



**AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE
BOSNE I HERCEGOVINE**

VODIČ

O HIGIJENSKOM MINIMUMU ZA OSOBE U KONTAKTU S HRANOM



Izdavač: Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine
Dr. Ante Starčevića bb, 88 000 Mostar
E-mail: agencija@fsa.gov.ba
Web-stranica: <http://www.fsa.gov.ba>

Mostar, 2012. godina

1. CILJ

Cilj ovog Vodiča je dati subjektima u poslovanju s hranom pojašnjenje zahtjeva vezano za higijenski minimum koji moraju zadovoljiti osobe koje u procesu rada dolaze u kontakt s hranom.

2. UVOD

S ciljem pridruživanja Europskoj uniji, Bosna i Hercegovina je u procesu preuzimanja pravne stečevine Europske unije u području sigurnosti hrane.

Donošenjem Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) postavljen je temelj novog integriranog sustava sigurnosti hrane u svrhu osiguranja visoke razine zaštite zdravlja ljudi i interesa potrošača te zdravstvene ispravnosti hrane. Integriranim sustavom obuhvaćene su sve faze proizvodnje hrane na principu od polja do stola počevši od: zdravlja i zaštite životinja te zdravlja bilja, preko proizvodnje hrane do krajnjeg potrošača. U takvom novom sustavu, subjektima u poslovanju s hranom dana je primarna odgovornost, te sukladno odredbama Zakona o hrani, u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije koje su pod njihovom kontrolom, moraju osigurati da hrana udovoljava propisima o hrani koji su od važnosti za njihovo poslovanje i dokazati da je udovoljeno propisanim zahtjevima.

Također, temeljem Zakona o hrani i posebnog propisa o higijeni hrane zahtijeva se uspostava načela dobre higijenske prakse i dobre proizvođačke prakse svih struka kao i svih područja proizvodnih djelatnosti koji dolaze u kontakt s hranom.

Pri izradi Vodiča, vodili smo se idejom da se svim korisnicima omogući što kvalitetnija i praktičnija provedba zakonske obveze definirane Zakonom o hrani i Pravilnikom o higijeni hrane.

Vodič o higijenskom minimumu za osobe u kontaktu s hranom prvenstveno služi kao podsjetnik i vodilja svim subjektima koji u procesu rada dolaze u kontakt s hranom, a odnosi se na dio programa dobre proizvođačke prakse - ostvarivanje preduvjeta održavanja osobne higijene zaposlenika.

3. OSOBNA HIGIJENA

Svaka osoba koja radi u prostoru u kome se rukuje s hranom mora održavati visoki stupanj osobne higijene, nositi adekvatnu čistu radnu odjeću i gdje je to potrebno zaštitnu odjeću. Osobna higijena je izuzetno važna za osoblje koje radi s hranom kako bi se očuvala zdravstvena ispravnost hrane.

Svaki zaposlenik mora imati **dvodijelni garderobni ormarić**, odnosno ormarić takve izvedbe da se drži odvojeno radna odjeća i obuća od civilne odjeće i obuće.

Na radnom mjestu potrebno je nositi **čistu radnu odjeću** koja treba biti svijetle boje te čistu kapu i obuću.

Radnu odjeću potrebno je **redovito mijenjati**. Osobna odjeća **ne smije se** nositi ispod radne odjeće.



Pranje ruku je neophodno **dovoljno često** provoditi u procesu rada s hranom.

Nokti moraju biti kratko podrezani, čisti i nelakirani.

U tijeku rada **zabranjeno je nositi nakit** (prstenje, narukvice, lančići, naušnice), ručni sat i slično.

Zaposlenici su obvezni nositi **pokrivala za glavu** na način da se sva kosa zahvati



pokrivalom.

Pokrivalo za glavu (kapa ili mrežica za kosu) je potrebno namjestiti prije ulaska u sam prostor gdje se nalazi hrana i prije samog početka rada, jer je češljanjem ili popravljanjem kose moguće rukama prenijeti mikroorganizme na hranu.

Na poslovima grube obrade hrane (riba, meso, povrće) i u praonicama posuđa (bijelo, crno) potrebno je nositi **zaštitne pregače**.



Kod pranja posuđa obavezno je nositi **gumene zaštitne rukavice**.

Kod rada s lako pokvarljivom i visokorizičnom hranom obavezno je nositi **rukavice za jednokratnu uporabu**.

Ozljede (rane, posjekotine, žuljevi i sl.) je potrebno pravilno zaštititi (vodootporni flasteri i sl.) te **obvezno koristiti rukavice** u radu s hranom do zacjeljenja ozljede.

Zabranjeno je pušiti u prostorima gdje se dolazi u kontakt s hranom i njima pripadajućim prostorima.



Zaposlenici **ne smiju konzumirati hranu** u prostorima gdje se dolazi u kontakt s hranom i pripadajućim prostorima.



4. PRIKLADNOST ZA RAD

Nijednoj osobi koja boluje od bolesti koja se može prenijeti hranom ili je kliconoša, kao ni osobama s inficiranim povredama, infekcijama kože i ranama ili dijarejom, nije dozvoljeno rukovanje s hranom ili ulazak u prostor gdje se rukuje s hranom, u bilo kom svojstvu, ukoliko postoji bilo kakav rizik od direktne ili indirektna kontaminacije. Takvo lice zaposleno u prehrambenom sektoru i koje bi moglo lako doći u kontakt sa hranom mora odmah subjektu u poslovanju s hranom (SPH) prijaviti svoju bolest ili simptome i po mogućnosti, njihove uzroke.

Zdravstveni pregled na kliconoštvo:

Zaposlenici koji dolaze u neposredan dodir s hranom moraju prije zapošljavanja obaviti zdravstveni pregled na kliconoštvo, a zatim periodički svakih šest mjeseci u tijeku zaposlenja. Poželjno je da zaposlenici prođu program edukacije o zdravstvenoj ispravnosti hrane i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu hrane. Osim toga trebaju provoditi internu izobrazbu za siguran način rada s hranom prema planu izobrazbe.

Zaposlenici su obavezni odgovornoj osobi **prijavljivati simptome** u vezi zaraznih bolesti prenosivih hranom: prehlada, grlobolja, povraćanje, proljev i drugo.

Individualna izjava o znakovima bolesti

Svaki zaposlenik u proizvodnji hrane, koji osjeća gore navedene probleme, a vjerojatno će doći u kontakt s hranom, mora **odmah** izvijestiti svog nadređenog o simptomima bolesti ili o prisutnosti bolesti i, ako je moguće, što ih je uzrokovalo. U takvim slučajevima najbolje je kontaktirati liječnika, po mogućnosti epidemiologa. Zaposlenici s probavnim tegobama ne smiju se vratiti na posao dok im liječnik to ne dopusti.

Sukladno našem zakonodavstvu sve osobe koje rukuju hranom moraju svakih 6 mjeseci obaviti pregled stolice na kliconoštvo te liječnički pregled. Redovita liječnička kontrola dokazuje se ovjerenom sanitarnom knjižicom.

Osobe koje nisu zaposlene u prostorijama u kojima se dolazi u kontakt s hranom mogu ući samo u zaštitnoj odjeći.



Dobavljači hrane ne smiju ulaziti u prostor u kojima se dolazi u kontakt s hranom.

Popravci i radovi u radnim prostorijama obavljaju se izvan radnog vremena, pri čemu je potrebno spriječiti bilo kakav negativni utjecaj na hranu.

Po završetku radova provodi se čišćenje i dezinfekcija cijelog prostora.

Ukoliko je potrebno da se radovi obave prilikom rada u prostorijama u kojima se dolazi u kontakt s hranom, majstori moraju nositi zaštitnu odjeću.

5. PRANJE RUKU

Pravilno pranje i dezinfekcija ruku vrši se na za tu namjenu predviđenom umivaoniku s priborom za higijensko pranje i sušenje ruku. Takav pristup održavanja higijene smanjuju mogućnost mikrobiološke kontaminacije hrane putem ruku.

Osoblje mora biti dobro educirano o važnosti pranja ruku pri radu s hranom kao i o postupku pravilnog načina pranja ruku.

Kada prati ruke:

- po dolasku na posao/prije oblačenja radne odjeće i obuće;
- prije početka rada;
- po izlasku iz sanitarnog čvora;
- nakon rukovanja sirovom hranom ili obavljanja nečistih poslova;
- prije pristupanja radu s termički obrađenom hranom i/ili hranom spremnom za posluživanje;
- nakon pušenja;
- nakon kihanja, kašljanja;
- prije i poslije jela;
- nakon dodira s kosom, nosom, ušima, očima;
- nakon dodira kože lica i/ili vlasišta;
- prije stavljanja ili mijenjanja rukavica za jednokratnu upotrebu;
- povremeno, tijekom dugotrajnog obavljanja čistih poslova.

Preporuka: Uputu ili skicu o pravilnom pranju ruku staviti na vidljivo mjesto kraj umivaonika.

Ruke se pravilno peru pod tekućom toplom vodom i s tekućim sapunom na način da se sapunom dobro istrlja površina ruku i prstiju u trajanju od najmanje 2 minute. Nakon trljanja, ruke se trebaju dobro isprati, te osušiti jednokratnim papirnatim ubrusom ili na neki drugi način, budući da se štetni mikroorganizmi mogu lakše širiti ako su ruke vlažne.

Gdje je to potrebno, ruke se trebaju oprati uz korištenje dezinfekcijskog sredstva.

