

Pirmoji dalis - Higiena prieš bakterijas

Kasdienėje kalboje dažnai naudojame žodžius **higiena** ir **švara** tiems patiems dalykams vadinti. Paprašius paaiškinti skirtumą tarp šių dviejų žodžių dauguma pasakytų, kad galvojo daugiau mažiau apie tą patį dalyką. Taip yra todėl, kad normaliam gyvenime šie dalykai egzistuoja drauge. Šioje dalyje skirsime šiek tiek laiko paaiškinti žodžius, kuriuos dažnai naudosime. Detalės bus pateiktos likusioje medžiagoje.

ŠIOS DALIES TIKSLAS

Pagrindinis šios dalies tikslas – padėti jums pasiekti 1-ąjį tikslą, nurodytą ankstesniame puslapyje.

Šios dalies pabaigoje jūs galėsite:

- Suprasti pagrindinius būdus, kuriais galima apnuodyti maistą.
- Suvokti, kas maisto apnuodijimas sukelia socialinį ir komercinį pavojų.
- Suvokti, kad jūsų veiksmai gali sukelti arba užkirsti kelią jūros gėrybių apnuodijimui;
- Suprasti, kad yra įstatymų, reglamentuojančių patalpas, kuriose tvarkomos jūros gėrybės, ir darbuotojus.

MAISTO HIGIENA

Maisto higiena – tai tinkamas atšaldymas, maisto ruošimas, **maisto** valymas ir kryžminio užteršimo išvengimas, siekiant užkirsti kelią bakterijų atsiradimui **maiste**.

Apie maisto higieną galima galvoti, kaip apsaugoti maistą, kad jis nebūtų užterštas. Tai apima visas priemones, susijusias su maisto saugumu ir sveikumu nuo jūros gėrybių pagavimo iki jų pardavimo ar vartojimo.

Dažnai reikalaujama, kad jūros gėrybė būtų apsaugotos nuo užteršimo.

Užteršimas reiškia, kad maiste paprasčiausiai yra to, ko neturėtų būti: bakterijų, cheminių medžiagų ar fizinių elementų, pavyzdžiui, plaukų ar vabzdžių liekanų!

Ligos

Ligas paprastai sukelia bakterijos, taigi tinkama higiena paprastai siekiama sumažinti bakterijų skaičių ir užkirsti kelią jų dauginimuisi.

Maisto sukeltos infekcijos ir apsinuodijimas maistu

Dėl užteršto maisto galima susirgti.

Stiprus užteršimas bakterijomis paprastai sukelia apsinuodijimą maistu, tačiau mažesnis kai kurių bakterijų skaičius gali perduoti tam tikras infekcijas, kaip vidurių šiltinė, tuberkuliozė, dizenterija ar bruceliozė (tik nuo pieno). Šiomis ligomis paprastai galima užsikrėsti valgant patiekalus iš jūros produktų ir tik tais atvejais, jei nesilaikoma higienos reikalavimų.

Apsinuodijimą maistu gali sukelti bakterijos, toksinai, chemikalai ir virusai. Toksinus ar nuodus gali išskirti tam tikri augalai (įskaitant jūros dumblius), kai kurios nuodingos žuvis, grybeliai ar bakterijos, patekusios ant maisto prieš valgant arba per maistą patekusios į organizmą!

Apsinuodijimas maistu paprastai pasireiškia kaip ūmus ir staigus susirgimas, kuris prasideda greitai ir turi aiškiai pastebimus simptomus, kaip vėmimams, viduriavimas, skrandžio skausmai ar netgi mirtis. Apsinuodijimas maistu paprastai praeina per kelias dienas, tačiau maisto sukeltos infekcijos gali tęstis ilgiau.

Laikytis higienos reiškia pasiekti tokį švaros lygį, kuris neleidžia kilti bei plisti susirgimams arba apsinuodijimui maistu.

ŠVARA

Ką turime galvoje, kai kalbame apie švarą?

Na, paprastai kalbama apie vizualią švarą, tai yra, kai nėra matomo purvo.

Todėl galime manyti, kad švarūs marškiniai, švarus peilis, švarios rankos ar švari darbo vieta, kuris buvo švariai nuplauta ar nuvalyta yra patenkinami nes **atrodo** gerai.

Tačiau šioje mokymo medžiagoje aptariame **bakterijas**, kurios nėra matomos, jeigu nesinaudosite mikroskopu.

Taigi, ant paviršiaus, kuris buvo nušluostytas ir atrodo švarus, ant nuplautų rankų, peilių bei švorių marškinių gali būti daugybė mums nematomų bakterijų.

Turime siekti **antibakterinės švaros**, nes būtent bakterijos sukelia susirgimus.

BAKTERIJOS

Šia tema bus daug kalbama vėliau, tačiau pradėkime sakydami, kad bakterijos yra **smulkūs organizmai, kurių yra visur**.

Jų yra:

- ore;
- ant jūsų kūnų;

- ant žuvų arba vėžiagyvių kūnų;
- žuvų ir vėžiagyvių viduriuose.

Bakterijos kartais vadinamos **mikrobais**, tačiau šio termino geriau nenaudoti. Jos visada laukia progos daugintis. Bakterijų yra įvairių rūšių, ir jos gali daugintis beveik visur, kur tik yra **maisto, vandens, šilumos ir laiko**.



Svarbu prisiminti šiuos dalykus: daugelis bakterijų yra nekenksmingos žmonėms ir naudingos žuvims bei vėžiagyviams. Faktiškai mes tiesiog nepastebime jų!

Kai kurios bakterijos yra naudingos, ir jas naudojant gauname tokius produktus kaip jogurtas ir sūris.

Tačiau kai kurios bakterijos yra kenksmingos ir sukelia ligas. Šios bakterijos yra žinomos patogenų pavadinimu, ir gali aptekti į maistą, jeigu jis netinkamai gaminamas.

KOKYBĖS PRARADIMAS

Būtent dėl bakterijų prastėja pagautų jūros gėrybių kokybė: Jūros gėrybes ištraukiame iš šalto jūros vandens, kur daugelis bakterijų negali taip lengvai daugintis; Žemėje šilčiau ir bakterijoms patinka aukštesnė temperatūra. Jos puikiai jaučiasi ant negyvų jūros gėrybių ir jų viduje; Prieš valgant jūros gėrybes, jas tvarko daug žmonių. Kuo daugiau žmonių jas tvarko, tuo daugiau bakterijų prisideda prie tų, kurios jau yra ant jūros gėrybių.

Jei praeis pakankamai daug laiko, jūros gėrybės suges arba „pašvinks“, nes dėl bakterijų mėsa suminkštės ir taps gliti bei atsiras žuvies gedimo kvapas.

Pavyzdžiui, žuvies išvaizda pasikeičia:

blizganti	—————→	praradusi blizgesį
drėgna	—————→	gliti
kieta	—————→	minkšta

ir ji pradeda dvokti.

Dauguma šiuos pasikeitimus sukeliančių bakterijų **nekenkia** žmonėms, net jeigu jos suvalgomos. Žuvies skonis bus prastesnis, tačiau žmogus nesusirgs.

Gendant maistui pasikeičia jo išvaizda (spalva), kvapas ir skonis. Sugedusį maistą lengva pastebėti.

Kai kurios bakterijų grupės sukelia **apsinuodijimą maistu**, tad labai svarbu, kad jų nebūtų netoli jūros gėrybių. Jei jūros gėrybės užteršiamos dideliu šių bakterijų kiekiu, **skonis ir kvapas gali būti geras**, tačiau tai gali būti labai pavojinga.

Susirgimus sukeliančios bakterijos užkrečia jūros gėrybes, jei maisto tvarkytojai **neatsargiai dirba**.

Suvalgius jūros gėrybių, kuriose yra apsinuodijimo bakterijų, galima susirgti įvairiomis ligomis, pradedant nuo skrandžio sutrikimų ir baigiant mirtimi, tačiau tai atsitikina retai.

Labai seniems, sergantiems arba jauniems žmonėms gresia didžiausia rizika apsinuodyti maistu, kadangi, jie yra mažiau atsparūs šioms bakterijoms.



Prisiminkite: labai svarbu, kad įsidėmėtumėte, jog apsinuodijimas maistu beveik visada kyla todėl, kad kažkas nepakankamai gerai tuo maistu rūpinosi.



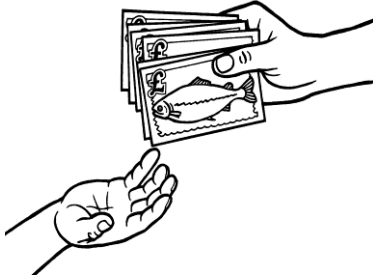
Apsinuodijimo galima išvengti

Dirbdami su maistu turite visada laikytis:

Švaros, vėsumos, vengti užteršimo, todėl būkite atsargūs ir laikykitės nuoseklumo.

POVEIKIS JUMS IR JŪSŲ DARBUI

Žuvis moka jums atlyginimą. Jeigu dirbate tam tikroje žuvis pramonės srityje, atlyginimą gaunate todėl, kad pakankamai daug žmonių valgo žuvį, kurią tvarkote.



Morning Express

**THE
Star**

TIMES NEWS

DAILY HERALD

Jeigu kils apsinuodijimas žuvimi, nukentėsite ir jūs, ir žmonės, kurie apsinuodijo. Kenčia ne tik asmuo, kuris susirgo.

Perskaitę antraštes „**Seafood atsakinga už apsinuodijimą jūros**

gėrybėmis“ žmonės gerai pagalvos prieš valgydami jūros gėrybes.

Kuo mažiau žmonių perka jūros gėrybes, tuo labiau kenčia kiekvienas, dirbantis patiekalų iš jūros produktų gamybos pramonėje.

Darbą su jūros gėrybėmis reglamentuoja nemažai **maisto higienos įstatymų**.

Jei jūros gėrybės užkrečiamos maisto apnuodijimą keliančiomis bakterijomis, kažkas bus apkaltintas dėl higienos reikalavimų pažeidimo ruošiant jūros gėrybes. Taigi, jei bus nustatyta, kad jūros gėrybės sukėlė apsinuodijimo maistu protrūkį, galimos šios pasekmės:

- akivaizdi žala žmonėms, suvalgiusiems jūros gėrybių;
- dėl prastos viešosios nuomonės parandama rinkta;
- atsakingam darbuotojui kyla teisinių nemalonumų.

Apsinuodijimą maistu daugelis esame patyrę. Apie daugelį apsinuodijimo maistu atvejų nepranešama valdžios institucijoms, tad jie nepatenka į oficialią statistiką. Daugelyje studijų sakoma, kad vienam nustatytam apsinuodijimo maistu atvejui tenka daugiau kaip dešimt nenustatytų.

Jungtinės Karalystės apsinuodijimo maistu statistika

Priklausomai nuo to, kur žiūrite ir su kuo kalbate, Jungtinėje Karalystėje

apsinuodijimo maistu užregistruojama apie 100 000 ar 1 mln. atvejų per

metus. 100 000 atspindi faktinius atvejus, o 1 mln. – galimas problemas, jei įtraukiami visi galimi atvejai.

Kai kurie apsinuodijimai maistu gali baigtis **mirtimi**, todėl maisto sauga yra svarbus dalykas, nepriklausomai nuo pasinuodijimų maistu atvejų skaičiaus kiekvienais metais.

Taigi, matote, kad maisto tvarkytojas įsipareigoja:

- nenuodyti žmonių, kurie valgo paruoštą maistą;
- užtikrinti, kad darbdaviui nebūtų skirta bauda ar uždaryta įmonė;
- nepažeisti įstatymų, nes gali būti skirti bauda arba laisvės atėmimas už sunkų pažeidimą.

Šios pirmosios dalies tikslas iš tiesų – priversti jus pamąstyti apie higieną.

Jūs turėsite žinoti, ką mes norime pasakyti tam tikrais žodžiais, tad suteiksime jums galimybę parengti savo apibrėžimus S.E.K. forma. Tik šioje dalyje S.E.K. yra ilgesni negu kitose dalyse likusioje mokomojoje programoje, todėl nesijaudinkite dėl apimties.

? S.E.K. 23

Tuščiose vietose įrašykite, ką, jūsų nuomone, reiškia šie žodžiai.

Kai baigsite, sulyginkite savo atsakymus su manaisiais.

- a. Higiena
- b. Švara
- c. Bakterijos
- d. Nešvara
- e. Kenksmingas

a.

.....
.....

b.

.....
.....

c.

.....
.....

d.

.....
.....

e.

.....
.....

SANTRAUKA

Dabar turėtumėte suvokti, kad apsinuodijimas maistu, kurį sukelia jūros gėrybės, gali turėti labai rimtų pasekmių žuvies pramonei.

Likusios mokomosios programos tikslas – išmokyti jus, kaip elgtis, kad taip neatsitiktų!

Šioje dalyje yra trys svarbiausi dalykai, kuriuos reikia prisiminti:

- paprastai ant jūros gėrybių nebūna nuodingų bakterijų;
- bakterijos ten atsiranda tam tikrame etape, jei jūros gėrybės tvarkomos nerūpestingai;
- procedūros, užtikrinančios švarą darbo metu, turėtų padėti išvengti apsinuodijimo maistu.

Dabar baigėte pirmąją dalį. Tikimės, kad jums nebuvo per sunku, ir kad dabar maloniai laukiate likusios programos dalies.

Dabar jau pasiekėte 1-ąją tikslą.