

SALMONELE

Sprečavanje otrovanja živežnim namirnicama

Napuci kuhinjskom osoblju na hrvatskome jeziku



Salmonele su bakterije. One mogu biti uzrokom oboljenja s proljevom, vrućicom, povraćanjem i bolovima u trbuhu. U nekim slučajevima ta oboljenja mogu izazvati i smrt.

Oboljenja su skoro uvijek uzrokovana jelima od živežnih namirnica koje su zatrovane salmonelama.

Pridržavajući se nekoliko bitnih pravila kod pohranjivanja i pripremanja živežnih namirnica, takva se oboljenja mogu izbjeći.



KAKO SALMONELE DOSPIJEVAJU U KUHINJU?

Sa živežnim namirnicama kao što je perad, meso, jaja, riba i morski plodovi (napr. školjke, kamenice), s kućnim ljubimcima (psima, mačkama i dr.) i ljudima.



Stoga mora se znati gdje se salmonele mogu pojaviti:

na prijesnoj peradi, dijelovima peradi i iznutricama peradi;
na prijesnom i faširanom mesu, na prijesnoj ribi i morskim plodovima;
na ljuscima od jaja i u jajima;
u crijevima čovjeka i životinja.
Salmonele također se pojavljuju u stolici ljudi i izmetu životinja.



Kod rukovanja sa živežnim namirnicama osobito obratiti pažnju da:

perad **mora** biti dobro i nepromočivo zapakirana. Perad **ne smije** dolaziti u dodir s drugim živežnim namirnicama.

Meso, riba i morski plodovi **ne smiju** dolaziti u dodir s drugim živežnim namirnicama.

Jaja kupovati **samo** u nelomljivim kutijama. Razbije li se jaje, bjelanjak i žumanjak držati daleko od drugih živežnih namirnica.



ČETIRI BITNA NAPUTKA

Salmonele se umnožavaju brzo na sobnoj temperaturi, u mlakim jelima, krumpir-salati, također u neohladjenim pudinzima i kremama.

Na temperaturi hladnjaka salmonele se ne razmnožavaju. Hladnjak uključiti na niži stupanj, ne više od +4°C.

Pečenje, pohovanje, kuhanje i gril - dakle visoka temperatura u jelima - ubija salmonele. Temperatura u jelu mora biti viša od +75°C.

Duboko zamrzavanje ne ubija salmonele.



ŠTO ČINITI U CILJU SPREČAVANJA OBOLJENJA



Paziti na pravilno pohranjivanje i spravljanje:

Spremati prijesna jaja, prijesnu perad, prijesno meso, prijesnu ribu i morske plodove u hladnjak zapakirane i paziti da krv ili voda od prijesnih namirnica ne uprlja druge živežne namirnice.

Nakon rada s prijesnim živežnim namirnicama ruke obvezatno oprati.

Uvijek paziti da sudje i kuhinjski aparati koji su korišteni za rad s prijesnim živežnim namirnicama ne dolaze u dodir sa spravljenim gotovim jelima.

Sitniti krumpir, začinske biljke, luk i sl. samo na čistoj, ne u druge svrhe korištenoj dasci za siječenje i čistim nožem.

Zagrijavati sva jela temeljno i paziti da kod pečenja, peciva, kuhanja, grila i sl. temperatura u jelu iznosi više od +75°C.

Paziti da pečenje, kuhanje i gril ne sadrži iznutrice peradi, mesa, ribe ili morskih plodova koji nisu sasvim pečeni, odnosno skuhani.

Engleski biftek uvijek svježe pripravljati i odmah potrošiti.

Krumpir-salate i druge salate spravljati s puno octa.

Držati gotova pripremljena jela samo kratko vrijeme do trošenja vruća (više od +75°C) ili rashladiti ih brzo i spremiti u hladnjak.

Ostatke od pohovanja (paniranja) ne koristiti.



Ne spravljati:

jela s prijesnim jajima, s prijesnim bjelanjkom i s prijesnim žumanjkom;
jaja na oko koja nisu pečena s obje strane;
juhe s prijesnim jajetom kao dodatkom;
juhe ili sosove s jajetom koje nisu dovoljno kuhane;
pudinge i sl. s jajima bez dovoljno kuhanja;
kreme, tiramisu, filove za torte sa sirom, s prijesnim jajima i pjenom od jaja;
beef-tartare s prijesnim jajetom;
jela od jaja koja nisu temeljno ispečena.



Biti osobito opreznim kod otopljanja duboko zamrznute peradi, ribe, morskih plodova i mesa

Duboko zamrznute živežne namirnice stavljati u hladnjak na otapanje.
Hvatati otopljeni sok u zaseban sud.
Prati sud za sakupljanje otopljenoga soka u stroju za pranje sudja ili sa sredstvima za pranje i vrućom vodom.

Ne ostavljati otopljeni sok u kuhinji.



Držati kuhinju savršeno čistom:

Držati svoje radno mjesto čistim.
Koristiti u kuhinji samo krpe za jednokratnu uporabu.
Razdvajati prijesne živežne namirnice od gotovo pripremljenih jela.

Žlice, noževe, vilice, tanjure, dasku i dr. što se koristi za pripravljanje prijesnih živežnih namirnica prati odmah u stroju za pranje sudja ili sa sredstvima za pranje i vrućom vodom.
Ljuske od jaja i ambalažu od prijesnih namirnica odlagati odmah u otpad.
Otpad skupljati u kante ili druga spremišta koja se mogu zatvoriti i ne držati ga u kuhinji.
Strogo paziti da se kućni ljubimci ne zadržavaju u kuhinji.



TREBAJU LI SREDSTVA ZA DEZINFEKCIJU?

U pravilu dovoljno je pranje ruku toplom vodom i sapunom.

Dovoljno je prati sudje i kuhinjske aparate u stroju za pranje sudja. Stroj uključiti na +65°C ili više.

Takodjer je dovoljno pranje sa sredstvima za pranje i vrućom vodom. Za ispiranje sudja koristiti vodu zagrijanu na +65°C i više.

Kod uporabe sredstava za dezinfekciju pridržavati se točno propisa o primjeni (količina i vrijeme djelovanja).



OSOBNA HIGIJENA

Čovjek može salmonelu unijeti u kuhinju i širiti ih. On može biti i izlučilac i prijenosnik salmonela.

Stoga obvezatno prati ruke sapunom i toplom vodom prije početka i nakon svakog rada s prijesnim živežnim namirnicama.

Obvezatno prati ruke poslije odlaska u zahod i osobito biti pažljivim kod proljeva.

Za brisanje ruku koristiti ručnike za jednokratnu uporabu.

U kuhinji nositi iskuhanu, čistu i svijetlu radnu odjeću i kapu. Kapu za jednokratnu uporabu svakodnevno mijenjati.

Imati čiste, nelakirane, kratko podrezane nokte.

Tijekom rada u kuhinji ne nositi ručni sat i nakit.

Kuhinjsko osoblje sa simptomima neke od sljedećih oboljenja ne smije pripravljati jela: alergije, upale, prehlade, gnojenja na rukama, glavi ili grlu.

Ozljede na rukama zaviti nepromočivim zavojem.

S prvim simptomima proljeva obratiti se liječniku.

Paziti da se tijekom spravljanja jela ne dolazi u dodir s kućnim ljubimcima.

Redaktion: Dr. P. Kranner, E. Kruckerer,
Bundesministerium für Gesundheit und Frauen,
Abteilung IV/B/10, Radetzkystraße 2, 1030 Wien,
Tel.: 01/71100/4804 oder 4809, Fax: 01/71100/4681
Druck: eigene Vervielfältigung