

Pouczenie zgodnie z § 43 ust.1 punkt 1 Ustawy o ochronie przed zakażeniami (IfSG)

(rozszerzona wersja instrukcji RKI¹)

Urząd ds. Zdrowia Charlottenburg-Wilmersdorf

Hohenzollerndamm 174 - 177, 10713 Berlin

Stan na: 04/2013

Nasi pracownicy chętnie prześlą Państwu dodatkowy materiał dla pracodawcy!

Informacje zdrowotne na temat obchodzenia się z artykułami spożywczymi

Kto potrzebuje „czerwonej kartki”?

Osoby, które w celach zarobkowych produkują, poddają obróbce, wprowadzają do obrotu, to znaczy sprzedają lub wydają:

1. mięso, mięso drobiowe i wyroby z niego
2. mleko i wyroby na bazie mleka
3. ryby, raki i mięczaki lub wyroby z nich
4. produkty jajeczne
5. żywność dla niemowląt i małych dzieci
6. lody i półprodukty do wyrobu lodów
7. pieczywo z niepieczonym lub niepodgrzany nadzieniem lub powłoką
8. sałatki delikatesowe, surówki i sałatki kartoflane, marynaty, majonezy, inne emulgowane sosy, drożdże spożywcze
9. pędy i kielki do spożycia na surowo oraz ziarna do produkcji pędów i kielków przeznaczonych do spożycia na surowo,

a które przy tym bezpośrednio (ręką) lub pośrednio przy użyciu przyrządów (np. naczyń, sztućców i innych materiałów roboczych) mają z nimi styczność, potrzebują przed pierwszym przystąpieniem do pracy pouczenia, zgodnie z § 43 Ustawy o ochronie przed zakażeniami.

Również osoby, które w kuchniach gospód, restauracji, stołówek, kawiarni i innych placówek działają przy lub na rzecz żywienia zbiorowego, **przed** pierwszym wykonaniem tych czynności potrzebują pouczenia zgodnie z § 43 Abs.1 Ustawy o ochronie przed zakażeniami. **Pouczenie potwierdzone jest tzw. „czerwoną kartką: przy przystąpieniu do pracy nie może być wystawione wcześniej niż przed 3 miesiącami.**

Pracodawca jest zobowiązany przy przystąpieniu do pracy, a później minimum raz na 2 lata do pouczenia pracownika zgodnie z Ustawą o ochronie przed zakażeniami i do udokumentowania tego faktu². Zaświadczenie o pierwszym pouczeniu oraz dokumentacja potwierdzająca ostatnio przeprowadzone pouczenie muszą być dostępne w miejscu pracy, po to, by była w każdej chwili dostępna do wglądu podczas kontroli przeprowadzanych przez organy porządkowe.

Dlaczego muszą być przestrzegane szczególne środki ostrożności?

W wyżej wymienionych artykułach spożywczych może szczególnie łatwo dochodzić do rozmnażania się pewnych czynników chorobotwórczych. Po spożyciu tak zanieczyszczonych artykułów spożywczych ludzie mogą ciężko zachorować na zakażenia lub zatrucia spożywcze. W szczególności dla starszych osób, małych dzieci lub osób o osłabionym systemem odpornościowym taka sytuacja może stanowić nawet zagrożenie

¹ RKI – Instytut Roberta Kocha

² W szczególności zasadne jest, by dokumentacja dotycząca pierwszej rozmowy z pouczeniem została odnotowana na twoim czerwonym zaświadczeniu potwierdzającym pouczenie. Dzięki temu fakt, że podjęcie pracy nastąpiło w ciągu 3 miesięcy od pouczenia, jest dobrze udokumentowane.

życia. W gospodach lub placówkach zbiorowego żywienia może to dotknąć dużej ilości osób, z tego powodu od każdej zatrudnionej osoby, ze względu na potrzebę ochrony konsumenta, należy wymagać znacznego stopnia odpowiedzialności i przestrzegania zasad higieny.

Najważniejsze zasady zapobiegania zakażeniom spożywczym znajdują się na stronie 3.

Kiedy występują powody, by wydać zakaz wykonywania pracy?

Ustawa o ochronie przed zakażeniami stanowi, że nie możesz wykonywać wymienionych czynności, jeżeli występują u ciebie następujące choroby lub gdy stwierdził je u ciebie lekarz:

- Ostry nieżyt żołądkowo-jelitowy (nagła, zakaźna biegunka), wywołany przez salmonelle, shigelle, dur, paradur, bakterie cholery, stafilokoki, campylobacter, rotawirusy lub inne czynniki chorobotwórcze wywołujące biegunkę,
- Wirusowa żółtaczkę typu A lub E (zapalenie wątroby),
- Zakażone rany lub choroba skóry, przy których występuje możliwość, że czynniki chorobotwórcze mogą być przenoszone przez żywność.

Jeżeli badanie próbki kału potwierdzi u ciebie obecność jednego z **poniższych patogenów**:

- salmonelle
- shigelle
- bakterie escherichia coli
- przecinkowiec cholery

wówczas obowiązuje cię zakaz wykonywania pracy, także wtedy, gdy bakterie te tylko wydzielasz. Zakaz obowiązuje cię nawet wówczas, gdy nie czujesz się chory. Od powyższego Urząd Zdrowia w indywidualnych przypadkach może dopuścić wyjątki, o ile przestrzegane będą określone środki.

Te zakazy wykonywania pracy wchodzą w życie w przypadku choroby w sposób automatyczny: nie jest konieczne wydanie przez Urząd Zdrowia żadnego wyraźnego aktu administracyjnego! Pracodawca nie może cię zwolnić z powodu zakazu wykonywania pracy i jest ubezpieczony od strat finansowych.

Jakie objawy wskazują na występowanie wymienionych chorób?

- **Biegunka** (ewentualnie również krwista) z więcej niż 3 płynnymi stolcami³ na dzień, ewentualnie z nudnościami, wymiotami, gorączką.
- **Wysoka gorączka** z silnymi bólami głowy, brzucha lub stawów wraz z zatwardzeniem (dopiero po kilku dniach dochodzi do ciężkiej biegunki) są na przykład oznakami **duru i paraduru**.
- Typowe dla **cholery są mleczno-białe biegunki** z dużą utratą płynów.
- **Zażółcenie skóry i gałek ocznych** z ogólnym uczuciem **osłabienia i brakiem apetytu** wskazują na **żółtaczkę typu A lub E**.

Rany lub otwarte miejsca, w których występują choroby skóry mogą być zakażone, jeżeli są zaczerwienione, są pokryte osadem, są wilgotne lub spuchnięte.

Jeżeli wystąpią u ciebie powyższe symptomy chorobowe, to **koniecznie skorzystaj z porady lekarza rodzinnego lub zakładowego!** Powiedz mu również, że pracujesz z zakładzie produkcji spożywczej lub masz w pracy kontakt z artykułami spożywczymi.

Ponadto jesteś zobowiązany do niezwłocznego powiadomienia o chorobie swojego przełożonego względnie pracodawcy.

³ Definicja biegunki mówi o minimalnie 3 płynnych/ nieuformowanych stolcach w ciągu dnia (patrz: „Rozumienie, rozpoznawanie, leczenie chorób zakaźnych” Suttorp, Mielke, Kiehl, Stück, wydawnictwo Thieme Verlag 2004, str. 204)

Co możesz zrobić, by zapobiec zakażeniom przenoszonym przez żywność?

Ręce jako główna przyczyna przenoszenia patogenów! Z tego powodu higiena rąk jest jednym z najważniejszych środków mających na celu zapobieganie zakażeniom!

• Bizuteria

Przed przystąpieniem do pracy zdejmij całą biżuterię (pierścionki, bransolety, zegarek i inne). Pod biżuterią mogą zbierać się patogeny, które mieszają się z potem. Myjąc i dezynfekując ręce nie dotrzesz do patogenów znajdujących się pod biżuterią!

• Mycie rąk

- **Przed przystąpieniem do pracy,**
- **Po przerwach,**
- **W przypadku widocznego zabrudzenia oraz**
- **Oczywiście po każdym skorzystaniu z toalety lub kontakcie z nosem**

umyj dokładnie ręce pod bieżącą wodą przy użyciu mydła w płynie. W przypadku mocniejszych zabrudzeń proszę używać szczoteczki do paznokci, która po użyciu musi zostać umyta i zdezynfekowana.

W szczególności proszę pamiętać o:

- Opuszkach palców i paznokciach
- Przestrzeni pomiędzy palcami
- Wierzchniej powierzchni palców i rąk
- Zagłębieniach poprzecznych w części wewnętrznej dłoni
- Kciukach ze wszystkich stron

Do osuszania rąk używaj **ręczników jednorazowych (papierowych lub tekstylnych)**, a kran zakręcaj przez ręcznik jednorazowy, aby już nie dotykać kurka gołą ręką.

Postępowanie przy dezynfekcji

1. dokładnie osuszyć ręce
 2. ok. **3 ml środka dezynfekującego na bazie alkoholu** dokładnie wetrzeć w wewnętrzną część dłoni (obszary problematyczne – takie jak przy myciu rąk!)
 3. **czas działania: minimum 30 sekund** (wcierać do całkowitego wyparowania).
- Ważny jest wystarczający czas działania środka dezynfekcyjnego!

Również **pielęgnacja skóry** jest częścią profilaktycznej ochrony zdrowia, dlatego istotne jest kremowanie rąk. Wypielęgnowana ręka posiada mniej drobnych rysek i lepiej jest chroniona przez patogenami powodującymi zakażenia.

• Ubranie / ubranie ochronne

Noś czyste ubranie, ponieważ patogeny mogą przywierać również do ubrania.

Nakrycie głowy powinno być noszone przy czynnościach, przy wykonywaniu których należy zapewnić, by do przygotowywanych artykułów spożywczych nie wpadały włosy czy łupież

• Zachowanie

Kiedy kaszlesz lub kichasz przykryj nos lub usta! Stosuj **chusteczki papierowe** – które po jednorazowym użyciu należy wyrzucić!!! Następnie należy umyć ręce!

Ponosisz szczególną odpowiedzialność za zdrowie swoich klientów lub osób Tobie powierzonych, dlatego higiena rąk jest nadrzędnym nakazem!