

Salmonele

Sprečavanje otrovanja živežnim namirnicama Napuci 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 oboljena mogu izbjegići.



Kako salmonele dospijevaju u kuhinja?

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 ljustici 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 обратити пажњу да:

- 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.
- Razbijte 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, takodjer 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.



Nespravljati:

- jela s prijesnim jajima, s prijesnim bjelanjkom i s prijesnim žumanjkom
- jaja na oko koja nisu pečena s obije 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 otopljavanja 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 pripravljenih 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 topлом 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 salmonele unijeti u kuhinju i širiti ih. On može biti i izlučilac i prijenosnik salmonele.

- Stoga obvezatno prati ruke sapunom i topлом 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 svijetu radnu odjeću i kapu. Kapu za jednokratnu uporabu svakodnevno mijenjati.
- Imati čiste, nelakirane, kratko podrezane nokte.
- Ich trage in der Küche keine Armbanduhr und auch keinen Schmuck an Fingern oder Armen.
- 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.