

Światowe Dni Młodzieży

29.02.2016

Wytyczne dla osób prywatnych przygotowujących posiłki dla pielgrzymów w trakcie trwania światowych dni młodzieży

Jak wynika z interpretacji wytycznych rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych,



osoba dokonująca obróbki żywności lub przygotowująca, przechowująca lub podająca ją sporadycznie (np. podczas wydarzeń o charakterze religijnym, kiermaszów), nie podlega wymogom Wspólnoty Europejskiej w zakresie higieny, takim jak podlegają przedsiębiorstwa spożywcze. (Wytyczne dotyczące wykonania niektórych przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna Ds. Zdrowia I Konsumentów, Bruksela 2009). Natomiast osoby przygotowujące posiłki dla pielgrzymów (także we własnych kuchniach domowych) powinny stosować zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej w celu uniknięcia zakażeń bakteryjnych.

Zachorowania można uniknąć poprzez stosowanie poniższych zasad:

- zakup surowców, półproduktów i wyrobów gotowych jedynie z legalnych źródeł tj.: sklepów, hurtowni,
- do przygotowania posiłków nie należy wykorzystywać produktów, które utraciły datę przydatności do spożycia
- mycie rąk po wyjściu z ubikacji i przed przygotowaniem posiłków,
- mycie oraz termiczna dezynfekcja jaj przed rozbiciem skorupki,
-

wyeliminowanie potraw z użyciem jaj nie poddanych ostatecznie obróbce termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie),

•

utrzymywanie w czystości naczyń, sprzętu kuchennego i samej kuchni,

•

używania do dzielenia surowców (drób) oraz produktów do bezpośredniego spożycia (wędlina, ser) oddzielnych desek np. w różnych kolorach,

•

przechowywanie żywności w odpowiednio niskiej temperaturze tj. w lodówce temp. od 2 °C do 5 °C, w zamrażarce około - 18 °C,

•

zapobieganie rozmrażaniu i ponownemu zamrażaniu żywności, tj. zachowanie łańcucha chłodniczego,

•

całkowite rozmrażanie drobiu, mięsa, ryb i ich przetworów przed przystąpieniem do smażenia, pieczenia, gotowania,

•

wydzielenie miejsca w lodówce na surowy drób, mięso i jaja tak, aby nie stykały się z innymi produktami, usytuowanie produktów surowych i zanieczyszczonych na dolnych półkach w urządzeniu chłodniczym tj.: przestrzeganie segregacji w urządzeniach chłodniczych,

•

poddawanie żywności działaniu wysokiej temperatury (gotowanie, pieczenie, duszenie), co jest najłatwiejszym sposobem niszczenia drobnoustrojów chorobotwórczych, serwowanie zup i dań ciepłych po uprzednim zagotowaniu, a nie jedynie podgrzaniu.

• należy zabezpieczyć kuchnię przed dostępem owadów i zwierząt

DLACZEGO?

•

Większość mikroorganizmów bytujących wokół nas nie wywołuje chorób. Jednakże część z nich, znajdująca się w glebie, wodzie, na ciele zwierząt i ludzi może być niebezpieczna i może stać się przyczyną chorób. Są one przenoszone na rękach, ubraniach i sprzęcie, np. deskach do krojenia. Nawet niewielki kontakt z nimi może spowodować przeniesienie ich na żywność i doprowadzić do wystąpienia zatruc pokarmowych.

•

Surowa żywność, przede wszystkim mięso, drób, owoce morza, warzywa okopowe (i odpady pochodzące z tych surowców) mogą zawierać niebezpieczne mikroorganizmy. Należy pamiętać, że istnieje niebezpieczeństwo przeniesienia drobnoustrojów na inną żywność podczas jej przygotowywania i magazynowania.

•

Właściwa obróbka termiczna żywności prowadzi do zabicia prawie wszystkich niebezpiecznych mikroorganizmów. Badania pokazują, że podgrzanie żywności do temperatury 70°C, pomaga w zapewnieniu bezpieczeństwa konsumentów. Szczególną uwagę należy zwrócić na surowe mięso mielone, drób, jaja.

•

Mikroorganizmy mogą namnażać się bardzo szybko, jeśli żywność przetrzymywana jest w temperaturze pokojowej. Podczas przechowywania żywności w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 60°C, wzrost mikroorganizmów jest wolniejszy lub nawet powstrzymany.

•

Produkty spożywane na surowo (owoce, niektóre warzywa) mogą być zanieczyszczone niebezpiecznymi mikroorganizmami i substancjami chemicznymi. Toksyczne substancje mogą powstawać w uszkodzonej lub spleśniałej żywności. Należy uważnie wybierać surowe produkty i stosować proste metody (tj. mycie i obieranie), które mogą obniżyć ryzyko zakażenia i zachorowania.

