15/09/2023

Υπουργείο Υγείας: Οδηγίες για την προετοιμασία και παροχή γευμάτων και συσσιτίων στις πληγείσες περιοχές

/ Επικαιρότητα

Το Υπουργείο Υγείας με αφορμή τις εκτεταμένες ζημιές που προκλήθηκαν στην περιοχή της Θεσσαλίας, εξαιτίας των έντονων πλημμυρικών φαινομένων, υπενθυμίζει στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του τους γενικούς κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία και παροχή γευμάτων από τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, συμπεριλαμβανομένων των φορέων διάθεσης συσσιτίων και των Κοινωνικών Παντοπωλείων σε περιπτώσεις εκτεταμένων πλημμυρών για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και την αποφυγή μετάδοσης ασθενειών ή/και την πρόκληση

ατυχημάτων.

Γενικές οδηγίες υγιεινής

τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος που έχουν εισβάλει νερά της πλημμύρας συστήνεται καλός αερισμός για την αφύγρανση των χώρων. Στις περιπτώσεις που είναι εφικτό συστήνεται επιβοηθητικά η χρήση θερμαντικών σωμάτων ή αφυγραντήρων. Εάν το κατάστημα έχει πλημυρίσει και είναι κλειστό για μέρες είναι πιθανό να έχει μολυνθεί από μύκητες μούχλας. Η μούχλα αποτελείται από βιοτοξίνες που δεν μπορεί να επεξεργαστεί ο οργανισμός. Όταν αυτές οι τοξίνες μπουν στον οργανισμό, ενδέχεται να τον βλάψουν, προκαλώντας πολλά συμπτώματα. Η μούχλα στα κτίρια αφαιρείται κυρίως με ζεστό νερό και απορρυπαντικό με χλώριο, ενώ για τις πιο δύσκολες καταστάσεις είναι πιθανό να χρειαστεί καθαρισμός από ειδικό συνεργείο.

Κατά τον καθαρισμό των χώρων που έχουν πλημμυρίσει συστήνεται η χρήση ατομικών μέτρων προστασίας (αδιάβροχα γάντια, μάσκα, γαλότσες, προστατευτικά ρούχα και γυαλιά). Άτομο που κατά την διάρκεια του καθαρισμού βραχεί από νερό το οποίο είναι δυνητικά μολυσμένο, πρέπει να πλυθεί με εμφιαλωμένο νερό, ενώ συστήνεται η απομάκρυνση ζώων και παιδιών από τα μολυσμένα νερά.

Το νερό του δικτύου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέχρι να ελεγχθεί για την ποιότητα του, και έως τότε συστήνεται η κατανάλωση και χρήση μόνο εμφιαλωμένου νερού, τόσο για την ατομική υγιεινή, όσο και για τις υπόλοιπες εργασίες. Καίριας σημασίας είναι το επιμελές πλύσιμο των χεριών τόσο κατά την προετοιμασία, όσο και πριν την κατανάλωση του φαγητού.
Καλό είναι να διενεργείται έλεγχος των οικιακών συσκευών (ηλεκτρικών ή φυσικού αερίου) από ειδικό επαγγελματία πριν την επαναχρησιμοποίησή τους.

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται κατά τις διακοπές ρεύματος στη χρήση εναλλακτικών πηγών καυσίμου για θέρμανση, ψύξη και μαγείρεμα, καθώς μπορούν να προκαλέσουν συγκέντρωση ποσότητας μονοξειδίου του άνθρακα και να οδηγήσουν σε δηλητηρίαση των ανθρώπων και των ζώων σε εσωτερικούς χώρους.

Όλα τα προϊόντα εντός των ψυγείων-καταψύκτες πρέπει να απορρίπτονται ως ακατάλληλα λόγω της διακοπής της ηλεκτροδότησης.

Ιδιαίτερη προσοχή συνιστάται στα συσκευασμένα τρόφιμα με βιδωτά καπάκια, χάρτινες συσκευασίες και κονσερβοποιημένα τρόφιμα που τυχόν έχουν διογκωθεί ή

οξειδωθεί. Σε κάθε περίπτωση για τα ανωτέρω προϊόντα συνιστάται η πλύση των συσκευασιών εξωτερικά πριν τη χρήση.

Ρούχα που έχουν έρθει σε επαφή με δυνητικά μολυσμένο νερό με ζεστό νερό πρέπει να πλένονται με απορρυπαντικό σε θερμοκρασία 60°C.

ΚΥΕ και συσσίτια

Οι βασικοί κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από όσους ασχολούνται με την παρασκευή και διάθεση τροφίμων σε ΚΥΕ καθώς και με την παροχή συσσιτίων, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή και η ασφάλεια των γευμάτων είναι:

Επιμελές πλύσιμο των χεριών:

πριν την έναρξη παρασκευής των γευμάτων
μετά τη χρήση τουαλέτας
μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντα καθαρισμού)
μετά από χειρισμό απορριμμάτων
μετά από χρήση ωμών τροφίμων (π.χ. κοτόπουλο, κρέας, αυγά, κ.α.)
μετά από φύσημα μύτης, φτέρνισμα, βήχα

Διατήρηση των νυχιών κομμένων και καθαρών.

Διατήρηση των μαλλιών μαζεμένων και χρήση καλύμματος κεφαλής (π.χ. σκούφος, μαντήλι).

Χρήση γαντιών μιας χρήσης όπου είναι απαραίτητο (ανάλογα με το είδος του τροφίμου, σε περίπτωση τραυμάτων ή πληγών, κ.α.)

Χρήση καθαρού επενδύτη (ποδιά).

Αποχή από όλες τις δραστηριότητες του συσσιτίου σε περίπτωση ασθένειας με συμπτώματα: πυρετό, βήχα, γαστρεντερικές διαταραχές, κ.α.).

Αποφυγή κατανάλωσης τροφής και ποτών την ώρα του μαγειρέματος.

Οι βασικοί κανόνες υγιεινής που πρέπει να ισχύουν στο χώρο του παρασκευαστηρίου, είναι οι εξής:

Διατήρηση του χώρου του μαγειρείου πάντα καθαρού.

Χρήση διαφορετικών σκευών και εργαλείων (π.χ. μαχαίρια, επιφάνειες κοπής) για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικών για τα μαγειρεμένα. Επίσης, συνιστάται η χρήση διαφορετικών σκευών για τα κρέατα, κοτόπουλα και διαφορετικών για τα λαχανικά.

Καλός καθαρισμός (πλύσιμο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό) και χρήση κατάλληλου απολυμαντικού, πριν και μετά το τέλος του μαγειρέματος, στους πάγκους εργασίας, στα τραπέζια, στα σκεύη, στα εργαλεία και στα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί.

Συλλογή απορριμμάτων σε σακούλες, οι οποίες κλείνονται καλά και απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Διατήρηση των κάδων απορριμμάτων πάντα καθαρών. Προτιμητέοι οι κάδοι κλειστού τύπου (με καπάκι) και ποδοκίνητοι με πεντάλ.

Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.

Τοποθέτηση προστατευτικής σίτας σε πόρτες και παράθυρα (όπου κρίνεται αναγκαίο) για αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας τρωκτικών και άλλων ειδών, για λόγους υγιεινής και προστασίας της δημόσιας υγείας.

Υπενθυμίζονται ακόμα οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας για τα ψυγεία ως ακολούθως:

Τοποθέτηση των τροφίμων στο ψυγείο με τάξη και αποφυγή “παραφόρτωσης” του ψυγείου.

Τοποθέτηση των έτοιμων μαγειρεμένων τροφίμων στα πάνω ράφια και των ωμών στα κάτω ράφια, για αποφυγή τυχόν επιμολύνσεων των τροφίμων.
Συνιστώμενες θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων
α. Για την συντήρηση 2ο έως 5°C
β. Για την κατάψυξη -18°C

Έλεγχος της θερμοκρασίας των ψυγείων με ειδικά θερμόμετρα.

Αποφυγή επανακατάψυξης προϊόντων που έχουν αποψυχθεί καθώς ελλοχεύει ο κίνδυνος αλλοίωσής τους.

Μέριμνα ώστε να διατηρούνται τα ψυγεία πάντα καθαρά

Οι βασικοί κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα Τρόφιμα που εξακολουθούν να ισχύουν είναι:

Χρήση καλής ποιότητας πρώτων υλών (προϊόντων).

Προσοχή στις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων. Τα ληγμένα απορρίπτονται και δεν χρησιμοποιούνται πουθενά.

Διατήρηση των ζεστών μαγειρεμένων τροφίμων, μέχρι να καταναλωθούν, σε θερμοθαλάμους ή άλλες θερμαινόμενες συσκευές, με θερμοκρασία από 60°C και πάνω και όχι για διάστημα πέραν των 4 ωρών.

Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλο κ.α.) πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων (με θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5°C).

Αποθήκευση και διατήρηση των τροφίμων σε καθαρό χώρο, χωριστά συσκευασμένα και μακριά από χημικά προϊόντα, όπως π.χ. καθαριστικά, εντομοκτόνα, κ.α.

Μέριμνα για καλό πλύσιμο τροφίμων που καταναλώνονται ωμά και δεν υπόκεινται σε διαδικασία μαγειρέματος (π.χ. φρούτα, λαχανικά, κ.α.).

Χρήση μόνο πόσιμου νερού για τον καθαρισμό και το μαγείρεμα των τροφίμων.

Προσφορά των έτοιμων γευμάτων των συσσιτίων σε ατομικές μερίδες και σε συσκευασίες μιας χρήσης, το υλικό των οποίων να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της κείμενης νομοθεσίας. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται περιέκτες (δοχεία) των σιτιζομένων, αυτά να είναι καθαρά και να κλείνουν.

Κοινωνικά παντοπωλεία

Αναφορικά με τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από τα Κοινωνικά Παντοπωλεία όσον αφορά τη διάθεση τροφίμων και ποτών, επισημαίνεται ότι ισχύουν οι όροι όπως αυτοί αναφέρονται για τις Επιχειρήσεις Λιανικού Εμπορίου σύμφωνα με την υπ’αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ.47829/21-07-2017 (σχετ.β) Υπουργική Απόφαση.

Στην περίπτωση που από τις ως άνω υπηρεσίες παρέχονται και μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, ένδυσης και υπόδησης, αυτά οφείλουν να είναι σε καλή κατάσταση και καθαρά.

Πηγή: ertnews.gr