

UTJECAJ TEČAJA »HIGIJENSKOG MINIMUMA« NA KVALITETU UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

THE INFLUENCE OF »HYGIENIC MINIMUM« COURSE ON QUALITY OF CATERING ESTABLISHMENTS

MIROSLAV VENUS, DARLIJA PETROVČIĆ*

Deskriptori: Prehrambene djelatnosti – standardi, osoblje; Restorani – standardi, osoblje; Sanitacija – standardi, statistika i broježani podaci; Higijena – standardi, statistika i broježani podaci; Obrazovanje uz rad

Sažetak. Cilj rada bio je utvrditi pruža li se u ugostiteljskim objektima na području Virovitičko-podravske županije, nakon provedenog tečaja tzv. »higijenskog minimuma« kvalitetnija usluga s obzirom na istraživane higijensko-epidemiološke parametre. Istraživanje je provedeno anketiranjem te prosudbom mikrobiološke čistoće uz pomoć obrisaka u istim ugostiteljskim objektima, prije i nakon provedenog tečaja tzv. »higijenskog minimuma«. Svi postupci rađeni su prema Pravilniku o normativima mikrobiološke čistoće i metodama njezina određivanja. Ukupno je obrađeno 25 ugostiteljskih objekata iz skupine restorana i barova te je kod svih ustanovljeno poboljšanje većine ispitivanih parametara, čime je provedba navedenog tečaja prema postojećem programu pokazala svoju opravdanost.

Descriptors: Food services – standards, manpower; Restaurants – standards, manpower; Sanitation – standards, statistics and numerical data; Hygiene – standards, statistics and numerical data; Inservice training

Summary. The aim of this article was to define the quality of catering establishments in Virovitica Podravina county before and after the course of »hygienic minimum«. Research was realized through interview and assessment of microbiological swabs of the same catering establishments before and after the course of »hygienic minimum«. All procedures were performed according to Regulations on standard specification in microbiological cleanness and methods of its determining. Twenty-five catering establishments from a group of restaurants and bars were analyzed. In all of them we found improvement in the most of examined parameters. So, implementation of the course through the existing program has proven to be justified.

Liječ Vjesn 2010;132:144–146

Virovitičko-podravska županija smještena je na sjeveroistoku Republike Hrvatske, na prometnom pravcu zapad-istok. Uz Podravsku magistralu, koja prolazi kroz županiju nalazi se velik broj ugostiteljskih objekata; restorana i barova, obuhvaćenih ovim istraživanjem.¹

Tečaj kojim zaposlenici stječu osnovno znanje o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni prilikom rada u proizvodnji i prometu namirnica zakonska je obveza za sve zaposlenike koji rade u ugostiteljstvu, trgovini i sl. Provođi se prema Pravilniku o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica (tzv. »higijenski minimum«), prema osnovnom i proširenom programu.² Tečaj obuhvaća sljedeće teme:

- osobna higijena,
- osnovni pojmovi o širenju, sprečavanju i suzbijanju zaraznih bolesti,
- trovanje hranom,
- higijena namirnica i prostorija za proizvodnju, promet i čuvanje namirnica,
- higijena okoline,
- sanitarni propisi,
- prva pomoć.

Tjedan dana nakon provedenog tečaja svaki kandidat polaže usmeni ispit pred ispitnom komisijom čiji je predsjednik nadležni sanitarni inspektor. Nakon uspješno položenog ispita, svaki kandidat dobiva Potvrdu o položenom ispitu koja vrijedi četiri godine. Osnovni program predviđen je za polaznike koji prvi put pohađaju tečaj, prije nego što započnu s poslom, dok je prošireni tečaj predviđen za sve koji tečaj pohađaju drugi i svaki sljedeći put. Poznata je činjenica da u velikoj većini ugostiteljskih objekata, posebno u onima razvrstanim prema Pravilniku o razvrstavanju,

minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata, u skupinu barova, rade osobe neodgovarajućega stručnog profila, kao npr. NKV radnici, frizeri, zidari i sl. Takve osobe, s obzirom na to da nemaju odgovarajuću specifičnu naobrazbu potrebnu za rad u ugostiteljstvu, potencijalna su rizična skupina zbog moguće slabije razvijene svijesti o potrebi održavanja osobne higijene i higijene radne okoline u odnosu na djelatnike s odgovarajućom stručnom spremom.

Upravo zbog tih razloga smatra se da tečaj »higijenskog minimuma« ima veliku važnost u podizanju kvalitete ugostiteljskih objekata s obzirom na higijensko-epidemiološke parametre te naravno, na preventivno djelovanje u smislu sprječavanja trovanja hranom i epidemija uzrokovanih patološkim mikroorganizmima.^{3–6}

Cilj rada

Utvrditi da li zaposlenici u ugostiteljskim objektima nakon uspješno položenog tečaja »higijenskog minimuma« primjenjuju stečena znanja i postupke s obzirom na istraživane higijensko-epidemiološke parametre.

Materijal i metode

Provođenje ankete i uzimanje obrisaka na mikrobiološku čistoću provedeno je u navedenim ugostiteljskim objektima

* Zavod za javno zdravstvo »Sveti Rok« Virovitičko-podravske županije, Djelatnost za epidemiologiju i DDD (mr. sc. Miroslav Venus, dr. med.; Darija Petrovčić, dr. med.)

Adresa za dopisivanje: Mr. sc. M. Venus, Djelatnost za epidemiologiju i DDD, Zavod za javno zdravstvo »Sveti Rok« Virovitičko-podravske županije, 33 000 Virovitica, Ljudevita Gaja 21, e-mail:ravnatelj@zzjzvpz.hr
Primljeno 10. siječnja 2009., prihvaćeno 31. ožujka 2010.

tijekom svibnja u dvije uzastopne godine. Ukupno je istraživanjem obuhvaćeno 25 ugostiteljskih objekata, od čega 10 restorana i 15 barova. Prilikom analize tijekom mjeseca svibnja prve godine ni jedan od 50 zaposlenika u obuhvaćenim ugostiteljskim objektima nije imao položen tečaj »higijenskog minimuma«. Provedena je anketa koja se odnosila na utvrđivanje zatečenog stanja u svakome pojedinom ugostiteljskom objektu i koja je sadržavala pitanja o postojanju uredno ovjerene sanitarne knjižice, o načinu uporabe dvodijelnih garderobnih ormara, o uporabi tekućeg sapuna, tople tekuće vode i papirnatih ubrusa za jednokratnu uporabu, kao i o načinu uklanjanja krutog otpada i uporabi dezinfekcijskog sredstva. Nakon provedene ankete uzeti su obrisci na mikrobiološku čistoću. Isti postupak ponovljen je sljedeće godine u istom mjesecu, s tom razlikom što su svi zaposlenici u obuhvaćenim, istim ugostiteljskim objektima, u međuvremenu pohađali i uspješno položili tečaj.

Tečaj je proveden prema Pravilniku o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica, uz uporabu propisane literature. Tečaj su proveli sanitarni inspektor, koji je ujedno i predsjednik ispitne komisije, zatim specijalist epidemiolog i sanitarni inženjer.

Anketu su provodili sanitarni tehničari i sanitarni inženjeri Zavoda za javno zdravstvo Virovitičko-podravske županije, koji su uzimali i obriske na mikrobiološku čistoću u prisutnosti nadležnoga sanitarnog inspektora.⁷ Obrisci su uzimani s ruku zaposlenika, s njihove radne odjeće, radnih površina i posuda koje se nalazilo u ugostiteljskom objektu. Obrisci su uzimani u ranijim prijepodnevnim satima s nekorištenih, dakle čistih površina, te su transportirani u hladnjaku u Djelatnost za zdravstvenu ekologiju Zavoda za javno zdravstvo Virovitičko-podravske županije u najkraćem mogućem roku koji ni u jednom slučaju nije bio duži od tri sata. Obradivani su metodom obriska. Određivao se ukupan broj mikroorganizama na 1 cm² ili u 1 mL te prisutnost enterobakterija i streptokoka grupe D, kao indikatora onečišćenja. Svi navedeni postupci uzimanja obrisaka, laboratorijske analize i prosudbe mikrobiološke čistoće ugostiteljskih objekata radeni su prema Pravilniku o normativima mikrobiološke čistoće i metodama njezina određivanja.

Rezultati

Rezultati istraživanja prije provedenog tečaja »higijenskog minimuma« pokazali su da je uredno ovjerene sanitarne iskaznice zaposlenika imalo 7 ugostiteljskih objekata, dvodijelne garderobne ormare 13, tekući sapun za pranje ruku 18, a papirnate ubruse za jednokratnu uporabu 17 ugostiteljskih objekata. Topla tekuća voda postojala je u 15, priključak na javni vodovod u 19, priključak na kanalizacijsku mrežu u 14, a ispravno uklanjanje krutog otpada u 18 ugostiteljskih objekata. U 12 ugostiteljskih objekata zaposlenici su rabili dezinfekcijsko sredstvo (u svim slučajevima radilo se o klornom preparatu – Izosan G) (tablica 1.).

Rezultati istraživanja nakon provedenog tečaja »higijenskog minimuma« pokazali su uredno ovjerene sanitarne iskaznice zaposlenika u 19 ugostiteljskih objekata, što je bilo značajno poboljšanje s prethodnih 28% na 76% od ukupnog broja ugostiteljskih objekata. Dvodijelni garderobni ormar postojao je u 19 ugostiteljskih objekata, što je također poboljšanje s 52% na 76%. Tekući sapun je nakon provedenog tečaja nađen u 23 ugostiteljska objekta (porast sa 72% na 92%), papirnati ubrusi za jednokratnu uporabu nađeni su u 24 ugostiteljska objekta (porast sa 68% na 96%), a topla tekuća voda u 14 objekata (pad sa 60% na 56%).

Tablica 1. Ugostiteljski objekti razvrstani prema utvrđenim higijensko-epidemiološkim parametrima tijekom dvije godine (prije i nakon tečaja)
Table 1. Catering establishments divided by defined hygienic epidemiological parameters through two years (before and after the course)

Higijensko-epidemiološki parametri Hygienic-epidemiological parameters	Prije tečaja Before the course		Poslije tečaja After the course	
	Da Yes	Ne No	Da Yes	Ne No
Ovjerena sanitarna knjižica Sanitary booklet attested	7	18	19	6
Dvodijelni garderobni ormar Two-part closet	13	12	19	6
Tekući sapun Liquid soap	18	7	23	2
Papirnati ubrusi Paper napkin	17	8	24	1
Topla tekuća voda Warm liquid water	15	10	14	11
Priključak na javni vodovod Public water supply system	19	6	23	2
Priključak na kanalizaciju Sewage system	14	11	16	9
Uklanjanje krutog otpada Solid waste elimination	18	7	14	11
Postojanje dezinfekcijskog sredstva Presence of antimicrobial agents	12	13	20	5

Tablica 2. Ugostiteljski objekti s obzirom na prosudbu mikrobiološke čistoće prije i nakon provedbe tečaja

Table 2. Catering establishments according to microbiological cleanliness before and after the course

Mikrobiološka čistoća Microbiologic cleanness	Prije tečaja Before the course	Poslije tečaja After the course
Dobra Good	16	18
Prihvatljiva Acceptable	6	5
Nezadovoljavajuća Unsatisfactory	3	2

Tablica 3. Ugostiteljski objekti s obzirom na nalaze obrisaka ruku zaposlenika prije i nakon tečaja

Table 3. Catering establishments according to microbiological hand swabs of employees before and after the course

Obrisci ruku Hand swabs	Prije tečaja Before the course	Poslije tečaja After the course
Uredni Tidy	18	22
Nezadovoljavajući Unsatisfactory	7	3

Na javni vodovod, nakon provedenog tečaja, priključena su 23 ugostiteljska objekta, što je bio porast sa 76% na 92%. Na kanalizacijsku mrežu priključeno je 16 ugostiteljskih objekata (porast s 56% na 64%), dok je pravilno uklanjanje krutog otpada ustanovljeno u 14 ugostiteljskih objekata (pad sa 72% na 56%).

Upotreba dezinfekcijskog sredstva nakon tečaja utvrđena je u 20 ugostiteljskih objekata, što je porast s 48% na 80% od ukupnog broja (tablica 1.).

Temeljem uzetih obrisaka na mikrobiološku čistoću, a prije provedenog tečaja, od ukupno 25 ugostiteljskih objekata, njih 16 ili 64% ocijenjeno je dobrom mikrobiološkom čistoćom. Prihvatljivom mikrobiološkom čistoćom ocijenjeno je 6 ili 24%, a nezadovoljavajućom mikrobiološkom

čistoćom ocijenjena su 3 ugostiteljska objekta ili 12% od ukupnog broja (tablica 2.).

Nakon provedenog tečaja, broj ugostiteljskih objekata ocijenjenih dobrom mikrobiološkom čistoćom popeo se na 18 ili 72%, broj ugostiteljskih objekata ocijenjenih prihvatljivom mikrobiološkom čistoćom pao je na 5 ili 20%, a onih ocijenjenih nezadovoljavajućom ocjenom pao je na 2, odnosno 8% (tablica 2.).

Posebno su analizirani obrisci ruku zaposlenika, koji su prije provedenog tečaja u 18 ugostiteljskih objekata, odnosno 72%, ocijenjeni urednima, a u 7 ili 28%, nezadovoljavajućima. Nakon provedenog tečaja broj urednih obrisa ruku zaposlenika popeo se na 22 ili 88%, dok je broj nezadovoljavajućih pao na 3, odnosno 12% (tablica 3.).

Dobiveni rezultati pokazuju da tečaj »higijenskog minimuma« utječe na poboljšanje gotovo svih promatranih parametara. Povećan je broj ugostiteljskih objekata kojih zaposlenici imaju uredno ovjerenu sanitarnu iskaznicu, povećan je broj onih s dvodijelnim garderobnim ormarom, onih koji su rabili tekući sapun i papirnate ubruse za jednokratnu uporabu, onih ugostiteljskih objekata koji su priključeni na javni vodovod i kanalizacijsku mrežu, kao i onih ugostiteljskih objekata koji u svom radu rabe dezinfekcijsko sredstvo.

Također je povećan broj ugostiteljskih objekata koji su nakon provedenog tečaja ocijenjeni dobrom mikrobiološkom čistoćom, a povećan je i broj ugostiteljskih objekata s urednim obriscima ruku zaposlenika.

Rasprava i zaključak

Rezultati istraživanja podupiru teoriju o potrebi provedbe tečaja »higijenskog minimuma«, te opravdanost Pravilnika o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica.² Najizraženije poboljšanje promatranih parametara odnosi se na povećan postotak uredno ovjerenih sanitarnih iskaznica, uporabe dezinfekcijskog sredstva te pranja ruku tekućim sapunom i brisanja ruku papirnatim ubrusima za jednokratnu uporabu. Oni pokazuju da nakon provedenog tečaja zaposlenici postaju svjesniji potrebe održavanja osobne i opće higijene te higijene radne okoline. Jednako tako, dobivene informacije i stečeno znanje o kliconoštvi i metodama dezinfekcije, deratizacije i kod zaposlenika podiže razinu svijesti o potrebi provođenja sustavne dezinfekcije radnih prostora te svijest o kontinuiranoj potrebi vođenja brige o vlastitom zdravlju.⁸

U jednom ugostiteljskom objektu u trenutku provedbe ankete došlo je do kvara na električnom bojleru. Pogoršanje

je evidentirano kod uklanjanja krutog otpada, koje se kod manjeg broja ugostiteljskih objekata nije uklanjalo na ispravan način.

Povećan postotak ugostiteljskih objekata ocijenjenih dobrom mikrobiološkom čistoćom za 8% (sa 64% na 72%) te ujedno smanjen postotak onih ocijenjenih nezadovoljavajućom mikrobiološkom čistoćom za 4% (s 12% na 8%), govore u prilog prije navedenim tvrdnjama.

Obrisci ruku zaposlenika, kao potencijalnih »generatora onečišćenja« također pokazuju vrijednost provedenog tečaja, s obzirom na to da je postotak nezadovoljavajućih obrisa ruku pao za 16% (s 28% na 12%).

Rezultati, kao i samo istraživanje, imaju i neke slabosti, odnosno nedostatke. Istraživanje je provedeno na relativno malom broju ugostiteljskih objekata, jer drugi objekti nisu ispunjavali uvjete: da su isti zaposlenici radili godinu dana u određenom ugostiteljskom objektu te da su između dva istraživanja proveli tečaj »higijenskog minimuma«. Razlog je u velikoj fluktuaciji takve radne snage.

Može se utvrditi pozitivan utjecaj tečaja »higijenskog minimuma« na higijensko-epidemiološke parametre koji određuju kvalitetu ugostiteljskih objekata. Kako bi dobiveni rezultati bili još vjerodostojniji, potrebno bi bilo napraviti isto istraživanje na još većem uzorku te na područjima drugih županija, radi mogućnosti usporedbe. No, bez obzira na navedeno, već ovi rezultati pokazuju da tečaj »higijenskog minimuma« ima svoju opravdanost i vrijednost u podizanju kvalitete ugostiteljskih objekata.

LITERATURA

1. Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uvjetima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata. Nar Nov 1995;57:1674–98.
2. Pravilnik o načinu stjecanja osnovnog znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica i osobnoj higijeni osoba koje rade u proizvodnji i prometu namirnica. Nar Nov 1994;23:655–60.
3. Kalenić S. Streptokoki. U: Kalenić S, Mlinarić-Missoni E, ur. Medicinska bakteriologija i mikologija, Prehrambeno-tehnološki inženjering. Zagreb 1995;171–91.
4. Perković D, Ramljak-Šešo M, Tambić T. Enterobacteriaceae. U: Kalenić S, Mlinarić-Missoni E, ur. Medicinska bakteriologija i mikologija, Prehrambeno-tehnološki inženjering. Zagreb 1995;210–36.
5. Duraković S. Prehrambena mikrobiologija. Zagreb: Medicinska naklada 1991;107–27,219–70.
6. Duraković S, Delaš F, Duraković L. Moderna mikrobiologija namirnica, Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Zagreb: Sveučilište u Zagrebu; 2002, str. 257–64.
7. Pravilnik o normativima mikrobiološke čistoće i metodama njenog određivanja. Nar Nov 1994;46:1645–7.
8. Krajcar D. Dezinfekcija, deratizacija, deratizacija. Zagreb: Zavod za javno zdravstvo grada Zagreba; 2001, str. 200–1.