

Городской отдел здравоохранения

## Пояснение

**для сотрудников пищевой отрасли согласно  
параграфу 43, раздел 1 закона о  
защите от инфекционных заболеваний**

В продуктах питания возбудители заболеваний могут особенно хорошо размножаться. При принятии пищи, содержащей возбудителей, люди могут заболеть тяжелыми заболеваниями. При продаже данных продуктов питания или при их употреблении в ресторанах и/или в заведениях общественного питания заболевания может получить **очень большое количество людей**.

***По этой причине Вам запрещается работать в пищевой отрасли, если Вы имеете заболевания, причиной которых являются определенные возбудители болезней.***

**О каких болезнях идет речь?**

***Речь идет о следующих заболеваниях:***

- тиф, паратиф, холера, дизентерия на базе шигеллы, сальмонеллезные или другие виды заболеваний, сопровождающиеся поносом
- гепатит А или гепатит Е
- зараженные раны или кожные заболевания в случае, если существует опасность, что из них возбудители заболеваний могут попасть в продукты питания.

## Каким образом можно определить эти болезни?

Есть ли у Вас одно из вышеназванных заболеваний, это может определить только врач. Существуют, однако, **определенные признаки болезни (симптомы)**, которые говорят о наличии болезни, и которые, как, правило, можно очень просто заметить:

- **понос (стул в количестве трех раз или больше трех раз в день)**
- **высокая температура с головными болями, болями в животе и в суставах, с поносом или запором.**
- **желтоватая окраска кожи и глаз, светлый стул, темная моча**
- **раны или повреждения кожных покровов как следствие кожных заболеваний, с покраснением, слизистым налетом, мокнутием и отеком.**

## Что Вы должны сделать в случае определения у Вас таких признаков болезни?

**Если Вы определили у Вас один (или несколько) признаков заболевания, то Вам запрещается работать в пищевой области. Обратитесь обязательно к врачу! Сообщите ему также, что Вы работаете в пищевой области. Кроме того, Вы должны незамедлительно проинформировать Вашего работодателя!**

Если Вы не информируете Вашего работодателя или, несмотря, на болезнь, продолжаете работать, то Вам грозит **денежный штраф в размере до 25.000 Евро и/или лишение свободы до 2 лет**. В случае распространения болезни на основании § 6 Abs.1 Nr. 1 IfSG или возбудителя болезни дальше на основании § 7 IfSG - **лишение свободы до 5 лет**

## Возбудителей заболеваний можно выделять и при этом не быть больным!

Определенные возбудители заболеваний могут еще долгое время выделяться в стуле, и при этом человек не имеет **признаков болезни**:

- Салмонеллы
- Шигеллы
- Холерные вибрионы
- Энтерогеморрагическая Escherichia coli (EHEC)

Путем анализа стула врач может определить наличие у Вас выделения возбудителей заболеваний. **Также и в этом случае Вам запрещается выходить на работу до тех пор**, пока в стуле находятся возбудители заболеваний.

**Нельзя вообще работать в случае выделения возбудителей заболеваний или в случае наличия одного из этих симптомов?**

Запрет работы касается **только работы в пищевой области**. Т.е. если Ваше здоровье позволяет, то Вы без всяких проблем можете работать в **других областях** (например, в офисе).

**Что означает понятие «пищевая область»?**

**К пищевой области относятся все виды работы:**

- а) в кухнях ресторанов и других заведений, которые предусматриваются для общественного питания**
- б) изготовление, обработка или сбыт продуктов питания в открытом виде такие как молоко, молочные продукты, мясо, рыба, сырые салаты**
- в) очень важно, чтобы здесь учитывались также все те работы, в рамках которых через предметы обихода (например, во время их очистки) происходит контакт с продуктами питания.**

**Что Вы можете сделать для предотвращения переноса заболеваний через продукты питания?**

Перенос заболеваний можно предотвратить за счет соблюдения правил гигиены. Этого Вы можете достигнуть за счет соблюдения **некоторых простых правил**:

- *Перед каждым началом работы, перед каждой новой рабочей операцией и после каждого посещения туалета, а также перед приемом и после принятия пищи тщательно мойте руки под краном с помощью жидкого мыла из мыльного дозатора. При этом используйте для вытирания рук полотенца одноразового действия.*
- *Перед началом работы снимайте с пальцев кольца (также и свадебные кольца) и браслеты.*
- *Носите чистую защитную одежду.*
- *Не кашляйте и не чихайте на еду.*
- *Закройте небольшие и чистые раны на руках с помощью водонепроницаемого пластыря.*

### **Какую ответственность несет работодатель?**

- Ваш работодатель может предоставить Вам работу в пищевой промышленности **только в том случае**, если Вы предъявили ему **справку** от отдела здравоохранения!
- **Он обязан перед началом работы провести с Вами еще раз пояснительные мероприятия и каждые 2 года повторять эти пояснительные мероприятия.** Ваше участие в данных пояснительных мероприятиях он должен подтвердить в письменной форме.
- Работодатель обязан хранить подтверждение последнего пояснительного мероприятия вместе со справкой **на предприятии** и предъявить их в случае контроля.