

وزارة البيئة وحماية المستهلك

في ولاية بافاريا

وزارة الصحة والرعاية

في ولاية بافاريا



المبادئ التوجيهية للتعامل الآمن مع المواد الغذائية للمساعدين المتطوعين في أثناء احتفالات الجمعيات والأحداث المماثلة

لماذا يتوجب مراعاة احتياطات خاصة عند التعامل مع المواد الغذائية؟

إن الأخطاء المرتكبة في موضوع النظافة الصحية عند التعامل مع المواد الغذائية من شأنها أن تؤدي مراراً وتكراراً إلى الأمراض الخطيرة التي يمكن أن تشكل تهديداً للحياة خاصة عند الرضع وكبار السن. يمكن لمجموعة أكبر من الناس أن تتأثر بسرعة بمثل هذه الأمراض التي تنقلها المواد الغذائية خصوصاً مع احتفالات الجمعيات ومع الإحتفالات المقامة في الشوارع أو الفعاليات المشابهة. تضم المبادئ التوجيهية توجيهات حول كيفية التصرف بشكل صحيح في الموضوع الحساس، بحيث يمكن الإستمتاع المشترك بالطعام والشراب دون عائق.

أي شخص يُنتج المواد الغذائية، ويعالجها أو يقوم بتسويقها يتحمل المسؤولية المدنية والجنائية من أجل ضمان أن يتم ذلك بشكل صحيح!

ماهي المواد الغذائية التي يمكن من خلالها التسبب بحدوث التهابات؟

يمكن لمسببات الأمراض أن تتكاثر بسهولة جداً في بعض الأطعمة. وتشمل هذه

- اللحوم والدواجن ومنتجاتها
- الحليب ومنتجات الألبان
- البيض ووجبات البيض (وخاصة من البيض النيئ)
- منتجات المخابز مع الحشوات غير المخبوزة بشكل كامل أو غير المُسخَّنة (على سبيل المثال فطائر بالقشدة) أو السطوح المكسوة
- الأسماك، وسرطان البحر والرخويات ("فواكه البحر") ومنتجاتها
- منتجات الأيس كريم أو المنتجات شبه المصنعة
- الأطعمة المعلبة، السلطة والبطاطس والسلطة، والتخليل، المايونيز والصلصات
- البراعم والشتلات التي تُؤكل بشكل خام والبذور ومنتجاتها

كيف يمكن أن تساهم في الوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المواد الغذائية؟

كل من يلامس هذه الأطعمة مباشرة أو غير مباشرة في الإحتفالات (على سبيل المثال، عن طريق الأواني الفخارية وأدوات المائدة)، تقع على عاتقه درجة عالية من المسؤولية أمام الضيوف ويتوجب عليه المراعاة التامة لقواعد النظافة الصحية التالية.

يجب أن يتم التفريق بين الأنشطة المحظورة قانوناً وبين قواعد النظافة الصحية العامة في التعامل مع المواد الغذائية:

الأنشطة المحظورة قانوناً

الأشخاص الذين يعانون من

- التهاب المعدة والأمعاء المعدي (الإسهال المعدي، وربما المترافق مع الغثيان والقيء والحمى)،
- حمى التيفوئيد أو نظيرة التيفية،
- التهاب الكبد الفيروسي من النوع A أو E (التهاب الكبد)،
- الجروح المصابة الملتهبة أو المرض الجلدي. في حال كان هناك احتمال أن تصل مسببات المرضية إلى الغذاء، وبالتالي يمكن أن تنتقل إلى أشخاص آخرين،

وفقاً لقانون حماية العدوى مع الطعام لا يُسمح بالتعامل مع المواد الغذائية المذكورة خارج المجال الخاص للاقتصاد المنزلي. لا يهم ما إذا كان المرض قد تم الكشف عنه من خلال طبيب أو ما إذا كانت أعراض المرض ذات الصلة تبعث على الاعتقاد بوجود شبهة مطابقة.

الأمر نفسه ينطبق على الأشخاص الذين وُجدت لديهم في عينة البراز مسببات أمراض السالمونيلا والشيجلا، المعوية البكتيرية الإشريكية القولونية (EHEC) أو ضمات الكوليرا وحتى لو كان الشخص المصاب لا توجد لديه أعراض المرض (ما يسمى "الإفرازات").

تشير الأعراض التالية بشكل خاص إلى الأمراض المذكورة أعلاه، وخاصة عندما تحدث بعد إقامة في الخارج:

- الإسهال المرافق لإخراج البراز السائل الرقيق لأكثر من مرتين في اليوم الواحد، وربما مع الغثيان والقيء والحمى
 - الارتفاع في درجة الحرارة مع صداع قوي، وآلام البطن أو المفاصل والإمساك هي من مؤشرات التيفوئيد والحمى نظيرة التيفية
 - اصفرار الجلد ومقل العيون يشير إلى التهاب الكبد الفيروسي
 - الجروح ومواقع الجلد المفتوحة، إذا كانت حمراء، دهنية، مبللة أو متورمة
- إذا واجهت مثل هذه الأعراض عليك اللجوء إلى أخذ مشورة الطبيب.

قواعد مهمة للنظافة الشخصية لدى التعامل مع المواد الغذائية

- قبل بدء العمل قم بنزع خواتم الاصبع والأساور وساعة اليد.
- غسل اليدين جيداً قبل البدء في العمل، قبل بدء كل جولة عمل جديدة وبعد كل زيارة للمرحاض. استخدم لأجل ذلك الصابون السائل والمياه الجارية وقم بتجفيف اليدين بالمناشف المخصصة للاستخدام لمرة واحدة.
- ارتداء ملابس واقية نظيفة (قناع الوجه، رداء أو ماشابه ذلك).
- لاتقم بالسعال أو العطس على المواد الغذائية.
- قم كذلك بتغطية الجروح الصغيرة في اليدين والذراعين بلاصقات بلاستر نظيفة غير مسربة للماء.
- تجنب لدى التوزيع، الاتصال المباشر مع الغذاء - قم باستخدام الأدوات المناسبة النظيفة (الشوك، ملاقط، الخ)