

**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, sztućce 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.

**(Najważniejsze zasady są ujęte w załączniku 1.)**

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 **durów 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.

**(Dalsze informacje na temat opisanych chorób zawiera załącznik 2.)**

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.

### **Ważne informacje dla pracodawców / przełożonych**

1. Jeśli pracodawcy należą do kręgu osób wymienionych na str. 1 instrukcji, to również oni muszą złożyć oświadczenie podane w załączniku.
2. Pracodawcy mogą wykonywać czynności opisane na str. 1 instrukcji tylko wtedy, jeśli otrzymali zaświadczenie wymienione w załączniku lub dysponują świadectwem zdrowia zgodnie z § 18 federalnej ustawy o zapobieganiu epidemii.
3. Przed pierwszym podjęciem czynności należy przedłożyć zaświadczenie z wydziału zdrowia, wydane maksymalnie trzy miesiące wcześniej.
4. Pracodawcy są zobowiązani pouczyć osoby wykonujące czynności wymienione w instrukcji na str. 1 po podjęciu przez nich pracy i następnie co rok na temat podanych na str. 2 postanowień ustawy o zapobieganiu infekcjom oraz dokumentować uczestnictwo w szkoleniu.
5. Pracodawcy mają obowiązek przechowywania w miejscu pracy własnego zaświadczenia i zaświadczeń swoich pracowników oraz dokumentacji z ostatniego szkolenia i przedkładania na żądanie pracowników właściwego organu wszystkich wymienionych zaświadczeń. Przy czynnościach wykonywanych w różnych miejscach wystarczy przedłożenie uwierzytelnionej kopii.
6. Jeśli pracodawca lub jego pracownik wykazuje jeden z objawów podanych na stronie 2 niniejszej instrukcji, jeśli lekarz stwierdzi jedną z wymienionych tam chorób lub wydalanie jednego z

wymienionych tam zarazków chorobotwórczych, to należy podjąć środki zapobiegające dalszemu rozprzestrzenianiu się zarazków w miejscu pracy. Informacji na ten temat udziela sanepid (Behörde für Lebensmittelüberwachung) lub wydział zdrowia (Gesundheitsamt).

7. Niniejsze pouczenie nie zastępuje regularnego szkolenia zgodnie z rozporządzeniem na temat higieny środków spożywczych.

## **Załącznik I**

### **W jaki sposób można zapobiegać infekcjom pokarmowym?**

#### **Odpowiedź**

- **Przed rozpoczęciem pracy, przed każdym nowym cyklem pracy i oczywiście po każdej wizycie w toalecie należy starannie umyć ręce mydłem pod bieżącą wodą. Ręce wycierać w ręczniki jednorazowego użytku.**
- **Przed rozpoczęciem pracy ściągnąć z rąk pierścionki i zegarki.**
- **Nosić czystą odzież ochronną (czepki, kitle, rękawice, obuwie do pomieszczeń wewnętrznych).**
- **W żadnym wypadku nie kaszleć ani nie kichać nad środkami spożywczymi.**
- **Niewielkie, oczyszczone rany na rękach i przegubach dłoni osłaniać plastrami przepuszczającymi wody.**