

Talimatname

43. Enfeksiyon Yasası'nın 1. Fıkrası'nın, 1. Maddesi'ne göre gıda maddeleri üretiminde çalışanlar için

Hastalıklara sebep olan bakteri gibi virüsler gıda maddelerinde çok çabuk ürerler. Yiyeceklerle vücuda giren virüsler tehlikeli hastalıklara sebep olurlar. Kirli gıda maddeleri satıldığında veya lokantalarda ve ona benzer müesseselerde tüketildiğinde **çok sayıda insan** hastalanabilir.

Bu nedenle hastalıklara neden olan virüsleri, yiyecek maddelerine bulaştırma riskinin yüksek olduğu durumlarda, gıda maddeleri üretimi işlerinde çalışmanız yasaktır.

Ne zaman gıda maddeleri üretimi işlerinde çalışamazsınız?

Aşağıda belirtilen nedenlerden dolayı hasta olduğunuz zaman veya hasta olma ihtimalinin bulunduğu durumlarda gıda maddeleri üretimi işlerinde çalışmanız yasaktır:

- Tifüs, paratifüs, kolera, shigellenruhr, salmonellose ve diğer bulaşıcı ishal hastalıkları
- Hepatitis A veya Hepatitis E (Karaciğer iltihapları)
- İltihaplı yara veya deri hastalıklarında virüslerin gıda maddeleriyle yayılma ihtimali vardır.

Bu hastalıkların tanınması nasıl olur?

Sizin yukarıda belirtilen hastalıklara yakalanmış olduğunuzu doktor teşhis eder. Bunların dışında hasta olduğunuzu gösteren ve kolayca tanınan **hastalık belirtileri** vardır. Bu hastalık belirtileri şunlardır:

- **İshal (günde üç veya daha sık çok şiddetli ishal olunması)**
- **Yüksek ateş, baş, karın ve eklem ağrıları ile beraber ishal veya kabızlık**
- **Tenin ve göz bebeğinin sararması, açık renkli dışkı, koyu renkli idrar**
- **Yaralar veya ciltteki açık yaralar cilt hastalıklarından dolayı kızarmış, nemli veya şişmiş ise virüslü olabilir.**

Kendinizde yukarıdaki hastalık belirtileri olduğunda ne yapmanız gerekir?

Yukarıda bahsedilen hastalık belirtilerinden bir veya daha fazlasını kendinizde tesbit ettiğinizde, gıda maddeleri üretimi işlerinde çalışmanız yasaktır. Mutlaka bir doktora gidiniz! Doktorunuza gıda maddeleri üretimi işinde çalıştığınızı söyleyiniz. Ayrıca çalıştığınız yerdeki işvereninizi yani şefinizi hemen durumdan haberdar ediniz!

Eğer çalıştığınız yerdeki işvereninizi durumdan haberdar etmezseniz veya hasta olduğunuz halde gıda maddeleri üretimi işinde çalışmaya devam ederseniz, **25.000 Euro'ya varan para cezasına veya 2 yıl hapis cezasına** çarptırılabilirsiniz. Eğer sizde bulunan hastalığı başkalarına bulaştırırsanız, 6. Enfeksiyon Yasası'nın, 1. Fıkrası'nın, 1. Maddesi'nin öngördüğü talimatnameye veya 7. Enfeksiyon Yasası'na göre alacağınız **hapis cezası 5 yıla** çıkabilir.

İnsanlar kendilerini hasta hissetmeden hastalığa sebep olan virüsleri başkalarına bulaştırabilirler!

Hastalığa neden olan bazı virüsler hastalandıktan çok uzun süre sonra da, **hastalık belirtileri ortadan kalksa** bile dışkı yoluyla hastalık taşırlar. Bu virüsler şunlardır:

- Salmonellen
- Shigellen
- Choleravibrionen
- enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC)

Dışkı kontrolü ile hastalığa neden olan bu virüslerin bulaşıcı olup olmadığı doktor tarafından tesbit edilir. **Dışkıda hastalık virüsü tesbit edildiği süre boyunca gıda maddeleri üretimi işinde çalışmanız yasaktır!**

Hastalıklara sebep olan bulaşıcı virüsler mevcut olduğunda veya hastalık belirtileri ortaya çıktığında insan hiç çalışamaz mı?

Bu durumda **gıda maddeleri üretimi işlerinde** çalışılmaz, eğer sağlık durumunuz uygunsa **diğer işlerde** (mesela büroda) çalışabilirsiniz.

„Gıda maddeleri üretimi işleri“ ne demektir?

Gıda maddeleri üretimi işleri:

- a) Lokantalarda ve **çok kişinin yemek yediği** müesseselerde bulunan **mutfaklardaki işler**
- b) Süt, süt ürünleri, et, balık ve salata gibi açık satılan gıda maddelerinin **üretilmesi, işletilmesi ve satılması**
- c) Hastalığa neden olan virüslerin gıda maddelerine bulaşma ihtimali olan **ilgili işler** (örneğin gıda maddelerinin üretildiği müesseselerdeki temizlik işleri gibi).

Gıda maddeleri ile ilgili hastalıklardan korunmayı nasıl sağlayabilirsiniz?

Hijyenik önlemlerle hastalıklara sebep olan virüslerin bulaşması önlenir. Aşağıdaki **çok basit bazı kurallara dikkat ederek** önlemler alabilirsiniz:

- **İşe başlamadan önce, çalışırken sık sık, tualeten çıkınca, her yemekten önce ve sonra, ellerinizi sıvı sabunla akan su ile iyice yıkayınız. Ellerinizi kurulamada bir kere kullanılıp atılan el havlularını kullanınız.**
- **İşe başlamadan önce yüzüklerinizi (evlilik yüzüğünü de) ve kol saatinizi çıkarın.**
- **Temiz iş önlüğü giyiniz.**
- **Gıda maddeleri üzerine öksürüp piskırmayınız.**
- **Ellerinizde veya kollarınızda bulunan küçük mikropsuz yaralara su geçirmez yara bandı yapıştırınız.**

İşvereninizin uyması gerekli kurallar hangileridir?

- İşvereniniz sizin Belediye Sağlık Müdürlüğü'nden (Gesundheitsamt) alacağınız **raporu**, işvereninize verdikten **sonra, ancak** sizi gıda maddeleri üretimi işinde çalıştırabilir.
- **İşvereniniz, sizi işe aldığı anda, bu talimatları size bildirmesi gerekir ve her iki yılda bir, size bu talimatları tekrar bildirmek mecburiyetindedir.** İşvereniniz, bu talimatları size bildirdiğini yazılı olarak belgelemek zorundadır.
- İşvereninizin size yaptığı en son talimatlarla ilgili yazılı belgeyi, rapor ile beraber **işyerinde bulundurması** ve yapılacak kontrollerde göstermesi mecburidir.