

## POUČENÍ PODLE § 43 Odstavec 1 Číslo 1 Zákona o ochraně před infekcemi

### Zdravotní informace pro zacházení s potravinami

Osoby, které v rámci živnostenského oprávnění vyrábějí, zpracovávají a uvádějí do oběhu následující potraviny:

1. maso, drůbeží maso a výrobky z drůbežního masa
2. mléko a výrobky na mléčné bázi
3. ryby, raci a měkkýši a výrobky z ryb, raků a měkkýšů
4. vaječné výrobky
5. kojenecká a dětská strava
6. zmrzlina a zmrzlinové polotovary
7. pečivo s nepropečenou nebo tepelně neupravenou náplní nebo oblohou
8. lahůdkové, syrové nebo bramborové saláty, marinády, majonézy, jiné emulgované omáčky, potravinové droždí

**a přitom s těmito potravinami a výrobky přicházejí do styku přímo (dotykem rukou) nebo nepřímo (například dotykem nádobí, příborů a jiných pracovních pomůcek)**

**nebo**

pracují v **kuchyních** hostinců, restaurací, kantýn, kaváren nebo jiných zařízení **hromadného stravování**,

**musejí před prvotním nástupem do práce a zahájením výkonu shora uvedených činností předložit v souladu s ustanovením § 43 odstavec 1 zákona o ochraně před infekcemi potvrzení příslušné hygienické stanice.**

### Proč je třeba přijímat zvláštní ochranná opatření?

Ve shora uvedených potravinách se mohou jistě **choroboplodné zárodky** velmi lehce rozmnožovat. V důsledku pozření takto mikro-organismy kontaminovaných potravin mohou konzumenti těžce onemocnět potravinovou infekcí nebo potravinovou otravou. V restauracích a zařízeních hromadného stravování může být takto postižena celá řada osob.

Z tohoto důvodu a za účelem ochrany spotřebitele a vlastní ochrany je třeba od každého zaměstnance vyžadovat vysokou míru vlastní zodpovědnosti a dodržování hygienických pravidel.

Se shora uvedeného zákona o ochraně proti infekci vyplývá, že shora uvedené pracovní činnosti nesmíte vykonávat, pokud se u Vás projeví **příznaky onemocnění** (symptomy), které jsou typické pro jedno z následujících onemocnění nebo které u Vás zjistí lékař:

- akutní infekční gastroenterida (náhlý, nakažlivý průjem), vyvolaný salmonelami, shigellami, bakteriemi cholery, stafylokoky, campylo-bakterem, rotaviry nebo jinými choroboplodnými zárodky
- tyfus nebo paratyfus
- virová hepatitida A nebo E (zánět jater)
- infikované rány nebo kožní nemoci, při kterých existuje možnost přenosu choroboplodných zárodků na jiné osoby prostřednictvím potravin

Analýza vzorku Vaší **stolice** prokázala přítomnost některého z těchto choroboplodných zárodků:

- salmonely
- shigelly
- enterohemoragické bakterie Escherichia coli
- vibrióny cholery

Pokud tyto bakterie **vyměšujete** (aniž byste se cítil/a nemocen/ nemocna), platí pro oblast výroby, zpracování a přípravy potravin rovněž **zákaz pracovní činnosti**.

**Následně uvedené symptomy mohou být důkazem pro shora uvedená onemocnění:**

**Průjem** s více než dvěma řídkými stolicemi denně, případně ve spojení s nevolností, zvracením a horečkou.

**Vysoká horečka** se silnými bolestmi hlavy, břicha nebo kloubů a se zácpou (průjem následuje teprve po několika dnech) jsou příznaky **tyfu a paratyfu**.

Typickým příznakem **cholery** je mléčně bílý průjem s vysokou ztrátou tělesných tekutin.

**Žluté zbarvení pokožky a oční bulvy** spolu s celkovou ochablostí a nechutenstvím jsou typickými příznaky **hepatitidy A nebo E**.

Rány nebo otevřené rány v důsledku **kožních onemocnění** mohou být infikovány, **pokud jsou červené, mazlavé, mokré nebo nateklé**.

Projeví-li se u Vás tyto příznaky, vyhledejte v každém případě neprodleně Vašeho domácího nebo podnikového lékaře a sdělte mu, že pracujete v gastronomickém podniku nebo podniku potravinářského průmyslu. Shora uvedený zákon Vám rovněž ukládá povinnost, neprodleně o Vašem onemocnění informovat Vašeho nadřízeného.

Po přečtení těchto řádek prosím podepište následující prohlášení o tom, že jste se seznámil/a s obsahem této informace a že Vám nejsou známy žádné skutečnosti odůvodňující zákaz činnosti.

Po ústním poučení obdržíte potvrzení pro Vašeho zaměstnavatele nebo vedoucího úřadu.