



Wskazówki 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). Ważne jest, aby osoby przygotowujące posiłki dla pielgrzymów (także we własnych kuchniach domowych) stosowały zasady dobrej praktyki higienicznej oraz produkcyjnej w celu uniknięcia zakażeń bakteryjnych.

Celem uniknięcia zachorowania należy przestrzegać poniższych zasad:

- surowce , półprodukty i wyroby gotowe należy kupować jedynie z legalnych źródeł np.: sklepów, hurtowni,
- do przygotowania posiłków nie należy wykorzystywać produktów, które utraciły datę przydatności do spożycia,
- myć ręce po wyjściu z ubikacji i przed przygotowaniem posiłków,
- myć oraz poddawać procesowi termicznej dezynfekcji jaja przed rozbiciem skorupki,
- utrzymywać w czystości naczynia, sprzęty kuchenne oraz samą kuchnię,
- używać do dzielenia surowców (drób) oraz produktów do bezpośredniego spożycia (wędlina, ser) oddzielnych desek np. w różnych kolorach,
- należy przechowywać łatwo psujące się produkty i wszystkie gotowe potrawy w odpowiednio niskiej temperaturze,
- zaleca się całkowite rozmrażanie drobiu, mięsa, ryb i ich przetworów przed przystąpieniem do smażenia, pieczenia, gotowania,
- przechowywać oddzielnie (oddzielne pojemniki, różne półki w lodówce) żywność przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (np. wędlina, ser) od żywności przeznaczonej do dalszej obróbki np. termicznej (np. surowe mięso) – tak, aby nie dopuścić do kontaktu między nimi,
- poddawać żywność 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,
- nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż 2 godziny,
- zabezpieczyć kuchnię przed dostępem owadów i zwierząt,
- używać bezpiecznej wody i tak np. jeśli jest to możliwe wybierać tylko wodę konfekcjonowaną, sprawdzając jednocześnie, czy butelka nie była wcześniej naruszona,
- wszystkie owoce i warzywa spożywane na surowo, należy obierać ze skórki (najlepiej unikać owoców i warzyw z uszkodzoną skórką z tego względu, że w uszkodzonej lub spleśniałej żywności mogą powstać substancje toksyczne),
- nie przechowuj żywności bezpośrednio na podłodze,
- do przygotowywania posiłków, mycia powierzchni mających kontakt ze środkami spożywczymi stosować wyłącznie wodę pitną,
- stosować wyłącznie sprzęt i naczynia przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- zaleca się podawanie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku w celu zapewnienia higieny,
- podczas przygotowywania posiłków nie wykorzystywać pomieszczeń kuchennych do innych celów,
- środki czyszczące i dezynfekujące przechowywać w bezpiecznych (wydzielonych) miejscach, aby nie dopuścić do ich kontaktu z żywnością,
- zapewnić odpowiednie warunki do składowania odpadów,
- posiłków nie mogą przygotowywać osoby z objawami schorzeń jelitowych (biegunka, wymioty), osoby z infekcjami górnych dróg oddechowych, gardła, nosa, uszu lub oczu, uporczywym kaszlem, katarrem, gorączką oraz zakażeniami skóry. Wszelkie skaleczenia należy zabezpieczać wodoszczelnym opatrunkiem.