

Epidemiologické riziká pri organizovaní verejných akcií spojených s podávaním jedál

Epidemiologicky závažná činnosť je činnosť, ktorou možno pri zanedbaní postupov správnej výrobnjej praxe spôsobiť **vznik alebo šírenie** prenosného ochorenia. Patria tam aj činnosti pri výrobe, manipulácii a uvádzaní do obehu potravín, čiže aj organizovanie verejných akcií, ktoré sú spojené s prípravou jedál (súťaž vo varení halušiek, „gulášové“ akcie, verejné „opekačky“ a pod.).

Epidemiologicky závažnú činnosť môže vykonávať len osoba:

- odborne spôsobilá (doklad o vzdelaní alebo osvedčenie na výkon epidemiologicky závažných činností)
- zdravotne spôsobilá (potvrdenie o zdravotnej spôsobilosti, ktoré obsahuje potrebné náležitosti).

Na vylúčenie epidemiologických rizík je pri príprave pokrmov potrebné dodržiavať tieto zásady:

- osoby prichádzajúce do styku s potravinami musia dodržiavať zásady osobnej hygieny (umývanie rúk) a prevádzkovej hygieny,
- na prípravu pokrmov sa musia používať vhodné pracovné pomôcky, čistý kuchynský riad, náradie, stolový riad a ostatné zariadenie musí byť zhotovené zo zdravotne neškodného materiálu so súvislým a nepoškodeným povrchom,
- suroviny používané na prípravu jedál musia byť bezpečné, vysledovateľné, t.z. musia mať doklad o pôvode,
- nesmú sa spolu skladovať suroviny surové s tepelne spracovanými, aby nedošlo ku sekundárnej kontaminácii (nežiaduce znečistenie surovín, hotových výrobkov a prostredia mikroorganizmami),
- na manipuláciu a očistu surovín sa musí vyhradiť osobitný priestor vybavený pracovnými plochami a zariadením na umývanie surovín s prívodom tečúcej teplej vody s teplotou najmenej 45°C a s prívodom tečúcej studenej pitnej vody,
- zabránenie krížovej kontaminácie musí byť čistá výrova oddelená od nečistej výroby.

Z hľadiska tepelnej úpravy:

- **zakázané** je podávať konzumentovi jedlá zo surových, tepelne nespracovaných vaječ, vaječné pokrmy sa musia z oboch strán dôkladne tepelne spracovať,
- **zakázané** je podávať konzumentovi surové, dôkladne tepelne nespracované mäso,
- na zabezpečenie podmienok počas tepelného spracovania pokrmu **sa nesmú** do pokrmov počas posledných 20 minút ich tepelnej úpravy pridávať prísady, ktoré by mohli zapríčiniť ich mikrobiálnu kontamináciu. Ak tepelné spracovanie pokrmu trvá **menej ako 20 minút**, možno do pokrmov pridávať len prísady, ktoré boli **osobitne tepelne spracované**, alebo pridávať prísady len pred začatím takého tepelného spracovania.,
- **musí sa zabezpečiť**, aby teplota pri tepelnom opracovaní všetkých častí mäsa bola najmenej 70°C dosiahnutá v jadre výrobku. Potraviny možno tepelne spracúvať len nevyhnutný čas, ktorý je postačujúci na usmrtenie mikroorganizmov.,
- hotové pokrmy **sa musia podávať** bezprostredne po ich tepelnom dohotovení, najneskôr do troch hodín po ukončení ich spracovania. Počas toho času teplota hutných pokrmov nesmie klesnúť pod 60°C a tekutých pokrmov pod 65°C.

Spracovala: MVDr. M. Gulyášová