



POUCENIE PODLA § 43 ODSTAVEC 1 CISLO 1 ZAKONA 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 r b, rakov a mäkkýšov
4. vaječné výrobky
5. kojenecká a detská strava
6. zmrzlina a zmrzlinové polotovary
7. pečivo s neprepečenou alebo tepelne neupravenou pinkou 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 'isté **choroboplodné** **zárodky** veľmi ľahko rozmnožovať. V dôsledku požitia potravín takto kontaminovaných mikroorganizmami môžu konzumenti, nakazení potravinovou infekciou alebo potravinovou otravou, ťažko ochoriť. V reštauráciách a zariadeniach hromadného stravovania môže byť takto postihnutý celý rad osôb.

Z tohto dôvodu a za účelom ochrany spotrebiteľ'a 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 pracovne 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, shigeliami, 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 **vyučujete** (bez toho, aby ste sa cítili chori), 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.

Žité zafarbenie pokožky a očnej bulvy spolu s celkovou ochabnosťou a nechutenstvom sú typické príznaky **hepatitidy 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 gastronomickom podniku alebo podniku potravinárskeho priemyslu. Horeuvedený zákonník 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 Ostnom 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 zdravotne 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

potravínami alebo príslušnej hygienickej stanice.

7. Toto poučenie nenahrádza pravidelné poučenie podľa našadenia 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 nekašlete.**

Malé a čisté poranenia na rukách a pažiach prelepte vodotesnou náplast'ou.