

## دستور العمل

مختص شاغلان و کارمندان در محیط های مواد غذایی مطابق تبصره ۴۳ بخش ۱ شماره ۱ قانون محافظت در مقابل بیماریهای واگیردار

در بسیاری از مواد غذایی این امکان وجود دارد که باکتریهای بیماری زا رشد کرده و به سرعت افزایش پیدا کنند و با خوردن این مواد غذایی باعث بیماری شوند .

اگر مواد غذایی آلوده در رستورانها و موسسه های دستجمعی به فروش برسند می توانند باعث بیماری بسیاری از اشخاص شوند.

به همین علت شما مخاطب گرامی اگر بیمار هستید اجازه کار در محیط هایی که با مواد غذایی در ارتباط هستند را ندارید .

### چه وقت اجازه کار در محیط های مواد غذایی را ندارید؟

اگر شما به یکی از بیماریهای زیر مبتلا هستید، اجازه کار در محیط های غذایی را ندارید:

- حصبه، سالمونل، اسهال خونی باسیلی، وبا و بسیاری از بیماری های واگیردار دیگر
- زرده و یا هپاتیت A و E
- زخمهای عفونی و بیماریهای پوستی اگر در تماس مستقیم با مواد غذایی باشند میتوانند وارد مواد غذایی شوند و مواد غذایی را آلوده کنند.

### چگونه می توان این بیماریها را تشخیص داد؟

تنها پزشک می تواند تشخیص دهد که آیا شما مبتلا به بیماریهای بالا هستید یا نه .  
اما علائم خاصی وجود دارند که نشانه این بیماریها هستند و به آسانی قابل شناسایی می باشند . این علائم عبارتند از:

- اسهال سه بار و یا مراتب بیشتر اجابت مزاج رقیق
- تب شدید به همراه سردرد دل درد و استخوان درد به همراه اسهال و یا یبوست
- زرد شدن رنگ پوست و چشم، مدفوع روشن، ادرار تیره
- زخمها و آسیب دیدگیهای باز در پوست، قرمزی و چرب بودن، تاول زدن و بر آمدگی پوستی



## چگونه می‌توانید مواد غذایی را از آلوده شدن به باکتریهای بیماری‌زا محافظت کنید؟

با نظافت و بهداشت می‌توانید از انتقال بیماریهای واگیردار جلوگیری کنید. لطفاً به قوانین زیر توجه کنید

حتماً قبل از شروع کار، قبل از وارد شدن به محیط کاری، بعد از رفتن به توالت، قبل و بعد از غذا دستهایتان را با آب و صابون بشویید و دستهایتان را حوله و یا دستمال یکبار مصرف و یا دستگاہ دست خشک کن بشورید.

- قبل از شروع کار همه انگشترهایتان همچنین حلقه ازدواج و دستبند ساعت خود را درآورید.
- لباس تمیزی بپوشید که شما را محافظت میکند در محیط کار از خطر.
- از عطسه و سرفه کردن روی مواد غذایی خودداری کنید.
- زخمهای تمیز کوچک روی دست و بازو را با چسب های ضد آب بپوشانید.

## وظیفه کارفرما چیست؟

کارفرما شما تنها در صورتی اجازه دارد شما را در محیط های غذایی مشغول به کار کند که شما دارای گواهینامه از اداره بهداشت باشید.

کارفرما موظف است بعد از شروع کار شما را آگاهی رسانی و آموزش دهد و هر ۲ سال باید این آگاهی رسانی توسط کارفرما تکرار شود. کارفرما موظف است شرکت نمودن شما در آگاهی دادن به صورت کتبی درج کند.

کارفرما موظف است آخرین مدرک شرکت نمودن شما در آگاهی نمودن را به همراه گواهینامه شما از اداره بهداشت در محل کار نگهداری نماید و در هنگام کنترل نشان دهد.