaća higijenu i radi s hranom na siguran način.

Stavite sebe na njihovo mjesto i promatrajte kako vaše radne kolege rade s hranom. Biste li vi poželjeli tu jesti?

Želite li više saznati o tome?

Ima i drugih brošura na tu temu koje je izdao Department of Human Services (Ministarstvo društvenih usluga), među kojima su:

- *Higijenski način pripremanja i rukovanja hranom*
- *Siguran način ostavljanja i izlaganja hrane*
- *Trovanje hranom - i kako to spriječiti*

Iscrpniji podaci se mogu naći u priručnim uputama koji je objavio Food Safety Victoria. Možete ih dobiti u mjesnoj Općini ili od Food Safety Victoria. Odjel za zdravstvo u mjesnoj Općini vas može uputiti kakvi tečajevi postoje za osobe koje rukuju hranom.

Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

www.foodsafety.vic.gov.au

Food Safety Victoria je program Odjela javnog zdravstva Ministarstva društvenih usluga i odgovoran je za promicanje i praćenje sigurnog načina rada s hranom u svim viktorijskim poslovnim djelatnostima koje posluju s hranom.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division,
Victorian Government Department of Human Services,
April 2001.

Osobna higijena ljudi koji rade s hranom



Higijena

Trovanje hranom je ozbiljan zdravstveni problem. Kao osoba koja radi s hranom - bez obzira radite li kao pomoćno osoblje u kuhinji, kao radnik u proizvodnji hrane, prodavač ili pravite sendviče - na vama je važna odgovornost da radite s hranom na siguran način.

Ostavljajući, izlažući i rukujući hranom na siguran način, vi:

- štitite druge ljude da ne obole
- štitite svoj posao
- štitite svoju reputaciju u prehrambenoj industriji
- štitite svoju poslovnu djelatnost.

Jedan slučaj trovanja hranom može zatvoriti vrata vašoj poslovnoj djelatnosti

Osobna higijena

Jako važan način kako spriječiti zagađenje hrane je održavanjem visoke razine osobne higijene i čistoće.

Čak i zdravi ljudi nose na tijelu bakterije koje izazivaju trovanje hranom. Dodirivanjem dijelova tijela kao što su nos, usta ili zadnjica, možete prenijeti bakterije s ruku na hranu.

Perite ruke

Temeljito pranje ruku je dobar način smanjenja mogućnosti zagađenja hrane bakterijama. Perite ruke sapunom i toplom vodom i ne zaboravite oprati gornje strane šake, između prstiju i ispod noktiju.

Osušite ruke odmah nakon pranja. Uvijek osušite ruke papirnim ručnikom ili pod aparatom za sušenje ruku, ali nikada od svoju odjeću.

Perite ruke prije rukovanja hranom i ponovno ih često perite dok radite

Drugi načini kako se bakterije mogu proširiti

Ima i drugih načina kako se bakterije mogu proširiti. U prostoru za rad s hranom ili držanje hrane, ne bi smjeli nikada:

- pušiti
- žvakati žvakaću gumu
- pljuvati
- mijenjati djetetu pelene
- jesti

Kosa, nakit i odjeća mogu također imati bakterije na sebi i prenositi ih:

- Ako imate dugu kosu, povežite je otraga ili pokrijte.
- Nosite samo glatko okruglo prstenje.
- Nosite samo glatke okrugle naušnice.
- Nosite čistu zaštitnu odjeću preko normalne odjeće.

Također, imajte podrezane nokte kako bi ih bilo lako očistiti. Ne lakirajte nokte jer se lak može otkinuti i upasti u hranu. Ostalu odjeću i druge osobne stvari držite na mjestu koje je podalje od prostora gdje se drži i priprema hrana.

Posjekotine i rane

Ako imate posjekotine ili rane, one moraju biti potpuno pokrivene nepromočivom ljepljivom trakom za rane ili zavojem. Ako vam je rana na rukama, trebate nositi rukavice za jednokratnu uporabu preko trake za pokrivanje rana.

Trake za rane i rukavice treba redovito mijenjati. Koristite trake za pokrivanje rana u žarkim bojama, kako bi ih se lako moglu uočiti ako otpadnu s rane.

Bolest

Ne smijete raditi ako se razbolite od neke bolesti koja se može prenijeti hranom.

U takve bolesti spadaju gastroenteritis, hepatitis A i hepatitis B.