

Administración Municipal de Sanidad

Informe

**para los trabajadores en el sector de alimentos conforme al
Artº 43, párrafo 1, N° 1 de la Ley sobre la Protección contra Infecciones**

Muy estimada Sra., muy estimado Sr.:

En los alimentos, los gérmenes patológicos pueden proliferarse con una facilidad especial. Las personas que comen alimentos con contenido de gérmenes patológicos, pueden enfermar seriamente. Si se venden estos alimentos o se reparten en restaurantes o establecimientos comunes puede llegar a afectar a un **número elevadísimo de personas.**

Por esta razón, no debe trabajar en el sector alimentario si padece de enfermedades originadas por ciertos gérmenes patológicos.

¿ De qué enfermedades se trata?
--

Se trata de ***las siguientes enfermedades:***

- Tifus, paratífus, cólera, disentería por Shigella. salmonelosis y otras enfermedades diarreicas contagiosas
- Hepatitis A o hepatitis E
- Heridas infectadas o enfermedades cutáneas, si existe la posibilidad de que desde allí puedan transmitirse gérmenes patológicos a los alimentos.

¿Cómo se reconocen estas enfermedades?

Sólo el médico puede averiguar si padece de alguna de las enfermedades mencionadas. Pero hay **ciertos signos patológicos /síntomas**, que indican cierta morbosidad y que pueden reconocerse fácilmente. Tales síntomas son:

- ***Diarrea (con tres o más defecaciones líquidas al día)***
- ***Fiebre alta con fuertes dolores de la cabeza, del abdomen y de las articulaciones y diarrea u obstipación***
- ***Coloración amarilla de la piel y de los ojos, heces líquidas, orina oscura***
- ***Heridas o áreas abiertas de enfermedades cutáneas que están enrojecidas, manchadas, saburrosas, segregadoras o hinchadas de enfermedades cutáneas***

¿Qué es lo que tiene que hacer, si nota semejantes signos patológicos en sí mismo?

Si nota que tiene uno (o varios) de estos signos patológicos mencionados, no puede trabajar en el sector alimentario. ¡Acuda imprescindiblemente a un médico! Diga también a su médico que trabaja en el sector alimentario. ¡Además tiene que informar inmediatamente a su patrono!

Si no informa a su patrono o si continua con sus actividades laborales, tiene que contar con una **multa dineraria hasta de 25.000 euros o bien con pena de prisión hasta de 5 años.**

¡Se pueden segregar también gérmenes patógenos sin sentirse enfermo!

Ciertos gérmenes patógenos pueden segregar aún durante más tiempo con las defecaciones tras haber sufrido una enfermedad, aunque **ya no existen signos patológicos**:

- Salmonella
- Shigella
- Vibriones de cólera
- Escherichia coli enterohemorrágicas (EHEC)

Analizando los especímenes de heces, el médico puede averiguar si segrega estos gérmenes patógenos. ***En tal caso, tampoco debe ejercer las actividades***

laborales mencionadas arriba, mientras que se puedan identificar los gérmenes patógenos en sus heces!

¿ No se puede trabajar segregando gérmenes patógenos o teniendo alguno de los síntomas indicados?

Se prohíbe el trabajo **sólo para el sector alimentario**. Es decir, si su salud lo permite, puede trabajar de todas formas en **otros sectores** (p.ej., en la oficina).

¿Qué significa “Sector alimentario”?

Al sector alimentario pertenecen **todas las actividades:**

- a) en cocinas de restaurantes y otros establecimientos con o para la alimentación común**
- b) en la fabricación, el tratamiento o la distribución de alimentos.**
- c) Es de suma importancia que se incluyan también aquellas actividades en las que se entra en contacto con los alimentos sólo a través de artículos de uso si de esta manera hay que temer una transmisión de los patógenos a los alimentos (p.ej. al limpiarlos).**

¿Cómo puede contribuir a prevenir infecciones originadas por alimentos?

Con medidas higiénicas se puede evitar la transmisión de gérmenes patógenos. Vd. puede contribuir **teniendo en cuenta algunas reglas simples:**

- Lávese bien las manos con jabón líquido de un expendedor bajo agua corriente antes de empezar a trabajar, antes de cada nuevo turno de trabajo y cada vez después de haber ido al servicio. Para secarse las manos use toallas desechables.**
- Antes de empezar a trabajar, quítese los anillos (también de matrimonio) y el reloj de pulsera.**
- Lleve ropa protectora limpia.**
- No tosa ni estornude nunca sobre alimentos.**
- Cubra pequeñas heridas limpias de las manos o brazos con un parche impermeable al agua.**

¿ Qué obligaciones tiene el patrono?

- ¡Su patrono puede ocuparle en el sector alimentario **sólo** si Vd. le ha presentado un **certificado** de la Administración de Sanidad!
- ***Está obligado a informarle otra vez después de que haya empezado con su trabajo y tiene que repetir esta información cada dos años.*** Su participación en esta información tiene que ser documentada por el patrono.
- La documentación sobre la última información respectiva la tiene que guardar el patrono junto con el certificado ***en el establecimiento de la empresa*** y poderla presentar en caso de control.