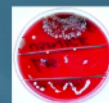


HIGIENA NA DELOVNEM MESTU

OSEBNA HIGIENA

- ☐ Človek – še vedno glavni vir/vzrok kontaminacije živil
- ☐ Primerna osebna higiena je osnova preprečevanja kontaminacije živil
- ☐ Higiena na delovnem mestu z živili
- ☐ Posamezni deli človekovega organizma so lahko potencialen vir kontaminacije (vaje!):
 - roke, nohti, zanohtje
 - koža
 - lasje
 - usta, ustna votlina
 - nosna votlina, grlo (izdihani zrak, kašljanje, kihanje, ...)
 - prebavila
- ☐ Klicenosci



HIGIENA ROK

- ☐ Pomembni dejavniki, ki vplivajo na higieno rok:
 - čistoča rok, nohtov
 - pogostost umivanja
 - rokavice
 - poškodbe na koži
 - ureditev prostora za umivanje rok
 - dezinfekcija
- ☐ Mikroorganizmi se najbolj pogosto širijo z rokami
- ☐ Ocena : 25 % okužb z živili je posledica slabe higiene rok



HIGIENA ROK

- ☐ Roke (koža)
 - Čiste
 - Brez vidnih gnojnih sprememb
 - Brez nakita in ročnih ur
 - Urejeni nohti
- ☐ Kdaj je umivanje rok obvezno?
- ☐ Kako si pravilno umijemo roke?



UMIVALNICE

- ☐ Urejen, čist prostor z umivalnikom
- ☐ Umivalniki naj bodo nameščeni v vsakem prostoru, kjer se opravlja priprava, predelava, promet ali strežba živil
- ☐ Namestitvev umivalnikov
- ☐ Oprema umivalnikov
- ☐ Ločeni umivalniki
- ☐ Označena namembnost umivalnika



UPORABA ROKAVIC

- ☐ Ko pri delu ne moremo uporabiti pribora, vedno uporabimo rokavice
- ☐ Uporaba rokavic ne nadomesti umivanja rok!
- ☐ Kdaj uporabljati rokavice
 - Za zaščito živila in osebja (splošno)
 - Za zaščito osebja in kupcev (trgovina)
 - Za zaščito osebja pri izvajanju določenih nečistih opravil
 - Za varnost osebja



LASJE IN POKRIVALA

- ▣ Koža lasišča
- ▣ Lasje
- ▣ Kape; pokrivala



DELOVNA OBLEKA

- Primerna čista, po potrebi tudi zaščitna delovna obleka
- Shranjevanje delovne obleke
- Vzdrževanje



GARDEROBE

- ▣ V bližini umivalnice, ali v manjših obratih sta garderoba in umivalnica v istem prostoru
- ▣ Velikost garderobe mora ustrezati številu zaposlenih
- ▣ Stene in tlaki garderobe
- ▣ Dvodelne garderobne omare, dvignjene od tal
- ▣ Poseben prostor za sušenje
- ▣ Ločeno zbiranje obleke za pranje v posebnih zabojnikih
- ▣ Prezračevanje garderob in garderobnih omar

DVOJNE GARDEROBE Z UMIVALNICAMI

- ▣ Za večje obrate in obrate, kjer proizvajajo hitro pokvarljiva živila so najbolj primerne t.i. dvojne garderobe
- ▣ Osebe v nečisti garderobi odloži svojo dnevno obleko, gre za tem v umivalnico (in kopalnico) in po umivanju pride v t.i. čisto garderobo, kjer obleče čisto delovno obleko in gre na delovno mesto
- ▣ Po končanem delu se delavci vračajo v obratni smeri
- ▣ Vsakodnevna menjava delovne obleke ter ustrezna ureditev pralnice
- ▣ Dvojne garderobe preprečujejo prenos povzročiteljev bolezni in neprijetnega vonja

SANITARNI PROSTORI

- ▣ Zagotovljeno mora biti ustrezno število stranišč
- ▣ Naravno ali umetno prezračevanje
- ▣ Ločen vhod v stranišče s predprostorom
- ▣ Ločena stranišča za zaposlene
- ▣ Nadzor in vzdrževanje higiene na straniščih
- ▣ Onemogočen prenos aerosolov

ZDRAVSTVENE ZAHTEVE

- ▣ Z živila ne sme delati oseba:
 - za katero se ve ali sumi, da je zbolela za nalezljivo boleznijo
 - ali da je prenašalec povzročitelja bolezni, ki se lahko prenaša z živila
 - ima okužene rane in poškodbe rok, kožne okužbe ali drisko
- ▣ Obvestiti mora nosilca živilske dejavnosti
- ▣ Nosilec živilske dejavnosti mora:
 - Zagotoviti varno premostitev
 - voditi pisno evidenco

ZDRAVSTVENE ZAHTEVE

- ▣ Pravilnik o zdravstvenih zahtevah za osebe, ki pri delu v proizvodnji in prometu z živila prihajajo v stik z živila, Ur. L. RS št. 82/2003, 25/2009:
 - Oseba mora nosilcu dejavnosti pred nastopom dela podpisati soglasje (13) in izpolniti individualno izjavo o bolezenskih znakih (14)
 - Pregledi so sestavni del izvajanja notranjega nadzora in se opravijo ob epidemioloških indikacijah
 - Pregledi so obvezni za:
 - Osebe, ki delajo v proizvodnji živil
 - Osebe, ki delajo v prometu z živila
 - Osebe, ki dajejo v promet surovo mleko ali izdelke iz surovega mleka neposredno končnemu potrošniku

NOTRANJI NADZOR

□ Vsebina znanj osebe odgovorne za notranji nadzor:

- veljavna zakonodaja na področju higiene živil
- vloga osebe, ki je odgovorna za notranji nadzor
- postopki dela pri preprečevanju okužb in zastrupitev z živili,
- ukrepi za preprečevanje okužb in zastrupitev z živili, vključno s poznavanjem stanj, ko je potrebno zaposlene v živilski dejavnosti poslati na
 - pregled
- vrste dejavnikov tveganja v povezavi z živili, ki lahko ogrožajo zdravje potrošnika
- poznavanje bioloških, fizikalnih in kemijskih dejavnikov tveganja v živilski dejavnosti
- poznavanje vzrokov za naraščanje števila bolezni, ki se prenašajo z živili,
- poznavanje najpogostejših črevesnih nalezljivih bolezni, povzročenih z živili
- poznavanje načel HACCP, prednosti in koristi uporabe HACCP

- poznavanje na inov preventivnih in kontrolnih ukrepov, ki dejavnike tveganja v povezavi z živili preprečijo, odstranijo ali zmanjšajo na sprejemljivo raven,

- razumevanje koncepta spremljanja in higienskih programov v povezavi s HACCP

▪ poznavanje

- splošnih in higienskih tehničnih pogojev, ki jih morajo izpolnjevati obrati živilske dejavnosti
 - strokovnih izhodišč za nadzor škodljivcev, DDD, zaščite pred glodalci in mrčesom
 - strokovnih izhodišč učinkovitega čiščenja in sanitacije
 - strokovnih izhodišč za higiensko-tehnične pogoje, ki jih morajo izpolnjevati prostori, kjer se živila pripravljajo, obdelujejo, predelujejo, dodelujejo in prodajajo
 - strokovnih izhodišč za izbor in vzdrževanje opreme
 - strokovnih izhodišč za oskrbo s pitno vodo
 - strokovnih izhodišč za izvajanje osebne higiene v dejavnosti in pomena vzdrževanja osebne higiene v preprečevanju okužb in zastrupitev z živili
 - strokovnih izhodišč za ravnanje z odpadki
 - strokovnih izhodišč za notranji prevoz in prevoz v živilski verigi
 - strokovnih izhodišč za varnost in zaščito dejavnosti pred toksičnimi snovmi v obratu
- prilagajanje strokovnih izhodišč konkretnim primerom iz dejavnosti nosilca dejavnosti