

স্বাস্থ্য পরিদপ্তর ফ্রান্কফুর্ট/এম। নির্দেশ

যারা খাদ্য খাতে নিযুক্ত কর্মচারীদের জন্যে জার্মান আইনের ৪৩ ধারার উপধারা এক এর একনম্বর অনুযায়ী, যারা খাদ্য ও খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে কর্মরত আছেন, তাদের জন্যে প্রযোজ্য.

যারা খাদ্য ও খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে কর্মরত আছেন সংক্রমক খাদ্য প্রতিরোধ আইন অনুযায়ী অনেক খাদ্য সামগ্রীতে খাদ্য সংক্রান্ত জীবাণু যেমন ভেক্টোরিয়া খুব সহজেই প্রসার ছড়াতে পারে, খাদ্য গ্রহণের সাথে সাথে সে সব জীবাণু শরীরে প্রবেশ করে ফলে মারাত্মক রোগের উৎপত্তির কারণ হতে পারে যদি অপরিষ্কার খাদ্য-সামগ্রী বিক্রয় বা রেস্টুরা, হোস্টেল বা ক্যান্টিনে পরিবেশন করা হয়, তাতে অধিক সংখক লোক শারীরিক অসুখে আক্রান্ত হতে পারে, ঠিক এ কারণে আপনি খাদ্য ও খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে কাজ করিতে পারিবেন না যদি কোনো ধরণের বড় ঝুঁকি থাকে যে, রোগ হবার জীবাণু খাদ্যের মাধ্যমে মানুষের শরীরে প্রবেশ করার সম্ভাবনা আছে তাহলে আপনি কোনো খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে কাজ করিতে পারিবেন না.

আপনি কখন খাদ্য ও খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে কাজ করিতে পারিবেন না ?

যদি আপনি নিম্নে বর্ণিত: * টাইফয়েড টাইফয়েড সদৃশ জ্বর, কলেরা, আমসা, ওসালমোনোলোসিস বা অন্য সংক্রমক রোগে আক্রান্ত বা সন্দেহ আছে আপনার ওই সব রোগ আছে
* হেপাটাইটিস "এ" (A) অথবা হেপাটাইটিস "ই" (E)
* শরীরে ক্ষতস্থান বা চর্ম-রোগ, যদি সন্দেহ থাকে ওই সব রোগের কারণে খাদ্যে ওই রোগের জীবাণু খাদ্যে প্রবেশ করতে পারে

আপনি কি করে এ সব রোগকে চিনতে পারবেন?

একমাত্র নির্দিষ্ট ভাবে ডাক্তারই বলতে পারবেন, আপনার উল্লেখিত রোগগুলো আছে কিনা?
কিন্তু কিছু কিছু লক্ষণের মাধ্যমে ওই সব রোগ চেনা যায় ওই সব রোগের যখন হলো আপনার যদি
* আমসা হয় এবং আপনার যদি দৈনিক তিন Theke চারবার পাতলা পায়খানা হয়.
* উচ্চতাপের জ্বর অথবা পেট, মাথা ও শরীরের বিভিন্ন হাড় বা জয়েন্টে ব্যথা ও পায়খানা বন্ধ বা পাতলা পায়খানা হওয়া
* শরীরের বা চোখের রং হলুদ হওয়া, উজ্জ্বল পায়খানা ও কালো ধরণের প্রস্রাব
• ক্ষতস্থান ও শরীরের উন্মুক্ত চর্ম রোগের স্টেশন গুলো লাল রং ধারণ করা বা অঠা যুক্ত, ভেজা বা ফুলে যাওয়া

আপনার কি করা উচিত আপনি যদি এই সব রোগের লক্ষণ আপনার শরীরে আছে নির্দিষ্ট হন?

আপনি যদি এক (বা অধিক) উল্লেখিত রোগের লক্ষণ আপনার শরীরে আছে নির্দিষ্ট হন, তাহলে আপনি কোনো ধরনের কর্ম খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে করিতে পারিবেন না

যত তাড়াতাড়ি সম্ভব অবশ্যই ডাক্তার দেখান ও ডাক্তারকে বলুন যে, আপনি খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগে কাজ করছেন তাছাড়া যত তাড়ি সম্ভব আপনার কর্মদাতা কে এ ব্যাপারে অবহিত করিবেন

আপনি যদি ইচ্ছাকৃত ভাবে বা অবহেলা করে আপনার কর্মদাতাকে অবহিত না করেন এবং আপনি এ সব রোগে আক্রান্ত হয়ে ও আপনার কর্ম চালিয়ে যান, তাহলে আপনাকে ২৫,০০০ . তাছাড়া যদি আপনার কারণে এ ধরণের সংক্রমক

রোগের বিস্তার ঘটে তাহলে জার্মান আইন § ৬, উপধারা ১ নম্বর এর ১ (IfSG) ফসগ অথবা সংক্রমক রোগ

উৎপত্তির কারণ অনুযায়ী জার্মান আইনের § ধারা ৭ (IfSG) আওতায় পড়েন, তাহলে আপনার শাস্তির পরিমাণ ৫ বছর পর্যন্ত কারাদণ্ড হতে পারে
মানুষ নিজে কে সুস্থ রেখে ও জীবাণু এড়িয়ে চলতে পারে

বিভিন্ন রোগের জীবাণু রোগের পরও পায়খানার সাথে শরীর থেকে বের হয়, যদিও শরীরে কোনো রোগের লক্ষণ দেখা যায় না

- স্যালমোনেলা * কলেরা
- * শিগেলা * এন্টেহ্যামে মারিজিক এ সারচিচিয়া কোলি (EHEC)

ডাক্তার পায়খানা পরীক্ষার মাধ্যমে নিশ্চিত হতে পারে, আপনার শরীর থেকে এ সব জীবাণু বের হচ্ছে কিনা, যদি আপনার পায়খানার মাধ্যমে এ সব রোগের জীবাণুর উপস্থিতির প্রমাণ পাওয়া যায়, তাহলে আপনি উল্লেখিত বিভাগে কাজ করিতে পারিবেন না

মানুষ কি কখনো উল্লেখিত বিভাগে কাজ করিতে পারিবেন না যতদিন পর্যন্ত শরীর থেকে এ জাতীয় জীবাণু বের হতে থাকে অথবা এ ধরনের কোনো লক্ষণ শরীরে লক্ষণীয় হয়?
এ ধরনের কর্ম নিষিদ্ধ করণ শুধু খাদ্য ও খাদ্য সংক্রান্ত বিভাগের জন্য প্রযোজ্য. আপনার শরীর যদি ভালো থাকে, তাহলে আপনি অন্য ক্ষেত্রে অবশ্যই কাজ করতে পারেন. উদাহরণ স্বরূপ দপ্তরের চাকুরী খাদ্য ও "খাদ্য সংক্রান্ত ক্ষেত্র" বলতে কি বোঝায়?

এ) রেস্টুরার রান্নাঘর বা এ ধরনের সংস্থা, যেখানে কর্মচারী বা অনেক মানুষের জন্যে একসাথে রান্না করা হয়.

বি) রান্নাঘরে বা রান্নায় ব্যবহারের উপকরণ প্রস্তুত করার কারখানা যেমন দুধ, দুধের থেকে তৈরিকৃত সামগ্রী, মাংস, মাছ, সালাত

সি) ওই সব কর্ম ও নিষিদ্ধ যার মাধ্যমে ওই সব সংক্রমক রোগের জীবাণু ওই খাদ্য উপকরণের মাধ্যমে বা পরিষ্কার করার মাধ্যমে মানুষের শরীরে প্রবেশ করার আশংকা আছে.

আমরা কি করে খাদ্য-সামগ্রী জীবাণু মুক্ত রাখতে পারি?

পরিষ্কার- পরিচ্ছন্নত অবলম্বন করে মানুষ এ সংক্রমক জীবাণু প্রবেশ প্রতিরোধ করতে পারে.

এ ক্ষেত্রে আপনি যথেষ্ট ভূমিকা রাখতে পারেন সে জন্যে আপনি কতগুলো সহজ নিয়ম রক্ষণ করবেন:

* কাজ শুরু করার আগে নিজেকে পরিষ্কার করে নিন, হাত-মুখ ধুয়ে নিন. প্রতিটি কাজ শুরু করার পূর্বে বা টয়লেট থেকে আসার পর এবং প্রতিটা খাওয়ার পর তরল সাবান ও পরিষ্কার পানি দিয়ে খুব ভালোভাবে হাত ধুয়ে নিবেন ও হাত শুকিয়ে নিবেন এবং এক-কালীন কাগজের টাউয়েল ব্যবহার করবেন * কাজ শুরু করার আগে আঙুলের রিং এমন কি বিয়ের রিং গুলু ও গলার চেন খুলে রাখুন.

* পরিচ্ছন্ন এপ্রন পরুন

* খাবার উপর কাশি বা হাঁচি দিবেন না.

- হাতের ও বাহুর ক্ষত পানি ঢুকতে পারেনা এ জাতীয় প্লাস্টার দিয়ে ডেকে রাখুন.

অনুবাদক: আব্দুল কাদের