

## Îndrumări

### **pentru angajații din domeniul alimentar conform § 43 alineatul 1 nr. 1 din legea germană privind protecția contra infecțiilor**

În alimente se pot înmulți deosebit de ușor agenții patogeni, ca de exemplu bacteriile. Oamenii se pot îmbolnăvi grav prin consumul de alimente, care conțin agenți patogeni. Dacă aceste alimente sunt vândute sau livrate restaurantelor, respectiv unităților colective, atunci poate fi periclitat **un număr foarte mare de oameni**.

**Dacă aveți boli care sunt provocate de anumiți agenți patogeni, nu aveți voie să  
lucrați în domeniul alimentar**

#### **Când nu aveți voie să lucrați în domeniul alimentar?**

Atunci când suferiți de una dintre **următoarele boli sau sunteți suspecti că ați putea avea una dintre următoarele boli**, nu aveți voie să lucrați în domeniul alimentar:

- tifos, paratifos, holeră, dizenterie Shigella, salmoneloză și alte boli contagioase dizenterice
- hepatita A sau hepatita E
- răni infectate sau boli de piele, dacă există posibilitatea ca agenții patogeni să fie transmiși de acolo alimentelor.

#### **Cum se pot recunoaște aceste boli?**

Numai medicul poate constata dacă aveți una din bolile menționate. Există totuși **anumite semne de boală (simptome)**, care indică bolile și care sunt ușor de recunoscut. Astfel de semne de boală sunt:

- **diaree (cu trei sau mai multe scaune fluide pe zi)**
- **febră ridicată cu dureri grave de cap, burtă și articulații și diaree sau constipație**
- **culoarea galbenă a pielii și a ochilor, scaun deschis la culoare, urină închisă la culoare**
- **răni sau locuri necicatrizate în urma unor boli de piele, care sunt înroșite, acoperite cu un strat unsuros, care puroiază sau sunt umflate.**

### Ce trebuie să faceți, dacă ați constatat la dumneavoastră astfel de semne de boală?

**Dacă ați constatat la dumneavoastră unul (sau mai multe) dintre semnele de boală menționate, atunci nu aveți voie să lucrați în domeniul alimentar. Duceți-vă neapărat la medic! Spuneți medicului dumneavoastră că lucrați în domeniul alimentar. În afară de aceasta trebuie să informați imediat angajatorul dumneavoastră!**

Dacă nu informați angajatorul dumneavoastră sau exercitați activitatea dumneavoastră mai departe, cu toate că sunteți bolnav, atunci trebuie să vă așteptați la o **pedeapsă cu amendă de până la 25.000 euro, respectiv la o pedeapsă cu închisoare de până la dra ani**. Dacă bolile sunt retransmise, conform § 6 alineatul 1, nr. 1 IfSG (legea prevenirii infecțiilor) sau agenții patogeni sunt retransmiși, conform § 7 IfSG, pedeapsa se poate mări până la **5 ani de închisoare**.

### Agenții patogeni pot fi eliminați și fără să vă simțiți bolnav!

Anumiți agenți patogeni pot fi eliminați încă un timp îndelungat după o boală, cu toate că nu mai există **niciun semn de boală**:

- bacili Salmonella
- bacili Shigella
- vibrioni de holeră
- bacili enterohemoragici Escherichia coli (EHEC)

Medicul poate constata prin analiza probelor de scaun, dacă dumneavoastră eliminați acești agenți patogeni. Atâta timp cât agenții patogeni sunt constatați în scaun, **nu aveți voie să exercitați activitățile susmenționate!**

### Nu este voie să se muncească deloc, dacă sunt eliminați agenții patogeni sau este prezent unul din simptomele menționate?

Interdicția de activitate este valabilă **numai pentru domeniul alimentar**. Asta înseamnă că dacă sănătatea dumneavoastră permite, atunci puteți lucra **în alte domenii** (de ex. în birou).

### Ce înseamnă „Domeniul alimentar”?

Domeniului alimentar aparțin toate activitățile:

- a) din **bucătăria** restaurantelor și a altor unități cu sau pentru **pregătirea și aprovizionarea colectivă** cu alimente
- b) la **producția, tratarea sau punerea în circulație** a alimentelor neambalate, ca lapte, produse lactate, carne, pește sau salate.
- c) sunt incluse și activitățile în care agenții patogeni intră în contact cu alimentele prin **obiectele de uz caznic** (de ex. la curățarea acestora), dacă implică un transfer de agenți patogeni este de temut.

### Cum puteți contribui la prevenirea infecțiilor datorate alimentelor?

Prin măsuri de igienă se poate împiedica transmiterea agenților patogeni. Puteți contribui la acest lucru prin **respectarea unor reguli simple**:

- **Spălați-vă bine mâinile cu săpun lichid din dozatorul de săpun, sub apă curentă, înainte de începerea lucrului, înainte de fiecare operație nouă de lucru și după ce ați utilizat toaleta precum și înainte și după mese. Pentru uscarea mâinilor utilizați prosoapele de unică folosință.**
- **Scoateți inelele (chiar și verigheta) și ceasul de la mână înainte de începerea lucrului.**
- **Purtați îmbrăcăminte curată de protecție.**
- **Nu tușiți sau strănutați niciodată pe alimente.**
- **Acoperiți rănila mici, curate de la mâini sau brațe cu plasture impermeabil.**

### Ce obligații are angajatorul?

- Angajatorul dumneavoastră are voie să vă pună să munciți în domeniul alimentar **numai dacă** ați prezentat **adeverința** de la Oficiul de sănătate!
- **El este obligat să vă instruiască după începerea activității și să repete acest instructaj la fiecare doi ani.** Participarea dumneavoastră la acest instructaj trebuie dovedită în scris de angajator.
- Angajatorul trebuie să păstreze **în întreprindere** dovada cu privire la ultimul instructaj împreună cu adeverința și trebuie să le prezinte la controale.