

## SALMONELE

### Sprečavanje trovanja hranom Uputstva kuhinjskom osoblju na srpskom jeziku



**Salmonele su bakterije.** One mogu izazvati obolenja sa prolivom, temperaturom, povraćanjem i bolovima u stomaku. U nekim slučajevima ta obolenja mogu izazvati i smrt.

Obolenja su skoro uvek uzrokovana jelima od proizvoda koji su zatrovani salmonelama.

Pridržavajući se nekoliko važnih pravila kod pohranjivanja i pripremanja hrane, takva obolenja se mogu izbeći.



#### KAKO SALMONELE DOSPEVAJU U KUHINJU?

Sa prehrambenim proizvodima kao što je perad, meso, jaja, riba i morski plodovi (npr. školjke, kamenice), sa kućnim ljubimcima i ljudima.



#### Stoga je potrebno znati gde se salmonele mogu pojaviti:

na sirovoj peradi, delovima peradi i iznutricama peradi;  
na sirovom i mlevenom mesu, na sirovoj ribi i morskim plodovima;  
na ljusci od jaja i u jajima;  
u crevima čoveka i životinja.  
Salmonele se takodje pojavljuju u stolici ljudi i izmetu životinja.



**Kod rada sa prehrambenim  
proizvodima posebno obratiti pažnju da:**

perad **mora** biti dobro i nepromočivo upakovana. Perad **ne sme** dolaziti u dodir sa drugim prehrambenim proizvodima.

Meso, riba i morski plodovi **ne smeju** dolaziti u dodir sa drugim prehrambenim proizvodima.

Jaja kupovati **samo** u nelomljivim kutijama. Ako se jaje razbije, belance i žumance držati daleko od drugih prehrambenih proizvoda.



#### ČETIRI VAŽNA UPUTSTVA

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

Na temperaturi frižidera salmonele se ne razmnožavaju. Frižider uključiti na niži stepen, ne više od +4°C.

Pečenje, pohovanje, kuvanje i roštilj - znači visoka temperatura u jelima - ubija salmonele. Temperatura u jelu mora biti viša od +75° C.

Duboko zamrzavanje ne ubija salmonele.



#### KAKO SE SPREČAVA OBOLENJE?



**Paziti na pravilno pohranjivanje i pripremu:**

Spremati sirova jaja, sirovu perad, sirovo meso, sirovu ribu i morske plodove u frižider zapakovane i paziti da krv ili voda od sirovih namirnica ne zaprlja druge prehrambene proizvode.

Posle rada sa sirovim prehrambenim proizvodima obavezno oprati ruke.

Uvek paziti da posudje i kuhinjski aparati koji su upotrebljavani za rad sa sirovom hranom ne dolaze u dodir sa pripremljenim gotovim jelima.

Sitniti krompir, mirodjije, luk i sl. samo na čistoj, ne u druge svrhe upotrebljavanoj dasci za sečenje i čistim nožem.

Zagrevati sva jela dobro i paziti da kod pečenja, pohovanja, kuvanja, roštiljanja i sl. temperatura u jelu iznosi više od +75°C.

Paziti da pečenje, kuvanje i roštilj ne sadrži iznutrice peradi, mesa, ribe ili morskih plodova koji nisu sasvim pečeni, odnosno skuvani.

Engleski biftek uvek sveže pripremati i odmah potrošiti.  
Krompir-salate i druge salate pripremati sa puno sirćeta.

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

Ostatke od pohovanja (paniranja) ne koristiti.



### **Ne pripremati:**

jela sa sirovim jajima, sa sirovim belancem i sirovim žumancem;  
jaja na oko koja nisu pečena sa obe strane;  
supe sa sirovim jajetom kao dodatkom;  
supe ili sosove sa jajetom koje nisu dovoljno kuvane;  
pudinge i sl. sa jajima bez dovoljno kuvanja;  
kreme, tiramisu, filove za torte sa sirom, sa sirovim jajima i penom od jaja;  
bif-tartar sa sirovim jajetom;  
kajganu od jaja koja nije dobro pečena.



### **Biti posebno oprezan kod otopljanja duboko zamrznute peradi, ribe, morskih plodova i mesa**

Duboko zamrznute prehrambene proizvode stavljati u frižider da se otope.  
Hvatati otopljeni sok u posebnu posudu.  
Prati posudu za sakupljanje otopljenog soka u mašini za pranje posudja ili sa sredstvima za pranje i vrućom vodom.  
Ne ostavljati otopljeni sok u kuhinji.



### **Držati kuhinju savršeno čistu:**

Držati svoje radno mesto čisto.  
Koristiti u kuhinji samo krpe za jednokratnu upotrebu.  
Razdvajati sirove prehrambene proizvode od gotovo pripremljenih jela.  
Kašike, noževe, viljuške, tanjire, dasku i dr. što se koristi za spremanje sirove hrane odmah oprati u mašini za pranje posudja ili sa sredstvima za pranje posudja i vrućom vodom.  
Ljuske od jaja i ambalažu od sirovih namirnica odmah odlagati u otpad.

Otpad skupljati u kible ili druga spremišta za otpad koja se mogu zatvoriti i ne držati ga u kuhinji.  
Strogo paziti da se kućni ljubimci (psi, mačke i dr.) ne zadržavaju u kuhinji.



### **DA LI SU POTREBNA SREDSTVA ZA DEZINFEKCIJU?**

U pravilu je dovoljno pranje ruku toplom vodom i sapunom.

Dovoljno je prati posudje i kuhinjske aparate u mašini za pranje posudja. Mašinu uključiti na +65 °C ili više.

Takodje je dovoljno pranje sa sredstvima za pranje i vrućom vodom. Za ispiranje posudja koristiti vodu zagrejanu na +65°C i više.  
Kod korištenja sredstava za dezinfekciju pridržavati se tačno propisa o upotrebi (količina i vreme delovanja).



### **LIČNA HIGIJENA**

Čovek može salmonele uneti u kuhinju i širiti ih. On može biti i izlučilac i prenosnik salmonele.

Stoga obavezno prati ruke sapunom i toplom vodom pre početka i posle svakog rada sa sirovim prehrambenim proizvodima.

Obavezno prati ruke posle odlaska u WC i posebno biti pažljiv kod proliva.

Za brisanje ruku koristiti peškire za jednokratnu upotrebu.

U kuhinji nositi iskuvanu, čistu i svetlu radnu odeću i kapu. Kapu za jednokratnu upotrebu svakodnevno menjati.

Imati čiste, nelakirane, kratko podrezane nokte.

Za vreme rada u kuhinji ne nositi časovnik i nakit.

Kuhinjsko osoblje sa simptomima neke od sledećih obolenja ne sme pripremati jela: alergije, upale, prehlade, gnojenja na rukama, glavi ili grlu.

Povrede na rukama zaviti nepromočivim zavojem.

Sa prvim simptomima proliva otići lekaru.

**Paziti da se za vreme pripremanja jela ne dolazi  
u dodir sa 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