

### በምግብ ዘርፍ ለሚሰሩ ሰራተኞች

በመመዘር ጥበቃ ህግ በክፍል 43 አንቀጽ 1 ፣ቁ 1 መሰረት። የወጣ ይፋዊ ማስታወቂያ

ብዙ ምግቦች ውስጥ እንደ ባክቴሪያ ያሉ የበሽታ መንስኤ የሆኑ በቀላሉ ይራባሉ። እነዚህ የበሽታ መንስኤዎች ወደሆድ ሲገቡ ከባድ በሽታ ሊያስከትሉ ይችላሉ። በዚህ መልኩ የተበከለ ምግብ ከተሸጠ ወይም ምግብ ቤት ውስጥ ወይም የማህበረሰብ መገልገያዎች ውስጥ ከቀረበ በጣም ብዙ ቁጥር ያላቸው ሰዎች ሊታመሙ ይችላሉ።

ስለዚህ የበሽታ መንስኤዎችን ወደ ምግብ የማስተላለፍ ከፍተኛ አደጋ ላይ ከሆኑ በምግብ ስራ ላይ መሰማራት የለብዎትም።

### በምግብ ስራ ላይ መሰማራት የማይችሉት መቼ ነው ?

ከሚከተሉት በሽታዎች ማንናውም ካለብዎት ወይም ሊኖርብዎት እንደሚችል ጥርጣሬ ካለ በምግብ ስራ ላይ መሰማራት የለብዎትም።

- ታይፊል፣ ፓራታይፊል፣ ኮሌራ፣ ቪገሎሲስ፣ ሳልሞንሎሲስ እና ሌሎች የሚመርዙ የተቅማጥ በሽታዎች
- ሄፒታይተስ ኤ ወይም ሄፒታይተስ ኢ
- የተመረዙ ቁስሎች ወይም የቆዳ በሽታዎች ማለትም ከዛ ላይ የበሽታ መንስኤዎች ወደ ምግብ የሚተላለፉበት መንገድ ካለ።

### እነዚህን በሽታዎች የሚያውቁት እንዴት ነው ?

እነዚህ በሽታዎች እንዳለብዎት ማወቅ የሚችለው ሀኪም ብቻ ነው። ነገር ግን እነዚህን በሽታዎች የሚጠቁሙ የተወሰኑ የህመም ምልክቶች አሉ እና ብዙ ጊዜ በቀላሉ ይታወቃሉ። የህመም ምልክቶቹ፡

- ተቅማጥ (በቀን ሶስተ እና ከዛ ባላይ ቀጭን ሰገራ)
- ከባድ የራስ ምታት፣ የሆድ እና የመገጠሚያ ህመም ያለው እና ተቅማጥ ወይም የሆድ ድርቀት ያለው ከፍተኛ ትኩሳት
- ቆዳ እና አይን ቢጫ መሆን፣ ነጣ ያለ ሰገራ፣ ጠቆር ያለ ሽንት
- የቀላ፣ ቅባታማ የሆነ፣ ያመረቀዘ ወይም ያበጠ የቆዳ በሽታ ቁስል እና የተላጠ አካል

**እንደዚህ አይነት የበሽታ ምልክት በእራስዎት ላይ ካዩ ማድረግ ያለብዎት ምንድን ነው ?**

ከተጠቀሱትን ምልክቶች አንድ ወይም ከዛ በላይ እራስዎት ላይ ካዩ በምግብ ስራ ላይ መሳተፍ የለብዎትም። ሀኪም ጋር መሄድዎትን ያረጋግጡ! እንዲሁም የምግብ ስራ እንደሚሰሩ ለሀኪሙ ይገነዩ። በተጨማሪ አሰሪዎትን ወዲያው ማሳወቅ አለብዎት!

ሆን ብለው ወይም በቸልተኝነት ለአሰሪዎት ሳያሳውቁ ከቀሩ ወይም በሽው እያለ መስራት ከቀጠሉ እስከ € 25,000 ድረስ የገንዘብ ቅጣት ወይም እስከ ሁለት አመት ድረስ የእስር ቅጣት ሊጣልብዎት ይችላል። ሁኔታው በሽታ ወደማራባት ካመራ በ IfSG (በመመዘር ጥበቃ ህግ) ወይም በሽታ አምጪ ክፍል 6።፡ አንቀጽ 1፣ ቁ. 1 ወይም ክፍል 7 መሰረት ቅጣቱ እስከ 5 አመት እስር ድረስ ሊከብድ ይችላል።

**ሳይታመሙ በሽታ አምጪ ህዋሳትን ሊያስተላልፉ ይችላሉ!**

አንዳንድ በሽታ አምጪ ህዋሳት በሽታው ከዳነ በኋላ እና የበሽታው ምልክት ከጠፋ በኋላ ለረዥም ጊዜ በሰገራ ውስጥ ይገኛሉ።

- ሳልሞኔሌ
- ቫይብሮ ኮሌራ
- ሺገላ
- ኢንተሮሄምርሃጂክ ኢ.ኮሊ (EHEC)

እነዚህ የበሽታ አምጪ ህዋሳት በሰገራ ውስጥ እንዳሉ ሀኪም የሰገራ ምርመራ በማድረግ ሊያውቅ ይችላል። እነዚህ የበሽታ አምጪ ህዋሳት በሰገራ ውስጥ እስካሉ ድረስ ከላይ የተገለጹትን እንቅስቃሴዎች ማድረግ የለብዎትም !

**እነዚህ የበሽታ አምጪ ህዋሳት በሰገራ ውስጥ ካሉ ወይም ከላይ ከተገለጹት ምልክቶች መካከል አንዱ ካለዎት ስራ በአጠቃላይ መስራት ይችላሉ?**

የስራ ክልላዊ የሚመለከተው የምግብ ስራን ብቻ ነው ማለትም ጤናዎት ከፈቀደልዎት ሌላ ስራ መስራት ይችላሉ (ለምሳሌ የቢሮ ስራ)።

**የምግብ ስራ ማለት ምንድን ነው ?**

የምግብ ስራ የሚከተሉትን ስራዎች በሙሉ ያካትታል፡

- በምግብ ቤት እና ሌላ የምግብ ዝግጅት ኩሽና ውስጥ የሚሰሩ ስራ
- ወተት፣ የወተት ተዋጽኦ፣ ስጋ፣ አሳ ወይም ጥሬ አትክልት የመሳሰሉ ክፍት ምግቦች በሚመረቱበት፣ በሚታከሙበት ወይም ወደ ገበያ በሚቀርቡበት ስራ ላይ።
- በሽታ አምጪ ህዋሳት ወደ ምግብ የሚተላለፉት ሁል ቀን በምንጠቀማቸው እቃዎች በኩል ብቻ ነው ተብሎ በሚፈራባቸው ስራዎች (ለምሳሌ ሲጸዱ)።

**በምግብ መበከል የሚመጡ በሽታዎችን ለመከላከል ምን ማድረግ ይችላሉ?**

ንጹህና መጠበቅ የበሽታ አምጪ ህዋሳትን ከመተላለፍ ይከላከላል። አንዳንድ ቀላል ህጎችን በማክበር ማገዝ ይችላሉ።

- ስራ ከመጀመር፣ እያንዳንዱ አዲስ የስራ ደረጃ ከመጀመሩ በፊት እና ከእያንዳንዱ የሽንት ቤት መጠቀም በኋላ እና ከመመገብ በፊት እና በኋላ ከሳሙና መስጫ ማሽን ውስጥ በሚንጠባጠብ ፈሳሽ ሳሙና በሚፈስ ውህ ስር እጅ መታጠብ። እጅን ለማድረቅ ተጠቅመው የሚጥሉትን ፎጣ መጠቀም ።
- ስራ ከመጀመር በፊት ማንኛውንም ቀለበት (የጋብቻ ቀለበትን ጨምሮ) እና የእጅ ሰአት ማውለቅ።
- ንጹህ መከላከያ ልብስ መልበስ።
- ምግብ ላይ በፍጹም አለማሳል ወይም አለማስነጠስ።
- እጅዎት ወይም ክንድዎት ላይ አነስተኛ፣ ንጹህ ቁስል ካለ ውህ በማያስገባ ማሰሪያ መሸፈን።

**የአሰሪ ሀላፊነት ምንድን ነው ?**

- አሰሪዎች በምግብ ስራ ላይ የሚቀጥርዎት ከጤና መምሪያ የምስክር ወረቀት ካቀረቡ ብቻ ነው።
- ስራው ከተጀመረ በኋላ ድጋሚ ስለማስጠንቀቃቸው እና ይህን ስልጠና ወዲያው ስለመስጠታቸው በምግብ ካርድ ላይ ማህተም እና ፊርማ የማድረግ ሀላፊነት አለባቸው። ይህ ሂደት በየሁለት አመቱ መደገም አለበት።
- የመጨረሻው መመሪያ ማረጋገጫ ከምስክር ወረቀቱ ጋር ሆኖ በአሰሪው ዘንድ በምግብ ዝግጅት ቦታው ላይ መቀመጥ አለበት፤ እና በምርመራ ወቅት መቅረብ አለበት።