

КАКО ПРАВИЛНО УЗЕТИ УЗОРАК ХРАНЕ?

Непосредно пре узимања узорка хране за микробиолошки преглед особа која обавља тај посао мора добро опрати руке сапуном, под млазом топле текуће воде.

Посуду треба отклопити, пазећи да се рукама не додирне унутрашњост поклопца и посуде. Чистим прибором за јело из посуде са храном припремљеном за расподелу узети око 200 грама узорка и ставити га у стерилисану посуду. Затим пажљиво вратити поклопац на посуду са узорком.

Приликом узимања узорка стерилисану посуду држати што даље од лица да не би дошла у контакт са издахнутим ваздухом.

КАКО ЗАШТИТИТИ УЗЕТИ УЗОРАК ХРАНЕ ОД МОГУЋЕГ НАКНАДНОГ ЗАГАЂЕЊА?

Ради заштите узетог узорка хране од могућег накнадног загађења најбоље је да се преко алуминијумске фолије стави бели папир за паковање и залепи селотејпом, а преко папира већа самолепљива етикета са подацима о узорку тако да она прелази рубове теглице.

ДА ЛИ ТРЕБА ОБЕЛЕЖАВАТИ УЗЕТЕ УЗОРКЕ ХРАНЕ?

Узете узорке хране обавезно треба обележавати да се не би помешали, тако да се за сваки узорак наведе датум и време узорковања, од ког оброка је узет узорак, као и садржај узорка (назив јела или намирнице).

Обележавање узорка може се вршити директно на посудама или на посебном папиру који треба чувати поред узорка.

Уколико се обележавање узорка врши на посебном папиру узорци се морају нумерисати тако да број са посуде одговара броју у списку у ком се налазе одговарајући подаци о узорку. Списак узетих узорка најбоље је ставити у прозирну пластичну фолију да се не би овлажио.

ГДЕ ЧУВАТИ УЗОРКЕ ХРАНЕ?

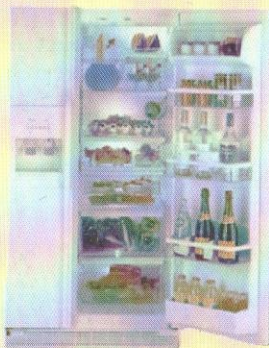
Узорке хране чувати у фрижидеру. У производним кухињама (централним и самосталним) за ту намену треба обезбедити засебан фрижидер, а у дистрибутивним кухињама за узорке треба одвојити једну полицу у фрижидеру. Фрижидери се морају прати и дезинфиковати једном недељно.

КОЛИКО ТРЕБА ЧУВАТИ УЗОРКЕ ХРАНЕ?

Узорке хране треба чувати 72 сата (три дана), што значи да је за остављање узорка неопходно обезбедити најмање три комплекта посуда које ће се наизменично стерилисати и користити. Број посуда у комплекту зависи од броја дневних obroka. У производним кухињама предшколских установа које деца свакодневно обезбеђују три obroka (доручак, ручак и ужину), сваки комплет треба да садржи десетак истоветних посуда за узимање узорка хране, а у дистрибутивним кухињама бар по три овакве посуде.

КО ТРЕБА ДА ОСТАВЉА УЗОРКЕ ХРАНЕ И БРИНЕ О ЊИХОВОМ ЧУВАЊУ?

Узорке хране за микробиолошки преглед треба да оставља за то задужена и обучена особа, а у њеном одсуству заменик кога одреди одговорни радник установе.



Издавач:

Градски завод за јавно здравље Београд

За издавача:

Прим. др Слободан Тошовић, директор Завода

Аутор:

Прим. др Неда Коваленко, спец. хигијене

Консултанти:

Прим. др Светлана Љубичић, спец. хигијене

Др Весна Пантић-Палибрк, спец. хигијене

Прим. др Невенка Жакула, спец. епидемиолог

Лектор:

Проф. Весна Дражиловић - Додић

Графички дизајн и припрема:

Зоран Мирић



УПУТСТВО

ЗА ОСТАВЉАЊЕ И ЧУВАЊЕ УЗОРАКА ХРАНЕ У ОБЈЕКТИМА СА ОРГАНИЗОВАНОМ КОЛЕКТИВНОМ ИСХРАНОМ

УПУТСТВО

ЗА ОСТАВЉАЊЕ И ЧУВАЊЕ УЗОРАКА ХРАНЕ У ОБЈЕКТИМА СА ОРГАНИЗОВАНОМ КОЛЕКТИВНОМ ИСХРАНОМ



Градски завод за јавно здравље Београд
Ул. Булевар деспота Стефана 54а
Тел. (централна): 011 20 78 600

Преко хране се могу преносити узрочници многих заразних болести, тј. одређени патогени и условно патогени микроорганизми бактерије, вируси, гљивице, плесни и др. Микроорганизми су голим оком невидљива жива бића и храна им је неопходна за раст и размножавање.

Могућност за појаву и ширење заразних болести увек постоји, зато што се микроорганизми налазе свуда око нас и у нама. Они у храну најчешће доспевају током припреме и расподеле obroка, нехигијенском манипулацијом или употребом већ загађених намирница.

Ризик за настанак и ширење заразних болести које се преносе храном већи је у колективној него у породичној исхрани, јер је у колективу и већи број конзумента и лица ангажованих на припреми и дистрибуцији obroка. Фактори који могу повећати ризик од инфекција и обољевања у колективу су: санитарно-хигијенски недостаци у просторијама, неправилно чување намирница, недовољно спровођење хигијенских мера у процесу припреме и расподеле obroка, здраво клиоништво међу кухињским радницима итд. Зато се мере заштите од инфекција морају спроводити стално и ригорозно, посебно ако је исхрана намењена осетљивим особама-деци, старим лицима, болесницима и др.

Упутство за остављање и чување узорака хране у објектима са организованом колективном исхраном намењено је радницима запосленим на припреми хране и треба да да одговоре на најчешћа питања везана за ову проблематику.



ЗАШТО ТРЕБА ОСТАВЉАТИ УЗОРКЕ ХРАНЕ?

У објектима са организованом колективном исхраном обавезно треба остављати узорке сервиране хране за микробиолошки преглед. Микробиолошки преглед тих узорака врши се у случају учестале појаве обољевања у колективу, онда када се сумња на болести које се могу преносити храном, са циљем да се омогући:

- откривање узрочника болести и
- предузимање потребних противепидемијских мера.

ШТА ТРЕБА ДА САДРЖИ УЗОРАК ХРАНЕ?

Узорак хране за микробиолошки преглед треба да садржи само једно јело, или намирницу, у количини од најмање 200 грама.

ЗАШТО ОД ИСТОГ ОБРОКА ТРЕБА ОСТАВЉАТИ ВИШЕ ПОЈЕДИНАЧНИХ УЗОРАКА ХРАНЕ?

Више појединачних узорака хране од истог obroка треба остављати за микробиолошки преглед у случају када тај оброк (доручак, ручак, ужина, вечера) садржи неколико сервираних јела, јер се узрочник болести најчешће налази само у једном или неким од њих. Микробиолошки преглед појединачних узорака има за циљ да се утврди одакле потиче узрочник болести, како би се онемогућила даља употреба загађене хране и ширење заразе.

КОЈЕ УЗОРКЕ ХРАНЕ ТРЕБА ОБАВЕЗНО ОСТАВЉАТИ ЗА МИКРОБИОЛОШКИ ПРЕГЛЕД?

За микробиолошки преглед обавезно треба остављати узорке хране припремљене за расподелу и то:

- готова јела (супе, чорбе, варива, мусаке и друга кувана и печена јела укључујући барена јаја, виршле и сл.);
- салате од свежег, неконзервисаног поврћа и воћа;
- намазе који нису индустријски произведени;
- пите, пецива, колачи и други слаткиши (кувано жито, гриз, сутлијаш, пудинг, кох, воћна салата и др.);
- бели сир и друге лако кварљиве намирнице сервиране без претходне термичке обраде.

КОЈЕ УЗОРКЕ ХРАНЕ ТРЕБА ОСТАВЉАТИ У ПРОИЗВОДНИМ ИЛИ САМОСТАЛНИМ КУХИЊАМА?

Централне кухиње снабдевају кориснике смештене у више објеката а у самосталним кухињама се припрема храна само за кориснике који бораве у том објекту. У производним (централним или самосталним) кухињама за микробиолошки преглед треба остављати узорке хране од сваког припремљеног obroка.

КОЈЕ УЗОРКЕ ХРАНЕ ТРЕБА ОСТАВЉАТИ У ДИСТРИБУТИВНИМ КУХИЊАМА?

Дистрибутивне кухиње првенствено служе за расподелу obroка добијених из централне кухиње, а користе се и за припрему топлих напитака, намаза, салата и одређених слаткиша, као и комплетних obroка као што су доручак и ужина. У дистрибутивним кухињама за микробиолошки преглед треба остављати само узорке хране која није добијена из централне кухиње (тамо су већ остављени узорци), укључујући и лако кварљиве намирнице добијене из централне кухиње, ако су сервиране без претходне термичке обраде.

КАДА ТРЕБА ОСТАВЉАТИ УЗОРКЕ?

Узорке хране за микробиолошки преглед треба остављати у току расподеле obroка.

У КАКВИМ ПОСУДАМА ТРЕБА ОСТАВЉАТИ УЗОРКЕ ХРАНЕ?

Узорке хране за микробиолошки преглед треба остављати у стерилисаним, најбоље стакленим посудама (теглама) са широким грлићем и поклопцем, запремине око 250 милилитара.



ЗАШТО ПОСУДЕ ЗА УЗИМАЊЕ УЗОРАКА ХРАНЕ МОРАЈУ БИТИ СТЕРИЛИСАНЕ?

Посуде за узимање узорака хране морају бити идеално чисте тј. стерилисане да не би дошло до накнадног загађења узорака микроорганизмима којих има свуда око нас и да би се прегледом добили прави резултати.

ШТА ЈЕ СТЕРИЛИЗАЦИЈА?

Стерилизација је поступак којим се потпуно уништавају све врсте микроорганизма у свим њиховим облицима. Она може бити сува и влажна.

Сува стерилизација се врши пламеном и врелим сувим ваздухом на температури од најмање 160°C, у трајању од 90 минута.

Влажна стерилизација се врши кувањем и врелом воденом паром под притиском од 2 атмосфере при чему се ствара температура од 120°C која уништава све микроорганизме за неколико минута.

КАКО СТЕРИЛИСАТИ ПОСУДЕ ЗА УЗИМАЊЕ УЗОРАКА ХРАНЕ?

Посуде за узимање узорака хране могу се у кухињама стерилисати кувањем и врелим сувим ваздухом. Стерилизација врелим сувим ваздухом је сигурнији начин и може се вршити у рерни шпорета на 160°C - 200°C. Време стерилизације износи око 90 минута и рачуна се од момента постизања жељене температуре.

Пре стерилизације посуде се морају добро опрати детерџентом и испрати под млазом топле текуће воде. Посуде се стерилишу заједно са поклопцем. Најбоље је да се поклопац направи од двоструко савијене алуминијумске фолије, која треба добро да пријања уз грлић посуде (око 2 центиметра испод отвора). Након стерилизације, посуде за узимање узорака хране треба прохладити.

КАДА СТЕРИЛИСАТИ ПОСУДЕ ЗА УЗИМАЊЕ УЗОРАКА ХРАНЕ?

Посуде за узимање узорака хране морају се стерилисати пре употребе.