

INSTRUCTIONS IN ACCORDANCE WITH § 43 PARA 1 NO. 1
INFECTION PROTECTION ACT
(IPA)

Health Information for the Handling of Food

Persons producing, processing, or marketing food **on a commercial basis**:

1. Meat, poultry meat, and products thereof,
2. milk and products on a milk basis,
3. fish, crawfish, or molluscs and products thereof,
4. egg products,
5. baby food or food for small children,
6. ice cream and semi-finished ice cream products,
7. cakes, and pastries with a partially pre-baked filling,
8. delicacy-salads, raw fruit and vegetable salads, potato-salads, marinades, mayonnaises, other emulsified sauces, food yeasts

and come thereby in contact with them either **directly** (with their hands) **or indirectly** by means of any utensils such as, for example, tableware, flatware and other work materials

or

work in **kitchens** of the catering trade (inns), restaurants, canteens, coffee-shops, or other establishments with and for **communal catering**,

must obtain a certificate in accordance with § 43 para 1 Infection Protection Act from their Health Office prior to exercising these activities for the first time.

Why must special precautionary measures be observed?

Certain **germs** can easily multiply in the above mentioned food. By the consumption of such food contaminated even by low bacterial loads, people can fall seriously ill with food infections or food poisoning. In inns or communal establishments a great number of people can be affected thereby.

On these grounds, a high degree of personal responsibility and observance of hygiene rules and regulations for the protection of consumers and his/her own protection is a prerequisite applying to every employed person.

The Infection Protection Act stipulates that you are **not allowed to practice any of the above mentioned activities** in case you have **symptoms** pointing to one of the following diseases or in case they are diagnosed by a doctor:

- Acute transmissible gastro-enteritis (suddenly occurring, contagious diarrhoea) produced by salmonella, shigella, vibrio cholerae, staphylococcus, campylobacter, rotavirus, or other organisms causing diarrhoea
- Typhoid or paratyphoid fever
- Virushepatitis A or E (inflammation of the liver)
- Infected wounds or a skin disease which bear the risk that disease-causing agents can be transferred with food to other people.

This also applies, if the examination of your **stool specimen** provided evidence for the presence of one on the following disease-causing agents:

- Salmonella
- shigella
- entero-haemorrhagic Escherichia coli-bacteria
- vibrio cholerae.

If you **excrete** these bacteria (even without feeling sick), you are also **prohibited to handle food**.

The following symptoms point to the above mentioned diseases:

Diarrhoea with more than two thin stools per day, possibly combined with nausea, vomiting, and fever.

High fever with serious headache, abdominal pain or arthralgia and constipation (serious diarrhoea may follow only after some days) are indicators for **typhoid and paratyphoid fever**.

Cloudy white diarrhoea with high fluid loss is typical for cholera (vibrio cholerae)

A **yellow hue of the skin and the eyeballs** together with weakness and a lack of appetite point to an inflammation of the liver (**virushepatitis A or E**).

Wounds or open spots of skin diseases are suspect to be infected if they are **red, have a smeary top, if they discharge fluid secretions** or if they are **swollen**.

If you realise such symptoms you have to see your doctor or the doctor in occupational health as quick as possible! You also have to inform him that you professionally handle food. Additionally, you are obliged to promptly inform your superiors about the disease.

We now request you to sign the following declaration stating that you have read and understood this leaflet and that you know of no reason why you should be prohibited from professionally handling food.

After the oral instruction, you receive the certificate for your employer or principal.

INSTRUCTION CONFORMEMENT AU § 43 ALINEA 1 NO. 1 DE LA LOI PORTANT SUR LA PROTECTION CONTRE LES INFECTIONS (LPI)

Information sanitaire relative à la manipulation de denrées alimentaires

Les personnes produisant, traitant ou distribuant **professionnellement** les denrées alimentaires suivantes:

1. la viande, la viande de volaille et les produits qui en sont faits
2. le lait et les produits sur base du lait
3. les poissons, les crustacés ou les mollusques et les produits qui en sont faits
4. les produits d'œuf
5. les aliments pour bébés et petits enfants
6. les glaces et semi-produits de glaces
7. les produits de boulangerie avec intérieur ou couverture non cuits ou non chauffés complètement
8. les salades d'épicerie fine, de crudités et de pommes de terre, les marinades, les mayonnaises, d'autres sauces émulsionnées, les levures alimentaires

et entrant en contact **direct** (avec la main) **ou indirect** par l'intermédiaire d'objets de nécessité (p.ex. la vaisselle, les couverts ou d'autre matériel de travail) avec ceux-ci

ou

travaillant dans les **cuisines** de restaurants, de cafés ou d'autres institutions avec ou pour une **restauration de collectivité**

ont besoin d'un certificat conformément au § 43 alinéa 1 de la loi portant sur la protection contre les infections établi par leur service de l'hygiène publique avant d'exercer pour la première fois les activités sus-indiquées.

Pourquoi faut-il observer des mesures spéciales de précaution?

Dans les denrées alimentaires sus-indiquées certains **agents pathogènes** peuvent se multiplier très facilement. En consommant des aliments contaminés de telle manière par des microorganismes les hommes peuvent être atteints gravement par des infections ou intoxications alimentaires. Dans les restaurants ou institutions collectives un grand nombre de personnes en peut être atteint.

Pour cette raison il faut demander à chaque employé une haute responsabilité propre et l'observation des règlements hygiéniques en vue de protéger les consommateurs et lui-même.

(Les règlements essentiels ont été rassemblés à l'annexe 1).

La loi portant sur la protection contre les infections prévoit que vous **ne devez pas exercer les activités** sus-mentionnées au cas où vous faites preuve de **symptômes** signalant les maladies suivantes ou constatées par un médecin:

- la gastroentérite infectieuse aiguë (diarrhée contagieuse apparaissant soudainement) provoquée par des salmonelles, shigelles, bactéries de choléra, staphylocoques, campylobacter, rotavirus ou autres agents de diarrhée
- la typhoïde ou la paratyphoïde
- la hépatite virale A ou E (hépatite)
- vous avez des blessures infectées ou une maladie de peau dont les agents pathogènes peuvent être transmis à d'autres personnes par l'intermédiaire des denrées alimentaires.

L'examen de votre **prélèvement de selles** a fait ressortir les agents pathogènes suivants:

- des salmonelles
- des shigelles
- des colibacilles Escherichia entérohémorragiques
- des vibrions de choléra.

Au cas où vous **éliminez** ces bactéries (sans pourtant vous sentir malade) il vous est également **interdit d'exercer une activité** dans le secteur d'alimentation.

Les symptômes suivants signalent les maladies mentionnées:

La diarrhée avec plus de deux selles liquides par jour, le cas échéant avec nausées, vomissements et fièvre.

Une fièvre élevée avec des maux de tête, de ventre ou articulaires et la constipation (la diarrhée grave se fait sentir seulement après plusieurs jours) sont des signes de **typhoïde et de paratyphoïde**.

Des signes typiques pour le **choléra** sont des **diarrhées laiteuses blanches** avec une grande perte de liquide.

Une teinte jaune de la peau et des globes oculaires avec faiblesse et manque d'appétit signalent une **hépatite A ou E**.

Des **blessures** ou des endroits ouverts de **dermatoses** peuvent être infectés lorsqu'ils sont **rougis, poisseux, suintants** ou **enflés**.

Au cas où les symptômes indiqués se manifestent chez vous, il est absolument nécessaire de consulter votre médecin de famille ou d'entreprise. Dites-lui aussi que vous travaillez dans une entreprise d'alimentation. En outre vous êtes obligé d'informer immédiatement votre supérieur de votre maladie.

(Si vous désirez avoir plus d'informations au sujet des maladies décrites, lisez l'annexe 2).

Maintenant nous vous prions de signer la déclaration ci-après témoignant que vous avez lu et compris la présente instruction et que vous n'avez pas connaissance de faits pouvant entraîner une interdiction d'activité (annexe 3).

Après l'instruction verbale vous recevez le certificat destiné pour votre employeur ou patron (annexe 4).

ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 43 ΠΑΡ. 1 ΕΔ. 1 ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ
ΠΕΡΙ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ
(IFSG)

Υγειονομική πληροφόρηση για την διαχείριση τροφίμων

Άτομα, τα οποία εξ επαγγέλματος παράγουν, μεταποιούν ή κυκλοφορούν τα κάτωθι τρόφιμα:

1. Κρέας, κρέας πουλερικών και τα εξ αυτών προϊόντα
2. Γάλα και προϊόντα με βασικό συστατικό το γάλα
3. Ψάρια, καβούρια, οστρακόδερμα ή μαλάκια (όστρακα κλπ) και τα εξ αυτών προϊόντα
4. Προϊόντα αυγού
5. Βρεφικές ή παιδικές τροφές
6. Παγωτό και ημιτελή προϊόντα παγωτού
7. Προϊόντα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής με άνοπτη (ωμή, μη καλοψημένη) ή μη διαπυρωμένη γέμιση ή επίστρωση Backwaren
8. Σαλάτες από ορεκτικά, νωπά σπωροκηπευτικά και πατάτα, μαρινάδες, μαγιονέζες και άλλες γαλακτωματώδεις σάλτσες, μαγιές

και κατά την εργασία έρχονται άμεσα (με το χέρι) ή έμμεσα από σύνεργα (π.χ. σκεύη, πιατικά, μαχαιροπήρουνα και άλλα υλικά εργασίας) σε επαφή μ' αυτά

ή

εργάζονται σε **κουζίνες** οινομαγειρειών, εστιατορίων, κυλικείων, καφενείων, ζαχαροπλασθειών ή λοιπών εγκαταστάσεων επισιτισμού και **κοινής εστίασης**,

προτού ενασκήσουν για πρώτη φορά τέτοιες εργασίες χρειάζονται ένα πιστοποιητικό από την υγειονομική υπηρεσία σύμφωνα με το Άρθρο 43 παρ. 1 του νόμου περί πρόληψης λοιμώξεων.

Γιατί πρέπει να τηρηθούν ιδιαίτερα μέτρα προφύλαξης;

Ορισμένα παθογόνα μικρόβια μπορούν να πολλαπλασιαστούν πολύ εύκολα στα ανωτέρω τρόφιμα. Από την κατανάλωση τροφίμων που έχουν μολυνθεί με τέτοιους μικροοργανισμούς μπορούν οι άνθρωποι που τα έφαγαν να αρρωστήσουν βαριά με τροφικές λοιμώξεις ή τροφικές δηλητηριάσεις. Σε εστιατόρια ή κοινόχρηστους χώρους μπορεί να πάθουν την περίπτωση πολλοί άνθρωποι.

Γι' αυτό το λόγο πρέπει για την προστασία των καταναλωτών και του ιδίου του ατόμου να ζητηθεί από κάθε εργαζόμενο μεγάλου βαθμού υπευθυνότητα και τήρηση των κανόνων υγιεινής.

(Τους σπουδαιότερους κανόνες σας τους διατυπώνουμε στο παράρτημα 1).

Ο νόμος προφύλαξης λοιμώξεων προσδιορίζει, ότι **δεν** επιτρέπεται να **εκτελείτε** τις ως άνω **εργασίες, αν** στην περίπτωση σας **παρουσιαστούν νοσηρά φαινόμενα** (συμπτώματα) που υποδηλώνουν μια από τις ακόλουθες αρρώστιες ή που τις διέγνωσε γιατρός ως εξής:

- Οξεία γαστρεντερίτιδα (ξαφνική και κολλητική διάρροια) που προκαλείται από σαλμονέλες, βακτηρίδια δυσεντερίας, βακτηρίδια χολέρας, σταφυλόκοκκους, καμπυλοβάκιλους, ελικοβατηρίδια, στρεπτόκοκκους ή άλλα μικρόβια της διάρροιας.
- Τύφος ή παράτυφος
- Ηπατίτιδα ιού του τύπου Α ή Β (φλεγμονή του ήπατος)
- Έχετε μολυσμένες πληγές ή κάποια δερματοπάθεια στην περίπτωση της οποίας τα παθογόνα μικρόβια ενδέχεται να μεταδοθούν σε άλλους ανθρώπους μέσω των τροφίμων.

Τα αποτελέσματα από την εξέταση μιας **δειγματοληψίας κοπράνων** σας αποδεικνύουν την ύπαρξη ενός των κάτωθι παθογόνων μικροβίων:

- Σαλμονέλες,
- Βακτήρια δυσεντερίας,
- Κολοβακτηρίδια αιμορραγικής δυσεντερίας
- βακτήρια χολέρας του γένους vibrio.

Αν **εκκρίνετε** αυτά τα βακτηρίδια (έστω κι αν δεν αισθάνεστε άρρωστος), ισχύει επίσης η **απαγόρευση εργασίας** στον τομέα των τροφίμων.

Τα πιο κάτω συμπτώματα υποδηλώνουν τις εν λόγω ασθένειες:

Διάρροια με δύο ή περισσότερες αποπατήσεις ευκοιλιότητας την ημέρα, ίσως με αναούλα, εμετό και πυρετό.

Ψηλός πυρετός με δυνατούς κεφαλόπονους, κοιλόπονους ή πόνους των αρθρώσεων και δυσκοιλιότητα (βαριάς μορφής διάρροια παρουσιάζεται μετά από μερικές ημέρες) είναι δείγματα **τύφου** και **παράτυφου**.

Χαρακτηριστικές για την **χολέρα** είναι οι **υπόλευκες διάρροιες** με μεγάλες απώλειες υγρών.

Κιτρινωπή απόχρωση του δέρματος και των βολβών των ματιών με ατονία και ανορεξία είναι δείγματα **ηπατίτιδας τύπου Α ή Ε**.

Πληγές ή ανοιχτές εξελκώσεις από **δερματοπάθειες** μπορεί να έχουν μολυνθεί αν είναι **κοκκινωπές (ερεθρισμένες), έχουν πυώδες επίχρισμα, είναι υγρές ή πρησμένες**.

Αν παρουσιαστούν στον οργανισμό σας αυτά συμπτώματα αρρώστιας, πρέπει

να συμβουλευτείτε απαραίτητως τον οικογενειακό σας γιατρό ή τον γιατρό επιχειρήσεως του εργοδότη σας και να του πείτε, ότι εργάζεστε σε επιχείρηση παραγωγής ή διακίνησης τροφίμων. Άλλωστε είστε και υποχρεωμένος να ενημερώσετε αμέσως τον προϊστάμενο σχετικά με την αρρώστια σας.

(Αν θέλετε και άλλες πληροφορίες σχετικά με τις εν λόγω αρρώστιες, μπορείτε να διαβάσετε το παράρτημα 2).

Και τώρα παρακαλούμε να υπογράψετε την ακόλουθη δήλωση, ότι διαβάσατε και καταλάβατε το παρόν έντυπο οδηγιών και ότι αγνοείτε τυχόν γεγονότα που επιβάλλουν απαγόρευση εργασίας.

Κατόπιν προφορικής καθοδήγησης θα λάβετε το πιστοποιητικό για τον εργοδότη ή διαχειριστή σας.

Ιδιαίτερες συστάσεις για εργοδότες / διαχειριστές

1. Επίσης και οι εργοδότες οφείλουν να υποβάλλουν την δήλωση που αναγράφεται στο παράρτημα, εφόσον συγκαταλέγονται στην κατηγορία ατόμων που αναφέρεται στην 1^η σελίδα του εντύπου οδηγίων.
2. Η ενάσκηση των εργασιών που αναγράφονται στην 1^η σελίδα του εντύπου οδηγίων σας επιτρέπεται τότε και μόνο, εφόσον έχετε λάβει την βεβαίωση που προβλέπεται στο παράρτημα ή είστε κάτοχος πιστοποιητικού υγείας σύμφωνα με το Άρθρο 18 του Ομοσπονδιακού νόμου περί λοιμωδών νόσων.
3. Για την πρώτη ενάσκηση της εργασίας, το πιστοποιητικό της υγειονομικής υπηρεσίας δεν επιτρέπεται να είναι παλιότερο από τρεις (3) μήνες.
4. Άτομα τα οποία εκτελούν τις εργασίες που περιγράφονται στην 1^η σελίδα του εντύπου οδηγίων οφείλτε κατόπιν ανάληψης της εργασίας τους και εν συνεχεία κάθε χρόνο να τα καθοδηγείτε με τις διατάξεις που αναγράφονται στη 2^η σελίδα του νόμου περί πρόληψης λοιμώξεων και να τεκμηριώνετε την συμμετοχή τους στην καθοδήγηση.
5. Το ατομικό σας πιστοποιητικό και εκείνο των εργαζομένων σας καθώς επίσης και το τεκμήριο της τελευταίας καθοδήγησης προσωπικού οφείλτε να το έχετε διαθέσιμο στον τόπο εργασιών και αν ζητηθεί, πρέπει να υποβάλλετε όλα τα ανωτέρω πιστοποιητικά στους συνεργάτες των αρμοδίων Αρχών. Αν πρόκειται για δουλειές σε εναλλασσόμενες θέσεις εργασίας, αρκεί η παρουσίαση ενός επικυρωμένου αντιγράφου.
6. Αν έχετε εσείς προσωπικά ή κάποιο άτομο από τους εργαζομένους σας σχετικό σύμπτωμα μ' αυτά που περιγράφονται στη 2^η σελίδα του εντύπου οδηγίων, υπάρχει ιατρική διάγνωση κάποιας ασθένειας απ' αυτές που περιγράφονται εκεί ή αποβολή νοσηρών μικροβίων ως ανωτέρω, τότε οφείλτε να λάβετε τα αντίστοιχα μέτρα υγιεινής που είναι κατάλληλα να αποσοβήσουν την περαιτέρω διάδοση των νοσηρών μικροβίων στον τόπο εργασίας. Σχετικές πληροφορίες παρέχονται από την αγορανομική υπηρεσία και το υγειονομείο της περιοχής σας.
7. Η παρούσα καθοδήγηση δεν αντικαθιστά την τακτική καθοδήγηση που προβλέπεται από το υγειονομικό διάταγμα περί τροφίμων.

Παράρτημα Ι

Πώς μπορείτε να συμβάλλετε στην αποφυγή τροφικών λοιμώξεων;

Απάντηση

- Προτού αρχίσετε τη δουλειά, πριν κάθε νέα φάση εργασίας και ασφαλώς πριν την έξοδο από τουαλέτα πλένετε στη βρύση τα χέρια σας με σαπούνι και άφθονο νερό. Για το στέγνωμα των χεριών σας χρησιμοποιείτε χαρτοπετσέτες μιας χρήσεως.
- Προτού αρχίσετε τη δουλειά, αφαιρέστε τα οποιαδήποτε δαχτυλίδια και το ρολόι του χεριού σας.
- Να φοράτε καθαρά ρούχα υγιεινής (καλύπτρα της κεφαλής, φόρμα, γάντια, παπούτσια για εσωτερικούς χώρους).
- Μη βήχετε ούτε να φταρνίζεστε ποτέ προς τα τρόφιμα.
- Μικρές, καθαρές πληγές στα χέρια και στα μπράτσα να τις καλύπτετε με αδιάβροχο λευκοπλάστη (τσιρότο).

**NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 43, COMMA 1, N° 1 DELLA LEGGE TEDESCA
PER LA PROTEZIONE DALLE INFEZIONI (IFSG)**

Informazioni di carattere sanitario relative al trattamento di prodotti alimentari

Persone che a livello **professionale** producono, trattano o mettono in commercio i prodotti alimentari che seguono:

1. carne, carne di pollame e prodotti derivati
2. latte e prodotti a base di latte
3. pesce, crostacei, molluschi e prodotti derivati
4. prodotti a base di uova
5. alimenti per lattanti e per l'infanzia
6. gelati e semilavorati a base di gelato
7. prodotti da forno con ripieni o guarnizioni la cui cottura a forno o con altre modalità non è stata completamente ultimata
8. specialità gastronomiche a base di insalate, insalate a base di vegetali crudi o di patate, marinate, maionese, altre salse emulsionate, lieviti alimentari,

che vengono a contatto **diretto** (con le mani) **od indiretto** mediante utensili (per esempio stoviglie, posateria o altri utensili da lavoro) con detti alimenti

oppure

che lavorano nelle **cucine** di locali, ristoranti, mense, caffè o altri istituti con ed adibiti a **mensa collettiva**,

necessitano, prima di esercitare per la prima volta tali attività, di un certificato ai sensi dell'articolo 43, comma 1 della LEGGE PER LA PROTEZIONE DALLE INFEZIONI rilasciato dall'ufficio d'igiene e sanità.

Perché occorre rispettare particolari misure precauzionali?

Negli alimenti elencati sopra possono moltiplicarsi con particolare facilità determinati **agenti patogeni**. L'assunzione da parte delle persone di alimenti di questo tipo contaminati da microrganismi può provocare gravi infezioni od intossicazioni alimentari. In locali o istituzioni di carattere collettivo tali infezioni possono colpire un gran numero di persone.

Per questo motivo è necessario pretendere da ogni addetto un grado elevato di responsabilità personale e di rispetto delle norme igieniche a tutela del consumatore e dello stesso addetto.

(L'allegato 1 contiene un elenco delle norme più importanti.)

La legge per la protezione dalle infezioni stabilisce che Lei **non può esercitare** le attività succitate se presenta i sintomi che fanno pensare ad una delle **malattie** che seguono o che un medico ha riscontrato su di Lei:

- gastroenterite infettiva acuta (comparsa di diarrea improvvisa, contagiosa) provocata da salmonella, shigella, batteri del colera,

stafilococchi, campylobacter, rotavirus ed altri agenti patogeni causa di diarrea

- tifo o paratifo
- epatite virale A oppure E
- ferite infette o una malattia della pelle per le quali esiste la possibilità che l'agente patogeno venga trasmesso attraverso gli alimenti ad altre persone

Il divieto di lavorare nel settore alimentare sussiste anche se **l'analisi di un suo campione di feci** ha evidenziato la presenza di uno degli agenti patogeni che seguono:

- salmonella
- shigella
- escherichia coli enteroemorragica
- vibrioni del colera

o se **evacua** detti batteri (senza che debba sentirsi ammalato).

I sintomi di seguito elencati sono indizio di una delle malattie menzionate:

Diarrea con un numero di scariche liquide al giorno superiore a due, eventualmente accompagnata da malessere, vomito e febbre.

Febbre elevata con forti dolori alla testa, addominali o articolari e stitichezza (alla quale segue solo dopo giorni forte diarrea) sono sintomo di **tifo e paratifo**.

Tipica del **colera** è la **diarrea lattea** con consistente perdita di liquidi.

Colorazione giallastra della pelle e dei globi oculari accompagnata da debolezza e mancanza di appetito fanno presumere un'**epatite A oppure E**.

Ferite o piaghe provocate da **malattie della pelle** possono essere infette se sono **arrossate, ricoperte da uno strato appiccicoso, umide o gonfie**.

Se Lei presenta uno dei sintomi descritti, dovrà in ogni caso chiedere consiglio al suo medico di famiglia o al medico della sua azienda! Gli dica anche che lavora in un'azienda alimentare. Lei ha inoltre l'obbligo di informare immediatamente il suo superiore della malattia.

(Se desidera avere maggiori informazioni sulle malattie qui sopra descritte, potrà trovarle nell'allegato 2.)

La preghiamo ora di firmare la dichiarazione che segue con la quale dichiara di aver letto questo foglietto informativo, di averlo compreso e di non essere a conoscenza di circostanze che comportino un divieto di lavorare.

Dopo il colloquio informativo Le verrà consegnato il certificato per il suo datore di lavoro.

Avvertenze particolari per il datore di lavoro

1. Anche i datori di lavoro hanno l'obbligo, se fanno parte della cerchia di persone descritta alla pagina 1 del foglietto informativo, di presentare la dichiarazione rilasciata con l'allegato.
2. Lei potrà esercitare le attività descritte alla pagina 1 del foglietto informativo se avrà ricevuto un certificato come da allegato o se è in possesso di un certificato di buona salute ai sensi dell'art. 18 della Legge federale per la prevenzione delle epidemie.
3. Nel caso in cui l'attività venga esercitata per la prima volta, il certificato rilasciato dall'ufficio d'igiene e sanità non dovrà avere più di tre mesi.
4. Lei ha l'obbligo di informare le persone che esercitano le attività elencate alla pagina 1 del foglietto informativo sulle norme della legge per la protezione dalle infezioni elencate alla pagina 2, dopo che queste hanno iniziato la loro attività e, in seguito, una volta l'anno, avendo cura di documentare la partecipazione del dipendente al colloquio informativo.
5. Lei ha l'obbligo di tenere il certificato che la riguarda e quello dei suoi dipendenti, nonché la documentazione relativa all'ultimo colloquio informativo tenuto, a disposizione sul luogo di lavoro e di presentare, dietro loro richiesta, ai collaboratori delle autorità competenti tutte le certificazioni di cui si è detto. Per il caso di esercizio dell'attività in luoghi variabili è sufficiente la presentazione di una copia autenticata.
6. Se lei stesso o uno dei suoi dipendenti presenta uno dei sintomi di cui alla pagina 2 di questo foglietto informativo, se è stata constatata una delle malattie ivi elencate o se è stato appurato da un medico l'evacuazione da parte sua o del suo dipendente di uno degli agenti patogeni elencati, dovrà prendere le misure igieniche opportune per evitare un'ulteriore diffusione degli agenti patogeni sul luogo di lavoro. Informazioni in merito vengono fornite dalle autorità preposte alla sorveglianza dei prodotti alimentari e dall'ufficio d'igiene e sanità.
7. Le informazioni qui fornite non sostituiscono i regolari colloqui informativi ai sensi del Regolamento in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Allegato 1

Come si può contribuire alla prevenzione delle infezioni dovute ad alimenti?

Risposta

- Prima di iniziare il lavoro, prima di ogni nuova operazione e naturalmente dopo essere stati alla toilette, occorre lavare accuratamente le mani sotto l'acqua corrente utilizzando il sapone. Per asciugare le mani utilizzare gli asciugamani usa e getta.
- Prima di iniziare il lavoro togliere anelli ed orologio.
- Indossare capi protettivi puliti (cuffietta, grembiule, guanti, scarpe per interno).
- Non tossire o starnutire mai sugli alimenti.
- Coprire eventuali piccole ferite pulite sulle mani e sulle braccia con cerotti impermeabili all'acqua.

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, sztucze i inne środki robocze)

lub

zatrudnione w **kuchniach** lokali 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 **duRU lub duRU 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 nieprzepuszczającymi wody.**

ИНСТРУКТАЖ СОГЛ. § 43 АБЗ. 1 №. 1 ЗАКОНА О ЗАЩИТЕ ОТ ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

Санитарно-гигиеническая информация по обращению с продуктами питания

Лица, которые **профессионально** производят, обрабатывают или выпускают в обращение следующие продукты питания:

1. мясо, мясо птицы и продукты из них
2. молоко и молочные продукты
3. рыба, раки или моллюски и продукты из них
4. продукты из яиц
5. питание для грудных детей или детей младшего возраста
6. мороженое и полуфабрикаты из мороженого
7. хлебобулочные изделия с непечённой или непрогретой начинкой или покрытием
8. деликатесные, сырые и картофельные салаты, маринады, майонезы, другие эмульгированные соусы, пищевые дрожжи

имеющие непосредственное соприкосновение с этими продуктами руками **или косвенно** посредством предметов (напр. посуда, столовые приборы и др. рабочие материалы)

или

работающие **на кухне** в ресторанах, столовых, кафе или других учреждениях, где предусмотрено возможность общественного питания или работающих для **общественного питания**

должны иметь до начала исполнения этих обязанностей справку своего ведомства здравоохранения согл. § 43 абз. 1 Закона о защите от инфекционных болезней.

Почему необходимо соблюдать особые меры предосторожности?

В выше указанных продуктах питания определённые **возбудители заболеваний** могут особенно легко размножаться. После потребления таких заражённых микроорганизмами продуктов люди могут заболеть тяжёлыми пищевыми инфекциями или отравлениями. В ресторанах или детских учреждениях это может касаться большого количества людей.

По этой причине требуется в большой степени от каждого занятого в этой сфере лица ответственное отношение и соблюдение правил гигиены в целях защиты потребителя, а также его собственной защиты.

(Важнейшие правила мы представляем Вам в дополнении 1.)

Закон о защите от инфекционных болезней определяет, что Вам **нельзя выполнять выше названные обязанности**, если у Вас наблюдаются признаки болезни (симптомы), которые указывают на следующие заболевания, или если врач диагностировал у Вас эти заболевания:

- острый инфекционный гастроэнтерит (внезапный заразительный понос), вызванный сальмонеллами, бактериями холеры, стафилококками, кампилобактериями, ротавирусами или другим возбудителем поноса,
- тиф или паратиф,
- вирусный гепатит А или Е (воспаление печени),
- инфицированные раны или кожную болезнь, при которых существует возможность переноса возбудителей этих болезней на других людей.

Если исследованием **пробы Вашего стула** выявлен один из следующих возбудителей болезни:

- сальмонеллы,
- шигеллы,
- энтерогеморрагические коли-бактерии (ЕНЕС),
- холерные вибрионы.

Если Вы **выделяете** эти бактерии (причём не обязательно, что Вы чувствуете себя при этом больным), для Вас также действует **запрет на деятельность** в выше указанной трудовой области.

Следующие симптомы указывают на названные заболевания:

Понос с более чем двумя жидкими стулами в день, возможно с тошнотой, рвотой и высокой температурой.

Высокая температура с тяжёлой головной болью или болью в животе или в суставах и запором (только через несколько дней следует тяжёлый понос) являются признаками **тифа и паратифа**.

Для **холеры** типичны **молочно-белые поносы** с высокими потерями жидкости.

Пожелтение кожи и глазных яблок в сопровождении слабости и отсутствием аппетита указывают на **гепатит А или Е**.

Раны или открытые места, вызванные **кожной болезнью**, могут быть инфицированными, если они **красные, покрыты слизью, сопровождающиеся мокнутием или припухлостью**.

Если у Вас встречаются названные признаки болезни, обязательно обратитесь к Вашему семейному врачу или к врачу предприятия! Сообщите ему при этом, что Вы работаете на предприятии в сфере питания. Кроме того, Вы обязаны незамедлительно проинформировать Вашего начальника о заболевании.

(Если Вы хотите узнать больше об описанных заболеваниях, то Вы можете прочитать о них в дополнении 2.)

Сейчас мы просим Вас подписать следующее заявление о том, что Вы прочитали и поняли этот инструктаж, и что Вам **не** известны факты, запрещающие деятельность в сфере питания (прил. 1).

После устного инструктажа Вы получите справку для Вашего работодателя или владельца предприятия (прил. 2).

ПОУКА ПРЕМА ПАРАГРАФУ 43 СТ. 1 БР. 1 ЗАКОНА О ЗАШТИТИ ОД ИНФЕКЦИЈА (ИФСГ) <IFSG - Infektionsschutzgesetz>

Здравствена информација о поступању са намирницама

Особе које у својој професији производе, обрађују или пуштају у промет следеће намирнице:

1. месо, живинско месо и производе од тога
2. млеко и производе на бази млека
3. рибу, ракове или мекушце и производе од њих
4. производе од јаја
5. храну за дојенчад или малу децу
6. сладолед и полу-готове производе од сладоледа
7. пекарске производе (печива) чији фил или облог није потпуно испечен или угрејан
8. салате од финог и сировог поврћа и кромпирове салате, саламуре, друге емулговане сосеве, квасац за храну

а приликом тога **директно** (руком) или **индиректно** преко потребних предмета (нпр. посуђе, прибор за јело и други радни материјал) додиривају

или

раде у **кухињама** кафана, ресторана, кантина, кафића или других установа са заједничком исхраном и за **заједничку исхрану**,

морају, приликом првог ступања на посао у тим делатностима, приложити Уверење њиховог здравственог завода према параграфу 43 ст. 1 Закона о заштити од инфекција.

Зашто треба обратити пажњу на посебне мере предострожности?

У горе наведеним намирницама, одређени **изазивачи болести** се посебно лако умножавају. Трошењем таквих намирница загађених микро-организмима, људи могу тешко оболети од инфекција или тровања од намирница. У кафанама или заједничким установама се може ово догодити великом броју људи.

Из овог разлога, од сваког запосленог се мора тражити велика мера сопствене одговорности и обзирања на правила хигијене ради заштите потрошача и ради сопствене заштите.

(Најважнија правила смо саставили за Вас у додатку 1.)

Закон о заштити од инфекција одређује да се **не можете бавити** наведеним **делатностима**, ако су се код Вас **појавиле болести** (симптоми болести) које упућују на једно од следећих обољења или које је лекар установио код Вас.

- Акутни инфективни гастроентеритис (заразни пролив који се одједном појављује) проузрокован од салмонела, шигела, бактерија колере, стафилокока, кампилобактера, рота-вируса или других проузроковача пролива.
- Тифус или паративус.
- Вирусни хепатитис А или Е (запаљење јетре).
- Имате инфициране ране или кожну болест код којих постоји могућност да се проузроковачи болести преносе преко намирница на друге особе.

Преглед **узорка Ваше столице** пружа доказ да имате један од следећих проузроковача болести:

- салмонеле
- шигеле
- ентерохеморхагичне Ешерихија-коли-бактерије
- колера-вибрионе

Ако **елиминистете** ове бактерије (а не морате се при том осећати болесним) такође постоји **забрана рада** у области намирница.

Следећи симптоми упућују на наведена обољења:

Пролив са више од две ретке столице на дан, можда са муком, повраћањем и температуром.

Висока температура са јаким боловима главе, стомака или зглобова и зачеп (тек након неколико дана ћете имати јак пролив) знаци су за **тифус и паратифус**.

Типични за **колеру** су **млечно-бели проливи** са великим губитком течности.

Жута кожа и жута очна јабучница уз слабост и немање апетита упућују на **хепатитис А или Е**.

Ране или отворене области на кожи од **обољења коже** могу бити инфициране, ако имају **црвенило**, ако имају **слузав облог**, ако **пуштају течност** или су **отечени**.

Ако се наведени знаци болести јављају код Вас, у сваком случају морате потражити савет Вашег кућног или лекара предузећа! Реците му да на радном месту радите са намирницама. Поред тога, обавезни сте да о обољењу одмах обавестите Вашег претпостављеног.

(Ако желите сазнати више о описаним обољењима, можете о томе читати у додатку 2.)

Сада Вас молимо да потпишете следећу Изјаву, да сте прочитали и разумели ове Информације и да Вам нису познате никакве чињенице за забрану Ваше делатности.

Након усмене поуке ћете примити Уверење за Вашег послодавца или газду.

Посебна упутства за послодавца / газду

1. Такође и послодавци морају предати Изјаву потписану у додатку, ако припадају кругу особа наведених на 1. страни Информација.
2. Делатности описане на страни 1 Информација можете извршавати само ако сте примили Уверење према додатку, или имате Здравствено уверење према параграфу 18 Савезног закона о заразним болестима.
3. Ако први пут радите у овој делатности, Уверење од здравственог завода не сме бити старије од три месеца.
4. Особе које извршавају делатности наведене на страни 1 Информација, након почетка њихове делатности а и у будућности једном годишње, морају да се поуче о одредбама Закона о заштити од инфекција, наведеним на страни 2 и да евидентишу учествовање у овој поуци.
5. Ваше Уверење и уверења Ваших запослених као и документација о последњој поуци на радном месту мора да стоји на располагању, а сва уверења се морају моћи приказати сарадницима надлежног органа власти на захтев. У случају делатности на различитим местима, довољан је приказ оверене фотокопије.
6. Ако Ви или један од Ваших запослених имају један од симптома наведених на страни 2. ових Информација, ако је утврђено једно од наведених обољења или излучивање једног од набројаних проузроковача болести, онда морате предузети хигијенске мере које су прикладне да спрече ширење проузроковача болести на радном месту. Орган власти за контролу намирница и Ваш здравствени завод информишу у вези тога.
7. Ова поука не може да буде надоместак редовној поуци према Пропису о хигијени намирница.

Додатак I

Како можете допринети спречавању инфекција проузрокованих од намирница?

Одговор

- Пре почетка радног дана, пре сваког новог радног тока и, свакако, након сваког коришћења тоалета, темељито морате опрати руке сапуном под текућом водом. За сушење руку морате корисити једнократне папирне убресе.
- Пре почетка радног дана скините прстење и ручне сатове.
- Носите чисто заштитно одело (капа за главу, кецељу, рукавице, ципеле за унутрашње просторије).
- Немојте никад кашљати или кијати на намирнице.
- Мале и честе ране на шакама и рукама покријте водонепропусним фластером.

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 ísté **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.

(Najdôležitejšie pravidlá sme pre Vás zostavili v prílohe 1.)

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, campylobakterom, rotavírmami 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 gastronómickom podniku alebo podniku potravinárskeho priemyslu. Horeuvedený zákon Vám taktiež ukladá povinnosť informovať o Vašom ochorení neodkladne svojho nadriadeného.

(Ďalšie podrobnosti o popísaných ochoreniach sa dozviete z prílohy 2.)

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.

Osobitné pokyny pre zamestnávateľa/ vedúceho úradu

1. Prehlásenie uvedené v prílohe musia podávať i zamestnávateľa, ak patria k okruhu osôb uvedenému na prvej strane týchto informácií.
2. Činnosti uvedené na prvej strane týchto informácií smiete vykonávať iba v prípade, ak ste obdržali potvrdenie v súlade s prílohou alebo ak vlastníte zdravotné osvedčenie v súlade s ustanovením § 18 nemeckého spolkového zákona o epidémiách.
3. Pri prvotnom výkone činnosti nesmie byť potvrdenie hygienickej stanice (Gesundheitsamt) staršie ako tri mesiace.
4. Osoby, ktoré vykonávajú činnosť uvedenú na prvej strane týchto informácií, musíte ihneď po ich nástupe do práce a následne každý rok znovu poučiť o ustanoveniach zákona na ochranu pred infekciami uvedených na druhej strane týchto informácií a toto poučenie príslušne zdokumentovať.
5. Svoje vlastné potvrdenia, potvrdenia zamestnancov a dokumentáciu o poslednom absolvovanom poučení musíte uschovať na pracovisku a tieto kedykoľvek na požiadanie predložiť pracovníkom hygienickej stanice alebo príslušného štátneho orgánu. V prípade činností na stále sa meniacich miestach nasadenia stačí predložiť overenú kópiu týchto dokladov.
6. V prípade, že u seba alebo u svojich pracovníkov zistíte príznaky uvedené na druhej strane týchto informácií alebo ak lekár zistí jedno z uvedených ochorení, prípadne vylučovanie niektorého z uvedených choroboplodných zárodkov, musíte bezodkladne prijať hygienické opatrenia vhodné k zamedzeniu ďalšieho rozšírenia choroboplodných zárodkov na pracovisku. Potrebné informácie obdržíte na požiadanie od príslušného úradu dozoru nad potravinami alebo príslušnej hygienickej stanice.
7. Toto poučenie nenahrádza pravidelné poučenie podľa nariadenia o hygiene potravín.

Príloha I

Akým spôsobom môžete prispieť k zamedzeniu infekcií prenášaných potravinovým reťazcom?

Odpoveď

- **Umyte si pred každým nástupom do práce, pred každým novým pracovným chodom a samozrejme po každom použití WC ruky dôkladne mydlom a tečúcou vodou. Na utretie rúk používajte len jednorazové papierové ručníky.**
- **Pred zahájením práce si stiahnite prstene a zoberte náramkové hodinky.**
- **Používajte čistý pracovný odev (pracovnú pokrývku hlavy, pracovnú zásteru, pracovné rukavice a pracovnú obuv pre použitie v interiéri).**
- **Nikdy na potraviny nekýchajte a nekašlite.**
- **Malé a čisté poranenia na rukách a pažiach prelepte vodotesnou náplast'ou.**

INSTRUCCIÓN SEGÚN § 43 AP. 1 N.º. 1 DE LA LEY DE PROTECCIÓN CONTRA ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Informaciones higiénico-sanitarias para el manejo de alimentos

Las personas, que **profesionalmente** producen, manejan o comercian e intercambian los siguientes alimentos:

1. Carne, carne de aves y productos de las mismas
2. Leche y productos lácteos
3. Pescado, cangrejos, moluscos y productos derivados
4. Productos derivdados de huevos
5. Alimentos para lactantes y párvulos
6. Helado y semiproductos de helado
7. Pastelería con relleno o recubrimiento no cocido o bien hervido
8. Ensaladas refinadas, de verduras crudas o de patatas, escabeches, mayonesas, otras salsas emulgadas, levaduras

y que entran con los mismos **en contacto directo** (con la mano) **o indirecto** a través de objetos de uso (p. ej. platos, cubiertos, otros materiales de trabajo)

o

que trabajan en **cocinas** de restaurantes, comedores, cantinas, cafés o demás centros que ofrecen **alimentación colectiva** o que trabajan para el sector de alimentación en general

necesitan, antes de ejecutar estas actividades por primera vez, disponer de un certificado extendido por su delegación de Sanidad responsable según § 43 apart. 1 de la Ley de Protección contra Enfermedades Infecciosas.

¿Porque es necesario observar medidas especiales de precaución?

Algunos **agentes patógenos** pueden multiplicarse en los alimentos antes mencionados con facilidad extraordinaria. Después del consumo de alimentos contaminados con micro-organismos, los consumidores pueden caer gravemente enfermos debido a infecciones o intoxicaciones alimentarias. En restaurantes o centros infantiles esto puede afectar a una gran cantidad de personas.

Por lo tanto, se exige de cada empleado un alto nivel de responsabilidad propia y observancia de las reglas higiénicas para proteger tanto al consumidor como a si mismo.

(Las reglas más importantes hemos compilado para Vd. en el apéndice 1.)

La Ley de Protección contra Enfermedades Infecciosas dispone, que **Vd. no debe llevar a cabo las actividades** antes mencionadas si Vd. observa **síntomas** relacionados con las enfermedades siguientes, o si han sido diagnosticadas por un médico:

- Gastroenteritis infecciosa aguda (diarrea contagiosa que se produce de repente) causada por *Salmonella*, *Shigella*, bacterias del cólera, estafilococo, *Campilobacter*, por rotavirus u otros agentes que causan diarrea,
- Fiebre tifoidea o paratífus,
- Hepatitis vírica A o E (inflamación del hígado),
- Vd. tiene heridas infectadas o una enfermedad cutánea que conlleva la posibilidad de transmitir los agentes patógenos a través de alimentos a otras personas.

La inspección de una **prueba de sus excrementos** comprobó la presencia de uno de los agentes patógenos siguientes:

- *Salmonella*,
- *Shigella*,
- bacterias enterohemorrágicas *Escherichia coli* (EHEC),
- *Vibrio cholerae*.

Si Vd. **defeca** estas bacterias (sin que Vd. se sienta necesariamente enfermo), también se impone una **prohibición de trabajar** en el sector alimentario.

Los síntomas siguientes indican en las enfermedades mencionadas:

Diarrea con más de dos defecaciones líquidas al día, a veces acompañada por malestar, vómitos y fiebre.

Alta fiebre con graves dolores de cabeza, del vientre o de las articulaciones y obstrucción (solo tras algunos días seguida de diarrea grave) son síntomas del **tifus y paratífus**.

Diarreas de color blanco, parecidas a leche, con grandes pérdidas de líquido son típicas del **cólera**.

Un cambio del color de la piel y de los globos oculares tornándose amarillos acompañado por debilidad y falta de apetito señalan **hepatitis A o E**.

Heridas o llagas causadas por **enfermedades cutáneas** pueden estar infectadas si son **rojizas, untuosas, húmedas o hinchadas**.

¡Si Vd. observa los síntomas mencionados, consulte, por favor, de todos modos a su médico de cabecera o al médico de la empresa! Dígale también que Vd. trabaja en una empresa del sector alimentario. Además Vd. está obligado a informar sin demora a su jefe sobre su enfermedad.

(Si Vd. desea saber más sobre las enfermedades descritas, lea por favor el apéndice 2.)

Ahora le pedimos firmar la declaración siguiente, que dice que Vd. ha leído y entendido esta hoja explicativa y que Vd. no conoce ningunos hechos que motiven la prohibición del trabajo (anexo 1).

Tras instrucción oral Vd. recibirá el certificado de sanidad para su patrón o jefe (anexo 2).

43. Nolu Enfeksiyon Yasası, fıkra 1 ve bir nolu talimatname (Infektionsschutzgesetz IfSG)

Sağlık üzerine bilgiler ve gıda maddeleri kullanılışı

Profesyonel gıda maddelerini üreten, işleten veya satışa sunan kişiler:

1. Et ve Tavuk mamülleri
2. Süt ve süt mamülleri
3. Balık, Istakoz veya yumuşakcalar ve onlardan üretilen mamüller
4. Yumurta ürünleri
5. Bebek veya küçük çocuk mamaları
6. Dondurma ve Dondurma ürünleri
7. Çiğ veya pişmiş hamur işleri
8. Mezeler, pişmemiş gıdalar, Patates salataları, Soslar, mayonezler ve gıda mayaları,

doğrudan yada dolaylı olarak, ihtiyaç duyulan araçlar; mesela; Tabak, Sofra takımı, ve başka gerekli araçlar

VEYA

Lokanta mutfaklarında, gazinolarda, kantinlerde, kahvehanelerde veya ona benzer müesseselerde ve halka açık yiyecek satan yerlerde.

İlk defa bu işleri görebilmek için yasalara göre Sağlık Bakanlığından bir vesika alınmalıdır.

Neden bu özel tedbir alınmalıdır?

Üste de saydığımız gıda maddelerinde bazı virüsler çabuk üreyebiliyorlar. Virüslü gıda maddelerini yendiğinde, insanlar hastalanabilirler.

Bu nedenlerden dolayı her işyerinin müşterilerine karşı ve çalışanların sağlığına büyük önem vermelerinin yani sıra hijyenik kaidelere uymaları şarttır.

(Bu kaideleri yukarıda da görebilirsiniz)

Enfeksiyon yasasına göre, yukarıda belirttiğimiz işleri icra etmeniz yasaktır, şayet sizlerde **Hastalık semptomları** doktor tarafından belirlendiyse:

- İshal (enfeksiyon ve virüs hastalıklarından dolayı ise) Salmonellen, Shigellen, Cholera bakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren
- Tifüs veya Paratifüs
- Virüs hepatitis A veya E (Karaciğer iltihapları)

- Açık yaralar veya cilt hastalıklarınız var ise, bunlarda bulunan virüsler gıda maddeleri üzerinden başkalarına bulaşabilirler.

Dışkı kontrolünde aşağıdaki Virüsler tesbit edilirse:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Cholera vibrionen

ve siz bu bakterilerden dolayı kendinizi rahatsız hissetmeniz bile yinede bu süre zarfında yiyecek maddeleri üretiminde bulmuyorsanız bile gıda maddeleri üretiminde **çalışılması yasaktır.**

Aşağıda saydığımız semptomlar bu hastalıkların belirtileridir:

Günde iki defadan fazla **ishal** oluyorsanız, ve buna bağlantılı olarak mide bulantısı, kusma ve yüksek ateşden şikayetiniz var ise.

Yüksek Ateş, Baş-, Karın veya eklem ağrılarında ve Kabız ,**Tifüs ve Paratifüs** belirtileri kendini gösterirse;

Cholera'nın tipik belirtiler, oldukça açık renkte ishal ve vücuttaki yüksek su kaybıdır.

Teniniz veya gözbebeğiniz sarı ise, aynı anda halsizlik ve iştahsızlık olursa **Hepatitis A veya E nin belirtileridir.**

Yaralar veya açık yaralar **Cilt hastalıklarından** dolayı hafif **kızarmış, nemli veya şişmiş** olursa virüslü olabilir.

Saydığımız hastalık belirtileri sizde ortaya çıkarsa, hemen ev veya iş doktorunuza gitmelisiniz. Çalıştığınız iş yerinize bilgi vermelisiniz.

(Daha fazla bilgi almak için 2 sayfayı okuyunuz.)

Bu açıklamayı okuyup anladıysanız ve bulaşıcı hastalıklardan dolayı çalışma yasağı hakkında bilginiz yoksa lütfen imzalayınız.

Bu belgenin bir örneğini isterseniz alabilirsiniz.

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 drůbežího 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 zařízeních **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 jisté **choroboplodné zárodky** velmi lehce rozmnožovat. V důsledku pozření takto mikroorganismy 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.

(Nejdůležitější pravidla jsme pro Vás sestavili v příloze 1.)

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, campylobakterem, 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
- vibriony 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**.

Projevili-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.

(Další podrobnosti o popsaných onemocněních se dozvíte z přílohy 2.)

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.

Zvláštní pokyny pro zaměstnavatele/vedoucího úřadu

1. Prohlášení uvedené v příloze musejí podávat i zaměstnavatelé, pokud patří k okruhu osob uvedenému na první straně těchto informací.
2. Činnosti uvedené na první straně těchto informací smíte vykonávat jen v případě, pokud jste obdržel/a potvrzení v souladu s přílohou nebo pokud vlastníte zdravotní osvědčení v souladu s ustanovením § 18 německého spolkového zákona o epidemiích.
3. Při prvotním výkonu činnosti nesmí být potvrzení hygienické stanice (Gesundheitsamt) starší tří měsíců.
4. Osoby, které vykonávají činnost uvedenou na první straně těchto informací, musíte ihned po jejich nástupu do práce a následně každý rok znovu poučit o ustanoveních zákona na ochranu před infekcemi uvedených na druhé straně těchto informací a toto poučení příslušně zdokumentovat.
5. Své vlastní potvrzení, potvrzení svých zaměstnanců a dokumentaci o posledním provedeném poučení musíte uschovat na pracovišti a tyto kdykoli na požádání předložit pracovníkům hygienické stanice nebo příslušného státního orgánu. V případě činností na stále se měnících místech nasazení stačí předložit ověřenou kopii těchto dokladů.
6. Pokud u sebe nebo svých pracovníků zjistíte příznaky uvedené na druhé straně těchto informací nebo zjistí-li lékař jedno z uvedených onemocnění, případně vyměšování některého z uvedených choroboplodných zárodků, musíte neprodleně přijmout hygienická opatření vhodná k zamezení dalšího rozšíření choroboplodných zárodků na pracovišti. Potřebné informace obdržíte na požádání od příslušného úřadu dozoru nad potravinami nebo příslušné hygienické stanice (Gesundheitsamt).
7. Toto poučení nenahrazuje pravidelné poučení podle nařízení o hygieně potravin.

Příloha I

Jakým způsobem můžete přispět k zamezení infekcí přenášených potravinovým řetězcem?

Odpověď

- **Umyjte si před každým nástupem do práce, před každým novým pracovním chodem a samozřejmě po každém použití WC důkladně ruce mýdlem a tekoucí vodou. K utření rukou používejte jen jednorázové papírové ručníky.**
- **Před zahájením práce si sundejte prstýnky a náramkové hodinky.**
- **Používejte čistý pracovní oděv (pracovní pokrývku hlavy, pracovní zástěru, pracovní rukavice a pracovní boty pro použití v interiéru).**
- **Nikdy ne potraviny nekýchejte a nekašlete.**
- **Malé a čisté ranky na rukou a pažích přelepte vodotěsnou náplastí.**

BẰN HỮNG DÂN THEO ĐIỀU § 43 ĐOẠN 1, SỐ 1 LUẬT CHỐNG NHIỄM TRÙNG (IFSG)

Các thông tin về việc xử lý thực phẩm

Những người hành nghề sản xuất, chế biến hay phân phối các thực phẩm sau:

1. Thịt, thịt gà vịt và các thành phẩm từ thịt;
2. Sữa và các thành phẩm từ sữa;
3. Cá, cua hay các động vật thân mềm và các thành phẩm;
4. Các thành phẩm từ trứng;
5. Các loại thực phẩm cho trẻ sơ sinh và thiếu nhi;
6. Kem và các thành phẩm nửa kem;
7. Các loại bánh với nhân hay vỏ không nướng hay nấu chín;
8. Các thực phẩm cao cấp, tươi sống với khoai trộn sốt mayonaise, nước sốt cá thịt, sốt mayonaise, các nước sốt từ nhũ tửng, các loại men thực phẩm

mà qua đó có đụng chạm trực tiếp (bằng tay) hay gián tiếp (thí dụ với đĩa chén, dao nĩa và các đồ dùng làm việc khác)

hoặc

làm việc trong bếp nhà hàng, căng tin, quán cà phê hay các nơi có phục vụ ăn uống chung,

đều cần có giấy chứng nhận do Sở y tế cấp theo điều 43, đoạn 1 luật chống nhiễm trùng trước khi được bắt đầu làm việc.

TAI SAO CẦN ĐẶC BIỆT CHÚ Ý ĐẾN CÁC BIÊN PHÁP PHÒNG NGỪA NÀY?

Các mầm bệnh có thể sinh sản đặc biệt nhanh chóng trong các thực phẩm kể trên. Qua ăn các thực phẩm nhiễm trùng, người ta có thể bị nhiễm trùng hay trúng độc nặng. Nơi các tiệm ăn hay các cơ quan phục vụ ăn uống chung, có thể bị trúng độc hàng loạt.

Vì các lý do đó, để bảo vệ người tiêu dùng cũng như tự bảo vệ, cần có tinh thần trách nhiệm và cảnh giác cao các quy định vệ sinh.

(Các quy định quan trọng nhất được tóm lược trong bản đính kèm số 1)

Luật chống nhiễm trùng quy định Ông/Bà không được làm các công việc trên khi có những triệu chứng có khả năng đưa đến hay đã được bác sĩ phát hiện các bệnh sau:

- Viêm dạ dày ruột (tiêu chảy thành linh và lây lan) bởi các vi khuẩn san-mo-nen, shi-ghen, dịch tả, khuẩn cầu chùm, khuẩn noãn, khuẩn Rota hay các khuẩn gây tiêu chảy;
- Sốt thương hàn hay sốt lây nhiễm tương tự thương hàn;
- Siêu vi gan loại A hay E (gây nhiễm trùng gan);
- Ông bà bị thương tích nhiễm trùng hay bệnh da có khả năng lây lan sang người khác qua đường thực phẩm.

Qua khám phân, sẽ chứng minh việc nhiễm các bệnh sau:

- Sa.mo-nen;
- Shi-gen;
- Các vi khuẩn đường ruột loại Escherichia;
- Bệnh tả.

Nếu Ông/bà nhiễm và thải các vi khuẩn này (mặc dù có khi không cảm thấy bệnh) thì sẽ bị **cấm hoạt động** trong ngành thực phẩm.

CÁC TRIỆU CH- NG CỦA CÁC BỆNH NÊU TRÊN:

Tiêu chảy , đi cầu lỏng hơn 2 lần/ngày, có khi thêm chóng mặt, ói mửa và sốt.

Sốt nhiệt độ cao, nặng đầu, đau bụng, đau khớp xương và bôn (mấy ngày sau mới tiêu chảy) là dấu hiệu của **bệnh thương hàn hay tương tự**.

Tiêu biểu cho **bệnh tả** là tiêu chảy màu sữa đục và mất nước nhiều.

Da và mắt bị vàng cùng yếu sức, kém ăn là các triệu chứng **siêu vi gan A hay E**.

Các vết thương, rách da hay những **bệnh da** có thể đã nhiễm trùng nếu bị **đỏ, nhờn, ứot hay sưng**.

Khi Ông/Bà có những triệu chứng trên, cần đến khám bác sĩ tư hay bác sĩ cơ quan ngay. Cần cho bác sĩ biết mình làm việc trong ngành thực phẩm. Ngoài ra Ông/Bà có bổn phận phải báo ngay cho cấp trên được biết.

(Nếu Ông/Bà muốn biết thêm chi tiết về các bệnh trên, xin xem bản kèm số 2)

Bây giờ yêu cầu Ông/Bà ký vào tờ khai sau đây rằng đã đọc bản hướng dẫn, đã hiểu và không có điều gì để bị cấm hành nghề.

Sau khi được thuyết giảng hướng dẫn, Ông /Bà sẽ được cấp giấy chứng nhận để nộp cho chủ nhân hay cấp trên.

CÁC HUỖNG DÂN ĐẶC BIỆT CHO CHỦ NHÂN/CẤP TRÊN

1. Chủ nhân cũng phải khai theo bản đính kèm nếu cũng thuộc về những người có hoạt động ghi nới trang 1 của bản hướng dẫn.
2. Ông/Bà chỉ được làm những việc ghi nới trang 1 của bản hướng dẫn nếu đã được cấp chứng nhận theo như bản đính kèm hay có Chứng chỉ sức khỏe theo điều §18 Luật dịch tễ liên bang.
3. Khi hành nghề lần đầu, chứng chỉ sức khỏe do Sở y tế cấp không được cũ hơn 3 tháng.
4. Sau khi nhận người để làm những công việc ghi nới trang 1 của bản hướng dẫn, hàng năm Ông/Bà phải họp giải thích những quy định nới trang 2 về Luật chống nhiễm trùng và ghi tên những người đã tham dự.
5. Ông/Bà phải để sẵn nơi làm việc các chứng nhận của mình, của các nhân viên và giấy tờ về buổi họp giải thích mỗi nhất và trình cho các nhân viên có quan hữu trách khi được yêu cầu. Nếu làm việc ở nhiều nơi thì trình bản chụp có thị thực.
6. Nếu Ông/Bà hay nhân viên của mình có triệu chứng các bệnh nới trang 2, nếu bị một trong các bệnh trên hay nếu có thẩm định y tế về việc đã bị nhiễm/thải các vi khuẩn nói trên, Ông/Bà phải thực hiện các biện pháp vệ sinh để chống lây lan tại cơ sở làm việc. Cơ quan kiểm soát thực phẩm và Sở y tế sẽ cho các thông tin cần thiết.
7. Bản hướng dẫn này không thay thế các buổi hướng dẫn thường kỳ theo Quy định vệ sinh thực phẩm.

BẰN ĐÍNH KÈM SỐ 1

ÔNG/BA CÓ THỂ LÀM GÌ GÓP PHẦN CHỐNG NHIỄM TRÙNG THỰC PHẨM

Trả lời:

- Trước khi bắt đầu làm việc, trước khi bắt đầu công đoạn và dĩ nhiên sau khi xử dụng nhà cầu, phải rửa tay kỹ lưỡng với xà bông và nước sạch. Lau tay bằng khăn dùng một lần;
- Trước khi làm việc, tháo bỏ nhẫn và đồng hồ;
- Mặc quần áo bảo hộ sạch sẽ (Mũ trùm, áo khoác, găng tay, giày trong nhà);
- Đừng bao giờ ho hay hắt xì vào thực phẩm;
- Che các vết thương nhỏ và không sưng tấy nơi bàn tay và cánh tay bằng băng dán chống trùng không thấm nước.