

Διεύθυνση υγιεινής

Οδηγός

Για εργαζόμενους στον τομέα τροφίμων σύμφωνα με το άρθρο 43 παρ. 3 εδ.1 του νόμου περί πρόληψης λοιμώξεων

Αξιότιμη κυρία, αξιότιμε κύριε,

Η αναπαραγωγή παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα είναι ιδιαίτερα εύκολη. Η βρώση τροφίμων που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς, μπορεί να προκαλέσει σοβαρές ασθένειες. Αν τα τρόφιμα αυτά πωλούνται ή διατίθενται σε εστιατόρια ή χώρους μαζικής εστίασης, μπορεί να προσβληθεί **εξαιρετικά υψηλός αριθμός ανθρώπων.**

Για το λόγο αυτό απαγορεύεται να εργάζεστε σε επιχειρήσεις τροφίμων, αν πάσχετε από ασθένειες που προκαλούνται από συγκεκριμένους μικροοργανισμούς.

Ποιες είναι αυτές οι ασθένειες;

Πρόκειται για τις **εξής ασθένειες:**

- Τύφος, παράτυφος, χολέρα, σιγκέλωση, σαλμονέλωση καθώς και άλλες μεταδοτικές διαρροϊκές ασθένειες
- Ηπατίτιδα Α και Ε
- Μολυσμένες πληγές ή δερματικά νοσήματα, αν μπορούν να μεταδώσουν παθογόνους μικροοργανισμούς σε τρόφιμα

Πως αναγνωρίζονται αυτές οι ασθένειες;

Μόνο ένας ιατρός μπορεί να διαπιστώσει την ύπαρξη αυτών των ασθενειών. Υπάρχουν ωστόσο **συγκεκριμένες ενδείξεις (συμπτώματα)**, που συνήθως αναγνωρίζονται εύκολα και μπορούν να σας υποψιάσουν για την ύπαρξη ασθένειας. Στα συμπτώματα αυτά συγκαταλέγονται:

- **Διάρροια (τρεις ή περισσότερες ρευστές κενώσεις την ημέρα)**
- **Υψηλός πυρετός, συνοδευόμενος από έντονο πονοκέφαλο, πόνους στην κοιλιά και τις αρθρώσεις, διάρροια ή δυσκοιλιότητα**
- **Κιτρινωπή απόχρωση του δέρματος και των ματιών, αποχρωματισμός των κοπράνων και υπέρχρωση των ούρων**
- **Πληγές ή σε δερματοπάθεια οφειλόμενες εξελκώσεις με ερυθρότητα, γλοιώδες επίχρισμα, υγρασία ή οίδημα**

Τι πρέπει να κάνω αν διαπιστώσω παρόμοια συμπτώματα;

Αν διαπιστώσετε κάποιο (ή περισσότερα) από αυτά τα συμπτώματα, δεν επιτρέπεται να εκτελείτε εργασίες σε επιχείρηση τροφίμων. Επισκεφθείτε αμέσως ιατρό! Μην παραλείψετε να του αναφέρετε πως εργάζεστε στον τομέα τροφίμων. Θα πρέπει επίσης να ενημερώσετε τον εργοδότη σας.

Αν δεν ενημερώσετε τον εργοδότη σας ή συνεχίσετε να εργάζεστε όντας ασθενής, μπορεί να σας επιβληθεί **πρόστιμο ως 25.000 ευρώ ή ποινή φυλάκισης έως 5 έτη.**

Μπορεί και να αποβάλλετε παθογόνους μικροοργανισμούς, χωρίς να αισθάνεστε άρρωστος/-η!

Μετά το πέρας της ασθένειας, συγκεκριμένοι παθογόνοι μικροοργανισμοί συνεχίζουν να αποβάλλονται με τα κόπρανα για μεγάλο χρονικό διάστημα, έστω και αν **τα συμπτώματα έχουν υποχωρήσει πλήρως**:

- Σαλμονέλα
- Δονάκιο της χολέρας
- Σιγκέλα
- Εντεροαιμορραγικό κολοβακτηρίδιο (EHEC)

Ο ιατρός σας μπορεί να διαπιστώσει με μια εξέταση κοπράνων, αν αποβάλλετε τους προαναφερθέντες μικροοργανισμούς. **Και σε αυτήν την περίπτωση, απαγορεύεται η εργασία σε επιχειρήσεις τροφίμων**, για όσο διάστημα ανευρίσκονται μικροοργανισμοί στα κόπρανα.

Απαγορεύεται γενικά η εργασία, αν αποβάλλω παθογόνους μικροοργανισμούς ή έχω κάποιο από τα προαναφερθέντα συμπτώματα;

Η απαγόρευση ισχύει μόνο για **τον τομέα τροφίμων**. Μπορείτε δηλαδή να εργαστείτε σε **άλλους χώρους** (π.χ. γραφείο), αν το επιτρέπει η υγεία σας.

Τι σημαίνει «τομέας τροφίμων»;

Κάτω από αυτόν τον όρο συγκαταλέγονται όλες οι εργασίες:

- α. σε κουζίνες εστιατορίων και λοιπές εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης ή για μαζική εστίαση**
- β. παραγωγής, μεταποίησης ή κυκλοφορίας τροφίμων**
- γ. Συμπεριλαμβάνονται και όλες οι εργασίες στις οποίες η επαφή με τρόφιμα επιτυγχάνεται μόνο μέσω αντικειμένων (εργαλεία παρασκευής, σκεύη κτλ.) (π.χ. κατά τον καθαρισμό τους).**

Πως μπορώ να συνεισφέρω στην πρόληψη λοιμώξεων που μεταδίδονται μέσω τροφίμων;

Εφαρμόζοντας μέτρα υγιεινής, εμποδίζεται η μετάδοση παθογόνων μικροοργανισμών. Μπορείτε να συνεισφέρετε, **τηρώντας βασικούς κανόνες**:

- **Πλένετε τα χέρια σας με υγρό σαπούνι από διανεμητή και τρεχούμενο νερό, πριν από την έναρξη εργασίας, πριν από κάθε νέο κύκλο εργασίας, μετά από χρήση της τουαλέτας, πριν και μετά το φαγητό. Στεγνώνετε κατόπιν τα χέρια σας με χαρτοπετσέτες μίας χρήσης.**
- **Αφαιρείτε πριν από την έναρξη της εργασίας τα δαχτυλίδια (ακόμη και τη βέρα) και το ρολόι σας.**
- **Φοράτε καθαρή προστατευτική στολή.**
- **Ποτέ μη βήχετε η φταρνίζετε πάνω από τρόφιμα.**
- **Μικρές, καθαρές πληγές στα χέρια ή τους βραχίονες θα πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο τσιρότο.**

Ποιες είναι οι υποχρεώσεις του εργοδότη;

- Ο εργοδότης μπορεί να σας προσλάβει σε επιχείρηση τροφίμων, **μόνο** αν παρουσιάσετε το **πιστοποιητικό** της διεύθυνσης υγιεινής!
- **Είναι υποχρεωμένος να σας ενημερώσει πριν από την έναρξη της εργασίας και να επαναλαμβάνει την ενημέρωση κάθε δυο χρονια!** Ο εργοδότης έχει την υποχρέωση να επιβεβαιώσει γραπτά τη συμμετοχή σας σε αυτήν την ενημέρωση.
- Ο εργοδότης υποχρεούται να φυλάσσει τη βεβαίωση της τελευταίας συμμετοχής και το πιστοποιητικό στο **χώρο εργασίας** και να τα παρουσιάζει σε ενδεχόμενους ελέγχους.