

POUCZENIE W MYŚL § 43 UST. 1 NR 1 USTAWY O ZAPOBIEGANIU ZAKAŻENIOM (IFSG)

Informacje na temat higieny pracy ze środkami spożywczymi

Osoby, które **zawodowo** zajmują się produkcją, przetwórstwem lub wprowadzaniem do obrotu:

1. mięsa, mięsa drobiowego oraz ich wyrobów
2. mleka i produktów mlekopochodnych
3. ryb, raków lub mięczaków oraz wyrobów na ich bazie
4. produktów na bazie jaj
5. odżywek dla niemowląt i małych dzieci
6. lodów i ich półproduktów
7. wyrobów piekarskich, w których farsz lub nadzienie nie są dopieczone/dogotowane
8. sałatek delikatesowych, kartoflanych lub surówek, marynat, majonezów, innych sosów w formie zawiesiny, drożdży spożywczych

i stykające się z nimi w sposób **bezpośredni** (kontakt rękami) **lub pośredni** za pomocą używanych przedmiotów (np. naczynia, sztucce i inne środki robocze)

lub

zatrudnione w **kuchniach** lokalów gastronomicznych, restauracji, stołówek, kawiarni lub innych punktów **zbiorowego żywienia**

muszą przed pierwszym wykonaniem tych czynności uzyskać od właściwego wydziału zdrowia (Gesundheitsamt) zaświadczenie w myśl § 43 ust. 1 ustawy o zapobieganiu zakażeniom.

Dlaczego należy przestrzegać szczególnych środków ostrożności?

W podanych produktach bardzo łatwo mogą rozmnażać się określone **zarazki chorobotwórcze**. Spożycie artykułów spożywczych zanieczyszczonych przez mikroorganizmy może wywołać u ludzi poważne zakażenia lub zatrucia pokarmowe. Jeśli wydarzy się to w restauracji lub innym punkcie zbiorowego żywienia, problemem tym może zostać objęta duża grupa ludzi.

Z tego względu od każdego zatrudnionego wymaga się dla ochrony konsumenta i własnego bezpieczeństwa dużej odpowiedzialności i przestrzegania zasad higieny.

Ustawa o zapobieganiu zakażeniom przewiduje, że wymienionych **czynności nie mogą wykonywać** osoby, u których pojawiły się **objawy chorobowe** (symptomy), wskazujące na jedną z poniższych chorób, lub u których lekarz stwierdził:

- ostre infekcyjne zapalenie żołądka i jelita cienkiego (nagła zakaźna biegunka), wywołane przez bakterie z grupy *Salmonella*, *Shigella*, przecinkowce cholery, gronkowce, bakterie z grupy *Campylobacter*, rotawirusy lub inne zarazki wywołujące biegunkę
- dur brzuszny lub dur rzekomy
- hepatitis viralis typu A lub E (zapalenie wątroby)
- zakażenie ran lub chorobę skóry, w przypadku której może dojść do przeniesienia zarazków chorobotwórczych na innych ludzi za pośrednictwem produktów spożywczych

Badanie **próbki stolca** wykazało obecność jednego z podanych zarazków:

- salmonelli
- bakterii z grupy *Shigella*
- enterokrwotocznych *Escherichia coli*
- przecinkowców cholery

Już samo wydalanie tych bakterii (pracownik nie musi czuć się chory) skutkuje **zakazem pracy** w dziale spożywczym.

Symptomy chorobowe:

Biegunka z częstszym niż 2 razy na dobę oddawaniem płynnego stolca, także z mdłościami, wymiotami i gorączką.

Wysoka gorączka z silnym bólem głowy, brzucha lub stawów oraz zaparciem (dopiero po kilku dniach silna biegunka) są objawami **duru lub duru rzekomego**.

Typowymi objawami **cholery** są **mlecznobiałe biegunki** z dużą utratą płynów.

Żółte zabarwienie skóry i gałek ocznych z osłabieniem i brakiem apetytu wskazuje na **hepatitis typu A lub E**.

Rany lub nieosłonięte miejsca ze **zmianami skórnymi** mogą być zainfekowane, jeśli są **zaczerwienione, pokryte tłustą wydzieliną, sączą się lub są opuchnięte**.

Po pojawieniu się takich symptomów koniecznie skontaktować się z lekarzem rodzinnym lub zakładowym! Należy go także poinformować o fakcie pracy w przemyśle spożywczym. Poza tym o chorobie należy niezwłocznie zawiadomić przełożonego.

Prosimy o podpisanie poniższego oświadczenia, będącego dowodem przeczytania i zrozumienia treści niniejszej instrukcji oraz tego, że nie znane są Panu/Pani żadne powody stanowiące podstawę do zakazu wykonywania pracy.

Po ustnym pouczeniu pracownicy otrzymają zaświadczenie dla swojego pracodawcy lub przełożonego.