

PREMA PRAVILNIKU O HIGIJENI HRANE POSEBNE HIGIJENSKE MJERE SU :

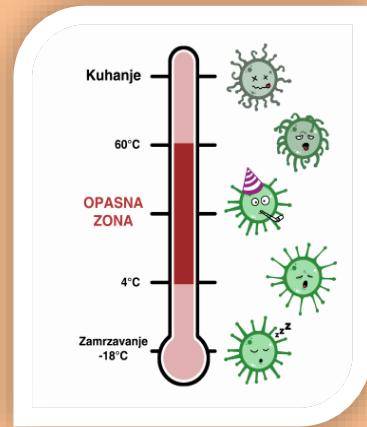
- ✓ poštivanje mikrobioloških kriterija za hranu;
- ✓ postupke potrebne za ispunjavanje ciljeva određenih ovim pravilnikom;
- ✓ ispunjavanje zahtjeva o praćenju temperature za hranu;
- ✓ održavanje hladnog lanca;
- ✓ uzorkovanje i analize.



- ✓ Nepravilno rukovanje sa hranom pogoduje njezinoj kontaminaciji od strane mnogih uzročnika bolesti, a neadekvatno čuvanje pogoduje njihovom rastu i razvoju.
- ✓ U tom pogledu pravilno postupanje s hranom preventivna je karakteristika s kojim bi morao biti upoznat svako od nas.

ZLATNA PRAVILA SPREČAVANJA TROVANJA HRANOM

Četiri važne stvari koje treba zapamtiti vezano uz pravilnu higijenu hrane, a ukratko ih zovemo 4 Cs (eng.)*.



4 Cs predstavljaju:

- a) Čišćenje (Cleaning)
- b) Kuhanje (Cooking)
- c) Hlađenje (Chilling)
- d) Križna kontaminacija hrane (Cross-contamination)

Kontaminiranim hranom mogu nastati sljedeća oboljenja:

- ✓ Alimentarne infekcije (trbušni tifus, paratifus A, B i C, dizenterija, kolera, infektivni hepatitis, tuberkuloza, Q-groznica, difterija, šarlah, bruceloza i td..)
- ✓ Alimentarne toksikoinfekcije (E.coli, enterokoke, proteus, salmonele i druge aerobne i anaerobne klice)
- ✓ Alimentarne intoksikacije (stafilokokus aureus, klostridium botulinum)
- ✓ Alimentarne invazije (kontaminacija nastala parazitima Trichinelae spiralis i Echinococcus-a).

Karakteristike epidemija trovanja hranom:

- ✓ nastaju eksplozivno,
- ✓ traju 3-4 dana,
- ✓ imaju kontrolnu grupu zdravih i kontrolnu grupu bolesnih lica.

- ✓ Uzorkovanje je potrebno provoditi priborom za uzorkovanje na način da se spriječi svako njegovo naknadno onečišćenje, kvarenje i oštećenje kao i onečišćenje, kvarenje i oštećenje hrane od koje je izuzet.
- ✓ Pribor za uzimanje uzorka treba da bude izdražen od nehrđajućeg čelika.
- ✓ Pribor za uzimanje uzorka treba da bude sterilan.
- ✓ Po uzimanju uzorka ovlaštena osoba Zavoda za javno zdravstvo pravi zapisnik koji sadrži sledeće podatke: ime i prezime kupca, adresu, broj telefona, datum i vrijeme uzorkovanja, ukupnu količinu uzorka, temperaturu, vrstu analize i potpis ovlaštene osobe za uzorkovanje.
- ✓ Uzorce transportovati na temperaturi prospisanoj pravilnikom.

Cjenovnik usluga analize namirnica :

Hemijačka analiza:

- ✓ životnih namirnica na higijensku ispravnost – 50 KM
- ✓ Opis uzorka – 10 KM

Mikrobiološka analiza:

- ✓ Bakteriološka analiza životnih namirnica – 40 KM

Ostale usluge:

- ✓ Uzorkovanje na terenu -5 KM
- ✓ Troškovi korištenja službenog vozila na području TK – 5KM



Zavod za javno zdravstvo Tuzlanskog kantona

Ul. Tuzlanskog odreda 6; 75000 Tuzla

Tel: 035 307 700; 035 307 715 fax: 257 467

E-mail: zavodzjz@bih.net.ba

**ZAVOD ZA JAVNO
ZDRAVSTVO TUZLANSKOG
KANTONA**



**UZORKOVANJA NAMIRNICA
ZA MIKROBIOLOŠKU I
HEMIJSKU ANALIZU**