

INSTRUCȚIUNI

pentru angajații din domeniul alimentar în conformitate cu legea de combatere a bolilor infecțioase (§ 43. paragraf 1. Nr.1)

Numeroase alimente constituie un teren fertil pentru înmulțirea germenilor patogeni, de exemplu bactereriile. Acestea pot patrunde pe cale alimentară în organismul uman și pot produce îmbolnaviri grave. În cazul în care alimente deja contaminate sunt puse în vânzare sau sunt distribuite în rețeaua de alimentație publică sau colectivități (grădinițe, școli, spitale, instituții de îngrijire) un **numar mare de oameni** se pot îmbolnăvi pe această cale.

În cazul în care o persoană prezintă un risc crescut de contaminare a alimentelor cu germeni patogeni, acesteia i se interzice activitatea în domeniul alimentar.

Când este interzisă activitatea unei persoane în domeniul alimentar?

În cazul în care **s-a diagnosticat** sau există doar **suspiciunea** ca suferiți de una din **bolile menționate mai jos**, este interzisă activitatea în domeniul alimentar:

- tifoș, paratifoș, holeră, gastroenterite cu shigella sau salmonelle sau alte boli diareice contagioase
- hepatita A și hepatita E
- boli dermatologice sau leziuni ale pielii (răni superficiale, tăieturi suprainfectate, panariții) dacă există riscul de a contamina alimentele cu care se intră în contact.

Cum se recunosc asemenea boli?

Numai un medic poate stabili cu exactitate dacă o persoană suferă de una din bolile menționate mai sus. Există anumite semne de boală (simptome) care sunt ușor de recunoscut. Ele pot conduce la suspiciunea uneia dintre bolile menționate mai sus. Următoarele semne de boală sunt de urmarit:

- **Diaree (cu trei sau mai multe scaune cu consistență lichidă, zilnic)**

- **Febră ridicată cu dureri de cap, de stomac sau dureri articulare însoțite de diaree sau constipație**
- **Îngălbenirea pielii și a ochilor (icter), scaun de culoare deschisă și urina de culoare închisă (ca berea)**
- **Răni sau leziuni ale pielii în cazul unor boli dermatologice, care s-au inflammat (roșeață, acoperite de o peliculă umedă) sau care supurează (puroi).**

Cum vă comportați în cazul în care constatați asemenea semne de boală la propria persoană?

În cazul în care ați constatat la propria persoană unul sau mai multe din semnele de boală menționate mai sus, este interzisă activitatea în domeniul alimentar. Prezentați-vă imediat la medicul dumneavoastră și informați-l neapărat că lucrați în domeniul alimentar. În același timp sunteți obligați să informați persoanele răspunzătoare din instituția în care lucrați cu privire la actualul caz de boală.

Dacă în mod intenționat sau din neglijență nu informați angajatorul cu privire la cazul dumneavoastră de boală și continuați activitatea în domeniul alimentar, puteți fi penalizați cu o **suma de până la 25.000 € sau condamnați la închisoare până la 2 ani**. Dacă acest caz de boală duce la contaminarea (îmbolnavirea) altor persoane, se aplică sancțiuni în conformitate cu legea de combatere a bolilor infecțioase § 6. paragraf 1. Nr.1 sau §7 (IfSG) iar **pedeapsa cu închisoarea se poate extinde până la 5 ani**.

Există posibilitatea de a elimina germeni patogeni prin excremente (scaun) fără alte semne de boală?

Anumiti germeni patogeni (de exemplu, unele bacterii) pot fi eliminate în continuare prin excremente (scaun), deși clinic, semnele bolii nu mai sunt prezente:

- gastroenterite cu salmonelle
- holera
- gastroenterite cu shigella
- Escherichia coli enterohemoragica (EHEC)

Prin controlul probelor de scaun, medicul poate constata dacă pacientul mai elimină organisme purtătoare de boli. **Atâta timp cât proba de scaun este pozitivă, se interzice activitatea acestei persoane în domeniul alimentar!**

Este interzisă exercitarea activității dacă se elimina germeni patogeni sau dacă există semnele de boală menționate mai sus ?

Interdicția exercitării activității se limitează la domeniul alimentar. Dacă starea de sănătate este stabilă, se pot exercita activități în alte domenii (de ex. în birou).

Ce înseamnă „domeniul alimentar“?

Activități în domeniul alimentar sunt:

- a) În bucătării din restaurante, cantine sau instituții publice (grădinițe, școli, spitale, instituții de îngrijire)
- b) La prepararea și punerea în vânzare a alimentelor pe bază de lapte, produse lactate, carne, pește și salate din crudități.
- c) Activități ale personalului de curățenie la care contaminarea cu germeni patogeni a obiectelor folosite la prepararea alimentelor menționate mai sus, se produce prin curățarea suprafețelor, spălarea vaselor etc.

Cum puteți contribui la prevenirea infecțiilor transmise pe cale alimentară?

Prin **măsuri de igienă** și respectarea unor **reguli simple** se poate preveni transmiterea germeilor patogeni:

- **Înainte de începerea activității sau a unui nou proces de lucru ca și după vizitarea toaletei sau înainte și după fiecare masă, este obligatorie spălarea intensivă a mâinilor cu săpun lichid și sub jet de apă. Pentru uscarea mâinilor sunt indicate prosoapele de hârtie de unică folosință.**
- **Înainte de a începe activitatea în domeniul alimentar, îndepărtați inelele, brățările sau ceasurile de la mână.**
- **Purtați mereu îmbracaminte de protecție (de lucru) curată.**
- **Nu tușiți și nu strănutați deasupra alimentelor.**
- **Acoperiți mici leziuni fără complicații la nivelul mâinilor sau brațelor cu plasturi rezistenți la apă.**

Ce obligații are instituția la care lucrați?

- Înainte de începerea activității în domeniul alimentar, instituția dumneavoastră este obligată să vă ceară **adeverința emisă de organul de sănătate** (Gesundheitsamt)
- Instituția este obligată să mai facă o informare la locul de muncă, după începerea activității în domeniul alimentar, acest instructaj trebuie repetat la interval de 2 ani. Este obligatorie dovada scrisă că toți angajații au participat cu regularitate la aceste cursuri de reciclare.
- **Dovada** de participare a angajaților la cursurile de reciclare se păstrează în instituție împreună cu **adeverința emisă de organul de sănătate**, acestea putând fi prezentate ca dovadă în cazul unui control exercitat de organele superioare de control în domeniul alimentar.