

## ИНСТРУКЦИЯ

### **за лица работещи в хранително-вкусовата промишленост според Закона за защита от инфекции §43 Abs.1 Nr.1**

В много хранителни продукти могат да се размножават много бързо патогени, като например бактерии. С консумирането на хранителни продукти, патогените могат да причинят сериозни заболявания. Ако такива мръсни продукти се продават в ресторанти или обществени заведения могат да се разболеят много голям брой хора.

**Затова нямате право да работите в хранително-вкусовата промишленост, ако съществува възможността да пренесете патогени в хранителните продукти.**

#### **Кога нямате право да работите в хранително-вкусовата промишленост?**

Нямате право да работите в хранителната сфера, ако сте **болни от една от долупосочените болести или съществува подозрение, че сте болни:**

- Коремен тиф, паратиф, холера, дизентерия, салмонелоза и другиинфекциозни диарични заболявания
- Хепатит А или хепатит Е
- Инфектирани рани или кожни заболявания, ако съществува възможността от тях да се предадат патогени на хранителните продукти

#### **Как да разпознаем тези заболявания?**

Дали имате някоя от тези болести, може да каже само лекар. Има **определени симптоми**, които са признаци за болести като тези и които са лесни за разпознаване. Такива признаци са:

- **Диария (три или повече редки изхождания на ден)**
- **Висока температура със силно главоболие, коремни и ставни болки, както и диария или запек**
- **Пожълтяване на кожата и очите, бледи изпращения, потъмняване на урината, рани или открити петна от кожни заболявания които са зачервени, зацапани, подути или мокри.**

### Какво трябва да направите, ако установите над себе си такива симптоми?

Ако установите един (или повече) от тези симптоми над себе си, не може да извършвате каквато и да било дейност в хранително-вкусовата промишленост. **Отидете непременно на лекар! Кажете също на лекаря си, че работите в хранително-вкусовата промишленост. Също така, непременно трябва да уведомите вашия работодател!**

Ако не информирате вашия работодател умишлено, по непредпазливост или продължавате да изпълнявате дейността, може да бъдете наказани с **глоба до 25.000 € или лишаване от свобода до две години. Ако в съответствие на това се разпространи болестта според § 6 Abs. 1 Nr. 1 IfSG или патогени според § 7 IfSG, може да се увеличи наказанието до 5 години затвор.**

### Също така можете да предадете патогени без да се чувствате болни!

Въпреки, че **нямате симптоми**, известно време след заболяване могат да се отделят с изпражненията някои патогени:

- салмонела (Остро инфекциозно заболяване придружено с повръщане и диария- Ентерололит)
- Shigellen (Дизинтерия- или болест на мръсните ръце )
- Cholera vibrionen (Вибриохолерен вибрион)
- Escherichia coli (EHEC), произвеждащи веротоксин

Чрез изследване на проби от изпражнения, лекарят може да определи, дали сте изхвърлили тези патогени. **Не може да упражнявате горепосочените дейности, дотогава докато патогенът може да бъде открит в изпражненията ви!**

### Можете ли да работите изобщо, ако отделяте патогени или имате един от горните симптоми?

Забраната за работа важи само за хранително-вкусовата промишленост, което ще рече, че ако вашето здраве го позволява, може да работите в други сфери (например в бюро)

### Какво означава „хранително-вкусова промишленост“?

Към хранително-вкусовата промишленост принадлежат всички дейности:

- а) в **кухните** на ресторанти и други заведения за **обществено хранене**
- б) в производството, преработката или маркетинга на открита храна, като мляко, млечни продукти, месо, риба или салати.
- в) Включени са и дейности, при които съществуват опасения за прехвърляне на патогени на хранителни стоки (например в почистването).

## Как можете да помогнете за предотвратяване избухването на хранителни инфекции?

Хигиенни практики могат да предотвратят предаването на патогени. Можете да помогнете, като следвате няколко прости правила:

- Мийте си ръцете старателно с течен сапун от сапунерка и под течаща вода преди започване на работа, преди всяка нова стъпка на работния процес и след посещение на тоалетни помещения, както и преди и след ядене . Използвайте кърпи за еднократна употреба за да си подсушите ръцете.
- Отстранете преди започване на работа пръстени (включително брачни халки) и ръчни часовници.
- Носете чисто защитно облекло.
- Не кашляйте или не кихайте никога над хранителни продукти
- Покривайте малки чисти ранички на дланите или ръцете си с непропускащи вода лепенки.

## Какви са задълженията на работодателя?

- Вашият работодател може да ви позволи да работите в хранително-вкусовата промишленост, **само тогава**, когато сте предоставили **сертификата** на здравната служба!
- Той е задължен да ви инструктира още веднъж след започване на дейността, както и да повтаря тази инструкция на всеки две години. Работодателят ви трябва да докаже писмено вашето участие в инструкцията
- Работодателя трябва да съхрани **в предприятието** доказателството за последната инструкция заедно със сертификата на здравната служба и да ги представи при проверка.