

POUČENIE PODĽA § 43 Odstavec 1 Číslo 1 Zákona o ochrane pred infekciami

Zdravotné informácie pre zaobchádzanie s potravinami

Osoby, ktoré v rámci živnostenského oprávnenia vyrábajú, spracúvajú a uvádzajú do obehu nasledujúce potraviny:

1. mäso, hydinu a hydinové výrobky
2. mlieko a výrobky na mliečnej báze
3. ryby, raky a mäkkýše a výrobky z rýb, rakov a mäkkýšov
4. vaječné výrobky
5. kojenecká a detská strava
6. zmrzlina a zmrzlinové polotovary
7. pečivo s neprepečenou alebo tepelne neupravenou plnkou alebo polevou, ozdobou ap
8. lahôdkové, syrové alebo zemiakové šaláty, marinády, majonézy, iné emulgované omáčky, potravinové droždie

a pritom s týmito potravinami a výrobkami prichádzajú do styku priamo (dotykom rúk) alebo nepriamo (napríklad dotykom riadu, príborov a iných pracovných pomôcok)

alebo

pracujú v kuchyniach hostincov, reštaurácií, kantín, kaviarní alebo iných zariadení hromadného stravovania,

musia pred prvotným nástupom do práce a zahájením výkonu horeuvedených činností predložiť v súlade s ustanovením § 43 odstavec 1 zákona o ochrane pred infekciami potvrdenie príslušnej hygienickej stanice.

Prečo je nutné prijímať zvláštne ochranné opatrenia?

V horeuvedených potravinách sa môžu isté choroboplodné zárodky veľmi ľahko rozmnožovať. V dôsledku požitia potravín takto kontaminovaných mikroorganizmami môžu konzumenti, nakazení potravinovou infekciou alebo potravinovou otravou, ťažko ochorieť. V reštauráciách a zariadeniach hromadného stravovania môže byť takto postihnutý celý rad osôb.

Z tohto dôvodu a za účelom ochrany spotrebiteľa a vlastnej ochrany treba od každého zamestnanca vyžadovať vysokú mieru vlastnej zodpovednosti a dodržiavania hygienických pravidiel.

Z citovaného zákona o ochrane proti infekcii vyplýva, že horeuvedené pracovné činnosti nesmiete vykonávať, ak sa u Vás prejavia príznaky ochorenia (symptómy), ktoré sú typické pre jedno z nasledujúcich ochorení alebo ktoré u Vás zistí lekár:

- akútna infekčná gastroenterída (náhla nákazlivá hnačka), vyvolaná salmonelami, shigellami, baktériami cholery, stafylokokmi, campylo-bakterom, rotavíriami alebo inými choroboplodnými zárodkami
- týfus alebo paratýfus
- vírusová hepatitída A alebo E (zápal pečene)
- infikované rany alebo kožné choroby, pri ktorých existuje možnosť prenosu choroboplodných zárodkov na iné osoby prostredníctvom potravín

Analýza vzorku Vašej stolice preukázala prítomnosť niektorého z týchto choroboplodných zárodkov:

- salmonely
- shigelly
- enterohemoragickej baktérie Escherichia coli
- vibrióny cholery

V prípade, že tieto baktérie vylučujete (bez toho, aby ste sa cítili chorí), platí pre oblasť výroby, spracovania a prípravy potravín taktiež zákaz pracovnej činnosti.

Následne uvedené symptómy môžu byť dôkazom pre horeuvedené ochorenia:

Hnačka s viac než dvomi riedkymi stolicami denne, prípadne v spojení s nevoľnosťou, zvracaním a horúčkou.

Vysoká horúčka so silnými bolesťami hlavy, brucha alebo kĺbov a so zápchou (hnačka nasleduje až po niekoľkých dňoch) sú príznaky týfu a paratýfu.

Typickým príznakom cholery je mliečne biela hnačka s vysokou stratou telesných tekutín.

Žlté zafarbenie pokožky a očnej buľvy spolu s celkovou ochabnosťou a nechutenstvom sú typické príznaky hepatitídy A alebo E.

Rany alebo otvorené rany v dôsledku kožných ochorení môžu byť infikované, ak sú červené, mazľavé, mokré alebo napuchnuté.

V prípade, že sa prejavia u Vás tieto príznaky, vyhľadajte v každom prípade ihneď svojho domáceho alebo podnikového lekára a povedzte mu, že pracujete v gastronomickom podniku alebo podniku potravinárskeho priemyslu. Horeuvedený zákon Vám taktiež ukladá povinnosť informovať o Vašom ochorení neodkladne svojho nadriadeného.

Po prečítaní týchto riadkov prosím podpíšte nasledujúce prehlásenie o tom, že ste sa zoznámili s obsahom tejto informácie a že Vám nie sú známe žiadne skutočnosti, ktoré by zakladali dôvod pre zákaz činnosti.

Po ústnom poučení obdržíte potvrdenie pre Vášho zamestnávateľa alebo vedúceho úradu.