

Thành phố Frankfurt am Main

Sở y tế thành phố

Bản hướng dẫn
theo điều 43 khoản 1 số 1 luật chống bệnh truyền nhiễm
dành cho công nhân viên làm việc trong ngành thực phẩm

Kính thưa quý vị !

Các mầm bệnh có thể sinh sản rất dễ dàng trong thực phẩm.
Khi ăn các thực phẩm có chứa mầm bệnh người ta có thể bị bệnh nặng. Nếu các món thực phẩm này được bán trong các quán ăn hay phân phối trong các khu ăn công cộng, thì có thể sẽ có **rất nhiều người** bị bệnh.

**Vì vậy quý vị không được phép làm việc trong khu vực thực phẩm
khi quý vị bị bệnh do một số mầm bệnh gây ra.**

Đó là các bệnh gì ?

Đó là các bệnh được nêu ra sau:

- Bệnh thương hàn, bệnh phó thương hàn, bệnh tả, bệnh nhiễm Shigella, bệnh nhiễm khuẩn salmonella và các bệnh tiêu chảy truyền nhiễm khác
- Bệnh viêm gan A hoặc viêm gan E
- Các vết thương bị nhiễm trùng hoặc các bệnh ngoài da, nếu từ đó mầm bệnh có thể lan qua thực phẩm được.

Làm sao để nhận ra các bệnh này?

Chỉ có bác sĩ mới xác nhận được là bạn có bị bệnh nêu trên hay không. Nhưng các bệnh này có **một số triệu chứng rõ ràng** thông thường để nhận ra được. Đó là các triệu chứng:

- Tiêu chảy (đi tiêu ra phân nước lỏng từ ba lần trở lên trong ngày)
- Sốt với nhiệt độ cao, đầu nặng nề, nhức đầu, đau bụng, đau nhức các khớp xương và tiêu chảy hay bị bón
- Da và mắt bị vàng, phân có màu nhạt, màu nước tiểu đậm ra
- Các vết thương hay nơi da bị bệnh có màu đỏ, có lớp nhờn, bị ửng hoặc sưng

Quý vị phải làm gì khi khám phá ra mình có các triệu chứng bệnh này?

Nếu quý vị tự khám phá ra là mình có một (hoặc nhiều) các triệu chứng bệnh nêu trên, quý vị không được phép làm việc trong ngành thực phẩm. Quý vị hãy đến bác sĩ ! Quý vị hãy báo cho bác sĩ biết là quý vị làm việc trong ngành thực phẩm. Ngoài ra quý vị hãy báo cho người chủ biết ngay !

Nếu quý vị không báo cho chủ biết hoặc quý vị vẫn tiếp tục làm việc mặc dù bị bệnh, quý vị phải biết là quý vị sẽ bị **phạt tiền cho đến 25.000 Euro hay phạt cho đến 5 năm tù.**

Người ta cũng thể thải ra các mầm bệnh mặc dù không cảm thấy bệnh?

Có một số mầm bệnh vẫn được tiếp tục thải ra trong phân, mặc dù **không còn triệu chứng bệnh** nữa :

- Salmonell
- Shigella
- phẩy khuẩn tả
- trực khuẩn coli (EHEC)

Khi khám phân bác sĩ có thể biết được là quý vị có thải ra các mầm bệnh này không. **Quý vị cũng không được phép làm các việc nêu trên** trong thời gian còn tìm được mầm bệnh trong phân quý vị!

Người ta được phép làm việc trong lúc còn thải ra các mầm bệnh hoặc khi có một trong các triệu chứng nêu trên?

Quý vị chỉ bị cấm làm việc **trong ngành thực phẩm**. Nghĩa là nếu sức khỏe quý vị cho phép, quý vị được phép làm việc **trong các ngành khác** (thí dụ như trong văn phòng).

“Ngành thực phẩm” có nghĩa gì?

Ngành thực phẩm bao gồm tất cả các việc làm:

- trong nhà bếp của các quán ăn cũng như các cơ sở khác của nhà ăn công cộng**
- sản xuất, chế biến hoặc phân phối thực phẩm**
- và quan trọng là tất cả các việc làm mà qua đó có gia chạm gián tiếp với thực phẩm qua dụng cụ xử lý thực phẩm (thí dụ như lúc rửa các dụng cụ này).**

Quý vị có thể làm gì để phòng bệnh qua đường thực phẩm?

Qua các biện pháp giữ vệ sinh ngài ta có thể ngừa không cho lây bệnh qua đường thực phẩm. Quý vị có thể thực hiện việc này khi quý vị lưu ý đến một **vài quy tắc đơn giản**:

- Dùng xà bông nước trong chậu bơm ra rửa tay kỹ càng và dùng nước trong vòi chảy ra rửa sạch tay trước khi bắt đầu làm việc, trước khi bắt đầu làm ở nơi khác, sau khi vào cầu vệ sinh cũng như trước và sau khi ăn. Dùng khăn lau một lần lau khô tay.
- Cởi nhẫn (kể cả nhẫn cưới) và đồng hồ ra trước khi bắt đầu làm việc.
- Bận quần áo bảo hộ lao động sạch.
- Tuyệt đối không ho hoặc nhảy mũi lên thực phẩm
- Dùng băng keo kín nước dán các vết thương nhỏ sạch trên bàn tay và cánh tay lại.

Người chủ có nhiệm vụ gì?

- Người chủ chỉ được phép thuê quý vị vào làm trong ngành thực phẩm khi quý vị có **giấy chứng nhận** của sở y tế!
- **Người chủ có trách nhiệm hướng dẫn vệ sinh cho quý vị khi bắt đầu vào làm và phải lập lại hướng dẫn này hàng năm.** Người chủ phải có giấy chứng nhận quý vị có tham gia khóa hướng dẫn.
- Người chủ phải giữ giấy chứng nhận khóa hướng dẫn cuối và giấy chứng nhận **tại xưởng làm việc** và phải trình giấy ra khi có người kiểm soát.