

LIVSMEDELSVERKET

Ruokavirasto ■ Finnish Food Authority

• Baskunskaper om mikrobiologi och kontamination av livsmedel

- Matförgiftningar
- Hygieniska arbetsmetoder
- Personlig hygien
- Renhållning
- Egenkontroll
- Lagstiftning, myndigheter

• Basic information on microbiology and food contamination

- Food poisonings
- Hygiene work methods
- Personal hygiene
- Sanitation
- Own check
- Legislation and authorities

- Базові знання мікробіології та забруднення продуктів харчування
- Харчові отруєння
- Гігієнічні методи роботи
- Особиста гігієна
- Прибирання /Очищення
- Власний контроль
- Законодавство, державні установи

- Базовые знания микробиологии и загрязнения продуктов питания
- Пищевые отравления
- Гигиенические методы работы
- Личная гигиена
- Уборка/ Очистка
- Собственный контроль
- Законодательство, государственные учреждения

Hygienpass/ Hygienic passport Гігієнічний паспорт/ Гигиенический паспорт

Krävs för professionella kök/ for working in professional kitchen

Необхідний для професійних кухонь

Необходим для профессиональных кухонь



Professionella kök:
Professional kitchens:
Професійна кухня:
Профессиональная кухня:

Сфера добробуту:
Лікарні, будинки престарілих

Välfärdsområde:
Sjukhus, Äldreboenden

Сфера благосостояния:
Больницы, дома престарелых



Kommun: Муніципалітет:
Skola, Dagis Школа, дитячий садок



Муниципалитет:
Школа, детский сад

Privata:
Restaurang, Café, Kiosk

Приватний:
Ресторан, кафе, кіоск



Частный:
Ресторан, кафе, киоск

Speciellt känsliga konsumenter (riskgrupper)

Особливо чутливі споживачі (групи ризику)

Особо чувствительные потребители (группы риска)

Barn / Діти / Дети



Gravida, ammande

Вагітні та мами, що годують

Беременные, кормящие мамы



Åldringar / Похилого віку / Престарелые



och sjuka / хворі / больные



Livsmedel som lätt förskäms (blir dåliga)

Продукти харчування, які легко псуються (стають поганими)

Легко портящиеся продукты питания (становятся плохими)

► Animaliska livsmedel, t.ex. /

продукти харчування тваринного походження, напр.

продукты питания животного происхождения, напр.

Kött/M'ясо/Мясо



Broiler/ птиця/птица



Fisk /Риба /Рыба



- Finfördelade grönsaker / Тонко подрібнені овочі/
Мелко нарезанные овощи



Färdig mat, t.ex. / Готова їжа / Готовая еда

Köttträtter/M'ясні страви/
Мясные блюда



Fiskrätter/Рибні страви/
Рыбные блюда



Broilerrätter och ris/Страви з птиці та рис
Блюда из птицы и рис



Smörgåsar/Бутерброди/ Бутерброды



Sallader/Салати /Салаты



3 olika riskfaktorer inom livsmedelshantering - MATFÖRGIFTNING

3 різні фактори ризику при поводженні з продуктами харчування - ХАРЧОВЕ ОТРУЄННЯ

3 различных фактора риска при обращении с пищевыми продуктами - ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ

- ▶ 1. KEMISKA FAKTORER /Хімічні чинники /ХИМИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ
- ▶ 2. FYSIKALISKA FAKTORER / Främmande föremål
Фізичні чинники/ Сторонні предмети
ФИЗИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ/Чужеродные предметы
- ▶ 3. BIOLOGISKA FAKTORER /Біологічні чинники/БИОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ

Riskfaktorer (de faktorer som kan göra livsmedel skadliga för hälsan) s. 9

1. Kemiska faktorer

- ▶ Gifter i råvaror, t.ex i svamp
- ▶ Gifter som mikrober avger
- ▶ Miljögifter
- ▶ Bekämpningsmedel
- ▶ Medicinrester
- ▶ Ämnen från förpackningsmaterial
- ▶ Allergener (t.ex. nötter, fisk, mjölk)
- ▶ Tvättmedel, smörjmedel



Фактори ризику (чинники, які можуть зробити продукти харчування шкідливими для здоров'я) с. 9

1. Хімічні фактори

- ▶ Отрути в сировині, наприклад в грибах
- ▶ Токсини, що виділяються мікробами
- ▶ Токсини навколишнього середовища
- ▶ Пестициди
- ▶ Залишки ліків (в м'ясі)
- ▶ Речовини з пакувальних матеріалів
- ▶ Алергени (наприклад, горіхи, риба, молоко)
- ▶ Миючий засіб, мастильний матеріал



Факторы риска (факторы, которые могут сделать продукты питания вредными для здоровья) с. 9

1. Химические факторы

- ▶ Яды в сырье, например, в грибах
- ▶ Токсины, выделяемые микробами
- ▶ Экологические токсины
- ▶ Пестициды
- ▶ Остатки лекарств (в мясе)
- ▶ Вещества из упаковочных материалов
- ▶ Аллергены (например, орехи, рыба, молоко)
- ▶ Моющее средство, смазочные материалы



2. Främmande föremål s. 10

- ▶ Sten
- ▶ Glas- eller metallföremål
- ▶ Knapp
- ▶ Smycken
- ▶ Hårda fruktfrön
- ▶ Benbit
- ▶ Hår
- ▶ Plåster



Сторонні предмети, с.10

- ▶ Каміння
- ▶ Скляні або металеві предмети
- ▶ Кнопки
- ▶ Прикраси
- ▶ Тверде насіння плодів
- ▶ Шматочки кісток
- ▶ Волосся
- ▶ Пластир



Чужеродные предметы, с.10

- ▶ Камни
- ▶ Стекланные или металлические предметы
- ▶ Кнопки
- ▶ Украшения
- ▶ Твердые семена плодов
- ▶ Кусочки костей
- ▶ Волосы
- ▶ Пластырь



3. Biologiska faror

- ▶ Skadedjur (råttor, möss,flugor, myror, baggar, mottfjäril)
Шкідники (щури, миші, мухи, мурахи, жуки, міль)
Вредители (крысы, мыши, мухи, муравьи, жуки, моль)

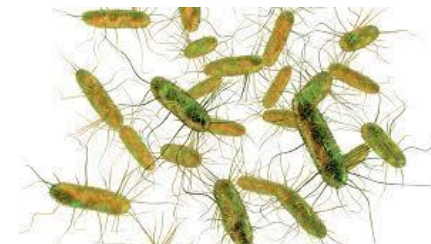
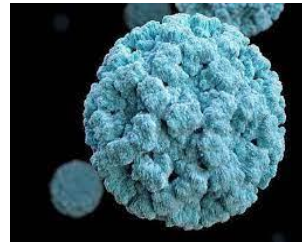


- ▶ Mikrober (mikroorganismer)/ Мікроби (мікроорганізми)/ Микробы (микроорганизмы)/

Bakterier, Svampar, Virus, Parasiter

Бактерії, Гриби, Віруси, Паразити

Бактерии, Грибы, Вирусы, Паразиты



- ▶ OBS! Det får inte finnas djur i en livsmedelslokal
УВАГА! У приміщеннях для продуктів харчування не повинно бути тварин
ВНИМАНИЕ! В помещениях для продуктов питания не должно быть животных

Hygieniska hanteringsmetoder av livsmedel

(hur man hanterar livsmedel så de inte förorenas) s.7

Гігієнічні способи поводження з продуктами харчування

(як поводитися з продуктами харчування, щоб вони не забруднились) с.7

Гигиенические методы обращения с пищевыми продуктами

(как обращаться с пищевыми продуктами, чтобы они не загрязнились) стр.7

- Man ser till (garanterar) att maten tillverkas enligt recept och förpackningsmärkningar

Забезпечується (гарантується), що їжа виробляється відповідно до рецептури та маркування на упаковці

Обеспечивается (гарантируется), что продукты питания производятся в соответствии с рецептами и этикетками на упаковке.

- Man minskar risken för att förorenade (smutsiga) ämnen hamnar i produkten genom att:

Ви зменшуєте ризик потрапляння забруднених (брудних) речовин у виріб шляхом:

Вы снижаете риск попадания загрязненных (грязных) веществ в продукт за счет:

skölja,
полоскання, /
полоскания

använda skyddsutrustning, o.s.v
використання засобів захисту, тощо
Использование защитных средств, и т.д.



- Man förhindrar och bromsar upp att skadliga mikrober förökar sig i livsmedlet genom att se till att:

Ви перешкоджаєте та гальмуєте розмноження шкідливих мікробів у продуктах харчування, дотримуючись, щоб:

Вы препятствуете и тормозите размножение вредных микробов в продуктах питания, придерживаясь, чтобы:

varm mat hålls tillräcklig varm,
гаряча їжа зберігається достатньо теплою,
горячая пища сохраняется достаточно теплой,



kall mat hålls tillräckligt kall,
холодна їжа зберігається достатньо холодною,
холодная пища хранится достаточно холодной,



maten transporteras och förvaras på rätt sätt o.s.v.
їжа правильно транспортується та зберігається тощо.
еда правильно транспортируется и хранится и т.д.



Förskämning (blir dåligt) s.11

- ▶ Mjölk surnar
- ▶ Bröd möglar
- ▶ Fisk ruttnar
- ▶ Kött blir slemmigt
- ▶ Maträtter börjar jäsa
- ▶ Fett härsknar
- ▶ Potatis och frukt mörknar

Псування (Стають поганими), с.11

- Молоко скисає
- Хліб пліснявіє/ цвіте
- Риба гниє
- М'ясо стає слизьким
- Страви починають бродити
- Жир згіркає
- Картопля і фрукти темніють

Порча (Становяться плохими), с.11

- Молоко скисает
- Хлеб плеснявеет/цветет
- Рыба гниет
- Мясо становится слизистым
- Блюда начинают бродить
- Жир становится прогорклым
- Картофель и фрукты темнеют

Riskfaktorernas källor

Hur hamnar riskfaktorer i maten? S. 11

- ▶ Hanteringsmiljö och luften
- ▶ Människor (personal och kunder)
- ▶ Livsmedel (=råvaror) och vatten
- ▶ Material så som kärl, redskap, maskiner och förpackningar

Источники факторов риска

Как факторы риска попадают в пищу? С. 11

- Рабочая среда и воздух
- Люди (персонал и клиенты)
- Продукты питания (=сырье) и вода
- Такие материалы, как посуда, инструменты, машины и упаковка

https://www.youtube.com/watch?v=RyXvBfn_iNc

Джерела чинників ризику

Як чинники ризику потрапляють у їжу? С. 11

- Робоче середовище і повітря
- Люди (персонал і клієнти)
- Продукти харчування (=сировина) і вода
- Такі матеріали, як посуд, інструменти, машини та упаковка

PERSONLIG HYGIEN

- ▶ Tvätta händerna!
- ▶ Rätt klädsel
- ▶ Kom inte till jobbet sjuk
- ▶ Salmonellaprov vid utlandsresa

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

- Мойте руки!
- Правильная форма одежды
- Не приходи на работу больным
- Проба на сальмонеллез после путешествия за границу

ОСОБИСТА ГІГІЄНА

- Мийте руки!
- Правильне вбрання
- Не приходь на роботу хворим
- Проба на сальмонелоз після подорожі за кордон



RENHÅLLNING

- ▶ Rätt sorts rengöringsmedel, dosering
- ▶ Diskhantering
- ▶ Städa rätt!
- ▶ Desinficering

ПРИБИРАННЯ/ ОЧИЩЕННЯ

- Правильний вид миючого засобу, дозування
- Робота з посудом
- Прибирайте правильно!
- Дезінфекція

УБОРКА/ ОЧИСТКА

- Правильний вид моючого средства, дозировка.
- Работа с посудой
- Убирайте правильно!
- Дезинфекция



Eigenkontroll

