

Šeštoji dalis - Užteršimas

Maisto kenkėjai yra:

Gyvūnai, paukščiai ar vabzdžiai, kurie atsiduria netinkamoje vietoje netinkamu laiku ir gali sugadinti ar užteršti maistą.

Turite atkreipti dėmesį, kad sąraše yra ir netinkamai apsirengę ir nenusiprausę žmonės. Tačiau šioje dalyje apie juos daugiau nekalbėsime.

UŽTERŠIMAS tai:

Buvimas maiste bet kurios medžiagos, nepaisant to, ar ji kenksminga ar ne, kurios neturėtų ten būti.

ŠIOS DALIES TIKSLAI

Pagrindinis šios dalies tikslas – padėti jums pasiekti 6-ąjį tikslą – *susieti dažniausiai pasitaikančias kenkėjų rūšis su maisto užteršimu ir nurodyti kenkėjų valdymo būdus.*

Šios dalies pabaigoje galėsite:

- Aprašyti, kokį vaidmenį vaidina kenkėjai, pernešdami maistą nuodijančias bakterijas.
- Išvardyti svarbiausių kenkėjų (žiurkių ir pelių, vabzdžių, paukščių, kačių ir šunų) įpročius.
- Nustatyti būdus, tinkamus užkirsti kenkėjams kelią ir juos kontroliuoti.
- Aprašyti daugelį įprastų teršiančių medžiagų, jų šaltinius ir stabdymo būdus.

MAISTO KENKĖJAI

Ką blogo jie daro?

Kenkėjai:

- Platina ligas
- Užteršia maistą ir konteinerius.
- Gadina statinį.

Rimtai apsikrėtus tam tikrais kenkėjais **pagal įstatymus** būtina apie tai pranešti sveikatos apsaugos institucijoms.



Sveikos aplinkos institucija (EHO)

Vietos valdžia kreipiasi į EHO prašydama patikrinti, ar toje vietovėje laikomasi higienos reikalavimų. Tai ne policijos brigada, kuri gali jus sulaikyti! Jie teikia pagalbą. Jų pagalba **nemokama ir profesionali. Pasinaudokite ja!** Jei įtariate, kad kažkas yra užteršta ar apsikrėsta ar tiesiog norite patarimo, kaip išvengti šios problemos, kreipkitės į EHO. Jie turi patirties, kaip saugiai naudotis medžiagomis, kuriomis galima naikinti maisto kenkėjus.

Maisto apsauga nuo kenkėjų yra nepaprastai svarbus dalykas. Fabrike arba prie jo neturi būti kaupiamos atliekos. Jos turi būti laikomos už fabriko vartų uždaruose metaliniuose konteineriuose ar dėžėse, kad prie atliekų neprieitų šunys, katės, žiurkės, musės ir kt., o konteineriai būtų reguliariai ir saugiai valomi.

Apie kokius maisto kenkėjus kalbame?

Didžiausią rūpestį mums kelia šie kenkėjai:

- Žiurkės ir pelės; kartais kartu grupuojamos kaip graužikai.



Bendrieji požymiai = plaukai, riebalingos išskyros, graužimo žymės, mažos juodos išmatos



- Vabzdžiai, musės, vapsvos ir tarakonai.

Bendrieji požymiai = kiaušiniai ir lervos

- Paukščiai, karveliai, žvirbliai ir žuvėdros.



Bendrieji požymiai = išmatos ir plunksnos

- Katės ir šunys.



Bendrieji požymiai = išmatos

Visi šie kenkėjai **platina ligas ir teršia** įvairius maisto produktus bei paviršius, kuriuos paliečia.

Pabandykite bent minutę įsivaizduoti, kur jie galėjo būti prieš patekdami į maisto patalpas.

Graužikai - kanalizacija, nutekamieji vamzdžiai, laukymės, atliekos, šiukšlės.

Vabzdžiai - išmatos, pūvančios šiukšlės, liekanos.

Paukščiai - šiukšlynai, dvėsenos, nuotekų valyklos.

Katės ir šunys - ant žemės, purve.

Prisiminkite, kad kenkėjai visada nešvarūs.

Du pagrindiniai įsidėmėtini šūkių:

- „Pažinkite savo priešą“
ir
- „Išvarkite juos ir neprisileiskite jų“

Šiek tiek pakalbėkime apie pačius kenkėjus.

GRAUŽIKAI

Žiurkės

Jų yra dvi pagrindinės grupės:

- Juodosios žiurkės (paprastai aptinkamos laivuose).
- Rudosios žiurkės (paprastai aptinkamos kanalizacijoje, vietose, kur kaupiamos atliekos, ir kitur).

Įpročiai

Žiurkės paprastai veikia tamsoje pasislėpusios nuo žmonių, kai tik įmanoma. Jos gudrios ir vislios. Jos gali prasirausti per žemę kelis metrus ir prasigaužti į nemetalinius konteinerius.

Nustatymas

Žiurkės reguliariai tuština ir palieka žymes ten, kur tamsoje prisiliečia prie sienos ar buomų.



Tamsiose vietose jos paprastai palieka juodas išmatas, tad jų reikia ieškoti.

Maišai ar kitos maisto talpyklos pragaužiamos. Daugeliu atvejų tai būna pirmasis požymis.

Ką daryti?

Grįžkime prie šūkio „Išvarkite ir neprisileiskite“.

Išvarkite jas

Žiurkes sunku pagauti, o nuodai, galintys jas nužudyti, yra pavojingi. Pasikvieskite į pagalbą vietinį EHO ar žiurkių gaudytojus.

Palikite tai specialistams.

Neprisileiskite jų

Kaip ir mums, žiurkėms reikia **maisto, vandens** ir **pastogės**, taigi pasistenkite, kad visa tai būtų neprieinama.

- Palaikyti patalpose švarą, o maistą laikykite uždarytuose

metaliniuose konteineriuose. Įsitikinkite, ar aplik nėra likučių. Nepamirškite valgyklos ar sandėlio bei patalpų, kuriuose gaminamas maistas.

- Neleiskite kauptis popieriaus atliekoms ar dėžėms. Jos gali būti panaudotos lizdams.
- Teritorijoje aplink patalpas užtikrinkite laisvą plotą ir švarą. Graužikai naudojami visomis angomis, todėl ant jų pritvirtinkite metalinius tinklelius.

EHO ir kt. patars, kaip apsaugoti pastatą nuo graužių.

Pelės

Jų įpročiai labai panašūs į žiurkių, tačiau jos smalsesnės.

Išmatos smulkios ir juodos, kaip juodi ryžiai.

Jas lengva pagauti, taigi galite šito imtis patys, tačiau paprastai geriausia iškviesti EHO ar kitą profesionalią pagalbą.

PAUKŠČIAI

Manome, kad žiurkių ir pelių laikymas maisto kenkėjais jums nepasirodė neįprastas. Daugeliui žmonių jos atgrasios.

Sunkiau pripažinti, kad paukščiai taip pat maisto kenkėjai. Jie geriau atrodo už daugelį maisto kenkėjų ir gyvena atviroje erdvėje.

Žmonėms jie kartais trukdo, tačiau apie juos negalvojama kaip apie galinčius kelti pavojų sveikatai. Didesnį susirūpinimą keltų žuvedros, greičiau todėl, kad jos vagia žuvį, o ne todėl, kad jų kojos užkrečia kitas šalia esančias žuvis.

Deja, ant paukščių kojų ir jų išmatose daugybė bakterijų. Pastarieji tyrimai parodė, kad **viena iš penkių** žuvedrų platina maistą nuodijančias bakterijas. Taigi į paukščius turite žiūrėti kaip į skraidančias žiurkes. Faktiškai jie tam tikra prasme blogesni už žiurkes, nes aplinkui jų būna daug, ir jie gali paskleisti bakterijas ant žuvies iš didelio aukščio.

Išmatos gali ir nepatekti tiesiai ant maisto, tačiau vabzdžiai jas tikrai aplankys, o vėliau greičiausiai užkrės žaliavas ar galutinius produktus, su kuriais dirbate. Dauguma žuvedrų ir nemažai kitų paukščių platina *salmonelės* bakterijas ir kelia nei kiek ne mažiau

problemų kaip žiurkės. Įsivaizduokite, kaip reaguotumėte į žiurkę, kuri vaikšto ant žuvų dėžės!

Kaip susitvarkyti su paukščiais?

- Neskatinkite jų.
- Nemaitinkite jų – jūsų atliekos sunaudotos maistui skatina bakterijų atsiradimą – netikęs apsikeitimas.
- Šalinkite maisto atliekas. Maistą ir atliekas laikykite uždengtus.
- Neįleiskite jų pro langus, ventiliacijos ar kitas angas.
- Stenkitės sumažinti laktų skaičių. Prikabinkite paukščius atbaidančias juostas.

KATĖS IR ŠUNYS

Šunys

Šunys nešioja daug organizmų, kurie žmonėms gali sukelti ligas.



Šios ligos iš tiesų nepriklauso apsinuodijimo maistu ligoms.

Šunų ekskrementai yra ypatingas pavojaus šaltinis, patekusios ant žmonių batų, šunų kojų ar vabzdžių jos gali būti pernešamos į patalpas, kuriose dirbama su maistu. Tai viena iš priežasčių, kodėl būtina pasikeisti batus prieš įeinant į patalpas, kuriose dirbama su maistu.

Avalynė, avima maisto gamybos patalpose, niekada negali būti avima lauke.

Bet kuriuo atveju, juk lauke neavėsime baltų darbinių batų. Be to, kokį įspūdį susidarys potencialūs klientai?



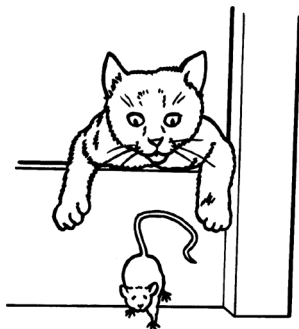
Įstatymai draudžia gyvūnams patekti į patalpas, kuriose gaminamas maistas.

Jei radote šunį, išveskite jį ir išvalykite bei dezinfekuokite vietą, kurioje jis buvo.

Katės

Įstatymai draudžia laikyti kates patalpose, kur gaminamas maistas. Jos nepadės išspręsti problemų su graužikais.

- **Neskatinkite jų.**
- **Neleiskite kitiems jų skatinti.**
- **Pašalinkite jas bei išvalykite/dezinfekuokite jų buvimo vietą.**



Neretai manoma, kad katės švarios, nes jos užkasa ekskrementus ir prausiasi. Tačiau, kalbant apie bakterijas, tai nieko nereiškia.

Daugeliu atžvilgių jos blogesnės negu šunys, nes yra mažiau pastebimos. Jos gerai laipioja ir klauso tik savęs.



Atminkite – katės nešvarios

VABZDŽIAI

Visų minėtų maisto kenkėjų galima neįleisti į patalpas, kuriose gaminamas maistas, ir apskritai tenka susitvarkyti su gana neskaitlingais individualais.

**Vabzdžiai skiriasi:**

- Jų yra daug daugiau.
- Jie maži
- Jie gali palikti kiaušinius ar lervas bet kur.

Atminkite: beveik neįmanoma jų visiškai sunaikinti

Mūsų požiūriu yra vienas geras dalykas.

Žuvis netraukia daugelį maistu mintančių vabzdžių, taigi mums reikia mažiau jaudintis negu kitoms maisto pramonės įmonėms!

Musės

Musių įvairovė yra labai didelė, tačiau jos visos kelia tas pačias problemas.

Visos musės platina ligas. Jų kojos ir kūnai užteršti bakterijomis nuo visko, ant ko tik jos buvo nusileidusios.

Jas traukia pūvantis maistas ir ekskrementai. Jos ėda **vemdamos** ant maisto, tada šis suminkštėja, ir jos gali jį sučiulpti.



- Imkitės visų priemonių, kad musės nepatektų į vidų.
Netiesioginė ventiliacija čia geriausiai tiktų. Atviros durys ir langai suteikia musėms galimybę lengvai patekti į vidų.
- Laikykite maistą uždengtą.

Visur būtina laikytis švaros. Konteinerių, dėžių vidus ir išorė, kt. turi būti švaru.

Elektrinės musių gaudyklės gera priemonė, jeigu statomos taip, kad žuvusios musės neužterštų maisto ir kt. Gaudyklę būtina reguliariai valyti. Nepamirškite palikti gaudyklių įjungtų nakčiai, kada rezultatas yra geriausias ir kuo dažniau iškratyti žuvusių musių kūnus!

Aeroliniai purškikliai nuo musių ypač gerai tinka nakčiai. Pasirūpinkite, kad įranga būtų uždengta. Naudokitės purškikliais, pagamintais skaistenio pagrindu, kadangi jie nekenkia maistui. **Skaitykite instrukcijas**, kad įsitikintumėte, ar purškiklį saugu naudoti. Žuvusius vabzdžius reikia pašalinti, o įrangą nuvalyti. Popierinės musių gaudyklės nebemadingos, nes prastai atrodo,

tačiau jos **veikia**, ir yra pakankamai gera priemonė, jeigu naudojamos atokiose vietose. Jas reikia keisti kas 2 – 3 dienas. Tai itin gera priemonė, pranešanti jums apie potencialią problemą.

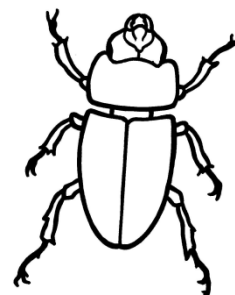
Musių gaudymo juostos **neturėtų** būti naudojamos maisto aplinkoje. Jos nėra veiksmingos gerai vėdinamoje patalpoje, o tokia turėtų būti patalpa, kurioje gaminamas maistas. Jos geriau tinka mažo ploto tualetams, tačiau neturėtų būti reikalingos, kai valoma reguliariai.

Tarakonai

Tarakonai nekelia problemų žuviai, nes mėgsta grūdinius produktus.

Jiems taip pat patinka šiluma, kuri nėra įprastas reiškinys patalpose, kuriose tvarkoma žuvis.

Tarakonams kontroliuoti naudojami insekticidai, bet geriausia gauti patarimą iš **vietinio EHO**, jeigu įtariate, kad apniko kenkėjai .



Vapsvos

Elkitės su jomis kaip su musėmis.

Skruzdėlės

Skruzdėlės neturėtų kelti rūpesčių patalpose, kur dirbama su žuvimi, bet jos gali apnikti prastai prižiūrimas lauko teritorijas.

Jas traukia pūvanti mėsa.



Jeigu pastebėsite skruzdėlių, ypač labai ryškios spalvos, **kreipkitės į EHO**.

INSEKTICIDAI



Jūs galite nusipirkti daug cheminių medžiagų vabzdžiams naikinti.

PRAŠOME TO NEDARYTI!

Daugelis šių cheminių medžiagų žmonėms taip pat nuodingos.

Vienintelis insekticidas, kurį turėtumėte naudoti, yra buitinis aerozolinis purškiklis, ant kurio nurodyta, kad jį „**saugu**“ naudoti maisto aplinkoje. Nors ir sakoma, kad jis saugus, jį reikia naudoti atsargiai.

Geriausia išpurkšti kambarį nakčiai ir kruopščiai nuvalyti paviršius kitą rytą prieš darbo pradžią.

Atminkite: Užuoat naudojus kitus insekticidus savarankiškai, geriau kreiptis patarimo į specialistus. Jeigu galite, pagrindinę priežastį nurodykite vabzdžių invaziją.

Perskaite šią dalį tikriausiai jaučiatės kaip po geros pirties!

Ją rašydamas valgiau prekybos centre gamintą sumuštinį, ir labai džiaugiuosi, kad jį pagaminęs asmuo buvo gerai išmokęs maisto higienos pamokas!

Pirmiausia atsakykite į šiuos S.E.K., tada galite pailsėti ir atsipalaiduoti.

? S.E.K.14

Kodėl žmones kartais galima priskirti maisto kenkėjams?

.....

.....

.....

? S.E.K.52

Jeigu jus apniktų kokie nors maisto kenkėjai, ką darytumėte?

.....

? S.E.K.17

Kaip sužinotumėte, kad jus apniko žiurkės ar pelės?

.....

.....

? S.E.K.24

Kokius bendrus bruožus turi visi maisto kenkėjai?

.....

.....

? S.E.K.40

Kokius insekticidus visiškai saugu naudoti maisto aplinkoje?

.....

.....

.....

.....

? S.E.K.15

Pasistenkite išvardyti keturis pagrindinius būdus maisto kenkėjų antplūdžiui išvengti.

.....

.....

a.

.....

b.

.....

c.

.....

TERŠIMAS IR UŽKRĖTIMAS (UŽTERŠIMAS)

Teršimas ir užkrėtimas gali turėti rimtą poveikį žuvies kokybei.

Užteršiama **prieš** pagaunant žuvį.

Užkrečiama **po to**, kai žuvis pagaunama ir/arba ištraukiama.

Jie turi tą patį poveikį žuvies kokybei, nes žuvis pradeda gesti.

Sugedusi žuvis praranda gerą skonį ir kvapą. Užkratas į žuvies kūną patenka jai maitinantis arba iš aplinkos prieš ją pagaunant ir/arba iš aplinkos, kai ji tvarkoma bei sandėliuojama.

Sugedusios žuvies prastas skonis, ji **gali sukelti ligą**.

? S.E.K.49

Kokį įprastą pavojų kelia:

- a. paukščiai
- b. šunys
- c. vabzdžiai

Teršimas

Žuvį užteršia kenksmingos ar atliekomis tapusios medžiagos, kurios sąmoningai ar atsitiktinai išmetamos į jūrą ar gėlus vandenį.

Pagrindinės teršalų grupės:

- Metalai ir kiti elementai (1970-aisiais buvo kilusi panika dėl gyvsidabriu užteršto tuno).
- Dezinfekavimo priemonių ir ploviklių atliekos.

- Mineralinės alyvos (iš nesandarių tanklaivių ir gręžinių).
- Radioaktyvios atliekos.

Šios taršos neįmanoma kontroliuoti. Viskas, ką galite padaryti, tai žinoti, kad ji įmanoma ir **pranešti vadovui apie neįprastą žuvies kvapą**.

Užkrėtimas

Žuvis užteršiama kenksmingomis ar nemaloniomis medžiagomis, kurios liečiasi su žuvimi jos tvarkymo ir apdorojimo metu.

Trys pagrindiniai galimi žuvies užteršimo būdai:

- **Bakterinis** užkrėtimas (gedimą sukeliančiomis ir maistą nuodijančiomis bakterijomis).
- **Cheminis** užkrėtimas (cheminiais valikliais, įrangos tepalais).
- **Fizinis** užkrėtimas (svetimkūniais).

Atminkite: bet kurio užteršimo galima išvengti.

Tarp pagrindinių įvykių, kai žuvis pagaunama ir patenka pas klientą, ji tvarkoma keletą kartų. Kartais tvarkymas apima tik vidurių išvalymą ir pardavimą. Kitais atvejais visa žuvis gali būti pakuojama į dėžes. Ji perdedama iš dėžės į dėžę, o iš šios ant darbo paviršiaus. Ji guli ant prekystalių ir daug kartų pervežama.

Visuose šiuose etapuose kyla užkrėtimo bakterijomis ar svetimkūniais rizika. Prieš pateikdami kelis pavyzdžius, kaip žuvį galima užteršti, norėtume, kad atsakytumėte į šiuos klausimus ir pamatytumėte, ar supratote, ką ligi šiol papasakojome.

? S.E.K.54

1. Pateikite **du** pavyzdžius, kaip žuvis gali būti užkrėsta prieš
2. Kaip žuvis sugenda?
3. Kokie trys pagrindiniai pagautos žuvies užteršimo būdai?

1.

.....

2.

.....

3.

.....

KAIP ŽUVIS UŽTERŠIAMA?

Šioje lentelėje pamatysite, kokiais įvairiais būdais galima užteršti žuvį.

Kai kurios žuvies užteršimo priežastys			
Šaltinis	Pavyzdys	Užteršimo tipas	
		Bakterinis	Fizinis
Dirbantieji su maistu	Nešvarūs batai – kai statomi ant dėžių Nešvarios rankos/darbo drabužiai Kosėjimas/čiaudėjimas Neuždengti įpjovimai ir opos Nepidengti plaukai Cigaretės Rūbų kišenės	Įvyksta Įvyksta Įvyksta Įvyksta Įvyksta Įvyksta	Purvas Purvas, sagos, nagai Plaukai Cigarečių pelenai ir nuorūkos Saldainių popierėliai, žiedai, auskarai, plunksnakočių dangteliai, sąvaržėlės
Įranga	Transporto priemonės Technologinio apdorojimo įranga Prastos patalpos Techninė priežiūra Remontas Pakuotės/medinės dėžės	Įvyksta Įvyksta Įvyksta Įvyksta Įvyksta	Purvas, dulksės Riebalai ir aliejus Metalų gabalai Nusilupę dažai ir rūdys Varžtai, veržlės, laidai, sąvaržėlės. Kartonas, virvės, polietilenas, stiklas, medis
Išlieti chemikalai (dažniausiai valymo priemonės)	Plovikliai Dezinfekavimo priemonės	Ne Ne	Sukelia apnuodijimą ir gedimą.
Atliekos	Pūvanti žuvis, liekanos Vėjo pustomos šiukšlės	Įvyksta Įvyksta	pelėsiai, purvas, dulksės, dūmai
Gyvūnai	Katės ir šunys Paukščiai Musės ir tarakonai Žiurkės ir pelės	Įvyksta Įvyksta Įvyksta Įvyksta	Plaukai ir purvas Plunksnos, purvas išmatos Išmatos, šlapimas, plaukai

UŽTERŠIMO PREVENCIJA

Naudodamiesi informacija apie tai, kaip žuvį galima užteršti, pagalvokite apie tai, kaip tam galima būtų sukliudyti.

Kad padėtume jums tai padaryti sudarėme lentelę, kurią siūlome užpildyti.

Pažiūrėkite į toliau pateiktą lentelę ir užpildykite tuščias skiltis.

Pirmiausia išvardykite pagrindinius būdus, kaip žuvį galima užteršti kiekviename tvarkymo etape.

Antra, užrašykite pasiūlymus, kaip galima išvengti užteršimo kiekvienu būdu.

Sutelkite dėmesį į sritis, kur jūs dalyvaujate darbo su žuvimi procese.

Jeigu vietos bus per mažai, naudokitės papildomu popieriaus lapu.

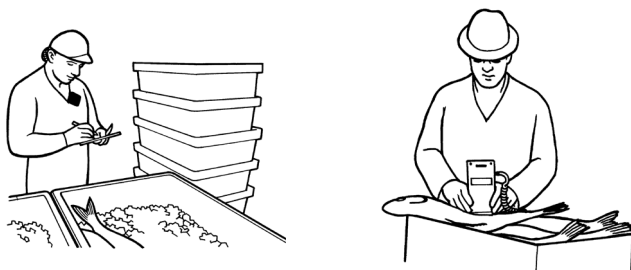
Darbo etapas	Kaip žuvį galima užteršti	Kaip užteršimo galima išvengti
Pardavimo vietoje		
Pervežant apdoroti		
Iškraunant iš sunkvežimio		
Sandėliuojant prieš apdorojimą		
Išvalant ir ruošiant filé		

Užpildėme tą pačią lentelę, tad palyginkite savo ir mūsų idėjas. Nenustebsite, jei turėtumėte už mus daugiau idėjų, ypač tame darbo etape, kuriame dirbate.

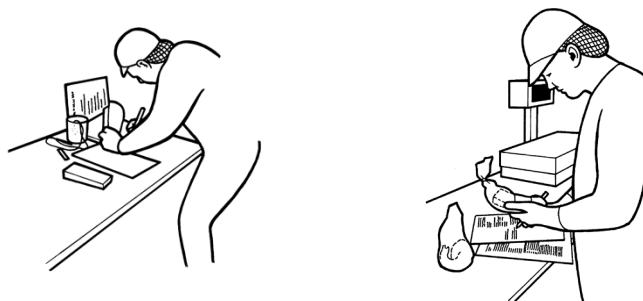
Darbo etapas	Kaip žuvį galima užteršti	Kaip užteršimo galima išvengti
Pardavimo vietoje	Purvas nuo batų Medinių dėžių atplaišos Žuvėdros ir išmatos	Nevaikščiokite ant dėžių. Naudokite plastmasines dėžes. Nuvykite žuvėdras ar uždenkite žuvį.
Pervežant apdoroti	Purvas nuo sunkvežimio Purvas ir dulės, kuriuos užpučia ant atvirų dėžių sunkvežimyje Žuvėdros	Reguliariai plaukite sunkvežimį vandens srove. Uždenkite dėžes. Uždenkite dėžes.
Iškraunant iš sunkvežimio	Cigarečių pelenai/nuorūkos Purvas	Nerūkykite iškraunant žuvį. Uždenkite dėžes.
Sandėliuojant prieš apdorojimą	Paukščiai, katės, šunys Vabzdžiai, žiurkės, pelės Laikymas šalia chemikalų – sukelia sugedimą	Neįleiskite jų į sandėlį. Reguliariai tikrinkite patalpas, ar nėra parazitų. Naudokite kenkėjams atsparias dėžes. Elkitės atsargiau. Naudokite atskirus sandėlio plotus žuviai ir kitoms medžiagoms.
Išvalant ir ruošiant filė	Purvas nuo drabužių/rankų. Kosėjimas/čiaudėjimas šalia žuvies. Nešvarūs peiliai Nešvari apranga Varvantys mechanizmai Nešvarūs darbo paviršiai Pūvančios žuvies atliekos	Laikykitės daug griežtesnių švaros ir higienos standartų. Visi dirbantys su žuvimi turi dėvėti švarią aprangą. Pašalinkite netinkamą maistą ar jo atliekas greitai ir laikykite jį atskirai nuo žuvies. Laikykitės tinkamų valymo procedūrų. Naudokitės kriauklėmis rankoms plauti. Nesinaudokite nešvaria ar įranga, turinčia defektų. Kur įmanoma, uždenkite maistą.

ŠVARAUS DARBO TVARKA

Pagrindinis dalykas siekiant išvengti užteršimo - **sąmoningumas**.



Nors visoje Britanijoje žuvies kokybė gerėja, dar yra tokių, kuriems derėtų keisti požiūrį, susitikti su kolegomis, kurie laikosi aukštesnių higienos reikalavimų, geriau atsižvelgti į vartotojus.



Įsitikinate, kad yra daugybė galimybių žuvį užteršti.

Atsiminkite: akylai stebėkite ir prižiūrėkite žuvį, už kurią atsakote.

Kad būtų įmanoma užkirsti kelią užteršimui laikantis švaros darbo vietoje, darbas turi būti vykdomas pagal **higienos** reikalavimus.



Higiena – tai mokslas, kurio tikslas užkirsti kelią ligoms išvengiant bakterinio ir fizinio užteršimo.

Dabar žinote, kad bakterijų yra visur, o esant palankioms sąlygoms, kai jos turi maisto, šilumos ir laiko, jos greitai dauginasi ir sukelia maisto gedimą bei nuodija žmones.

APSINUODIJIMO MAISTU RIZIKA

Maistą nuodijančios bakterijos ant žuvies neatsiranda natūraliu būdu. Bakterijos negali išgyventi šaltyje, kur žuvis gyvena, kol jas pagauna.

Žuvį pagavus ir ypač išvirus, joje gali pradėti ir pradeda daugintis nuodingosios bakterijos – **jeigu joms suteikiama galimybė**.

Bakterijas visada įterpia žmonės, ar maisto kenkėjai, ar nešvarūs užteršti mechanizmai, ar užterštas maistas bei drabužiai.



Atsiminkite: maistą galima užkrėsti dėl nešvarių darbo sąlygų.

Maisto užteršimą beveik visada sukelia nerūpestingumas ir prastas darbas.

- Tai kenkia žmonėms.
- Dėl to netenkame lankytojų.
- Dėl to kyla teisinių problemų.

Pagal įstatymus visi dirbantys su maistu turi laikytis higienos reikalavimų ir palaikyti švarą darbo patalpose.

SANTRAUKA

Šioje programoje maisto kenkėjus esame minėję keletą kartų ir anksčiau. Perskaitykite šią dalį turėtumėte žinoti, kodėl svarbu kontroliuoti maisto kenkėjus, galinčius apsigyventi patalpose, kuriose dirbate su maistu.



Maisto kenkėjai platina bakterijas ir ligas

Geriau susipažinkite su šių kenkėjų **įpročiais**:

- graužikų;
- paukščių;
- šunų ir kačių;
- vabzdžių.

Tada būsite geriau pasirengęs **užkirsti jiems kelią** ar **juos kontroliuoti** savo patalpose.

Taip pat sužinojote, kad yra **Sveikos aplinkos institucija**, galinti suteikti pagalbą ir patarti dėl maisto kenkėjų kontrolės.

Pasinaudokite aplinkos sveikatos pareigūnu – tai nemokami patarimai.

Dabar jau pasiekėte 6-ąjį tikslą.