

**Kreis Heinsberg**  
Der Landrat  
- Gesundheitsamt -  
Valkenburger Str. 45  
52525 Heinsberg

## **Pouczenie zgodne z § 43 ust. 1 ustawy o ochronie przed infekcjami (IfSG)**

### **Kto musi zostać pouczony?**

Przed pierwszym podjęciem pracy przy produktach spożywczych konieczne jest pouczenie oraz zaświadczenie zgodnie z § 43 ust. 1 ze strony urzędu zdrowia:

1. Osoby, które **zawodowo produkują, przetwarzają lub wprowadzają do obrotu** następujące produkty:
  - mięso, drób jak również wyroby z nich,
  - mleko i przetwory mleczne,
  - ryby, raki lub mięczaki jak również wyroby z nich,
  - wyroby z jaj
  - żywność dla niemowląt lub małych dzieci,
  - lody spożywcze oraz półprodukty z lodów spożywczych,
  - pieczywo niedopieczone lub z nieprzeznaczonym nadzieniem,
  - delikatesy, surówki, sałatki ziemniaczane, marynaty, majonezy, inne emulgowane sosy, drożdże spożywcze,
  - kiełki i pędy oraz nasiona do wytwarzania pędów i kiełków do spożycia na surowo**oraz** mają z nimi **bezpośredni** lub **pośredni** kontakt (poprzez przedmioty użytkowe np. naczynia, sztucce oraz inne materiały robocze).

**LUB**

2. osoby pacujące w gastronomii czyli w **kuchniach** w restauracjach, kantynach, gospodach, kawiarniach lub pozostałych **instytucjach oferujących lub zajmujących się zbiorowym wyżywieniem**.

### **Dlaczego konieczne jest podejmowanie specjalnych działań w zakresie bezpieczeństwa?**

W przypadku wyżej wymienionych produktów szczególnie łatwo mogą się mnożyć **zarazki chorobowe**. Spożycie produktów skażonych zarazkami chorobowymi może doprowadzić do ciężkich infekcji lub zatruc pokarmowych. W gościach lub instytucjach oferujących lub zajmujących się zbiorowym wyżywieniem może to dotyczyć bardzo dużej liczby osób.

Z tego względu od każdego pracownika, mając na uwadze ochronę konsumenta ale także ochronę własną, wymagany jest wysoki stopień odpowiedzialności własnej jak i poprawne uwzględnienie zasad higieny.

*(Najważniejsze zasady zostały opisane w broszurze "Zasady higieny w gastronomii zbiorowej" Federalnego Instytutu Oceny Ryzyka:*

*[www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen](http://www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen)).*

## Kiedy powyższe czynności nie mogą być wykonywane?

1. Jeśli występują u Państwa objawy choroby (symptomy), które wskazują na jedną z poniższych chorób lub stwierdzi ją u Państwa lekarz, nie mogą Państwo zgodnie z ustawą o ochronie przed infekcjami pracować lub podejmować pracy przy produktach spożywczych.
  - **Ostre, infekcyjne zakażenia układu pokarmowego** (występująca nagle biegunka zakaźna), wywołane przez salmonellę, szigellę, *Campylobacter*, rotawirusy, norowirusy oraz inne zarazki wywołujące biegunkę,
  - **Cholera,**
  - **Tyfus lub paratyfus,**
  - **Hepatitis A lub E** (zapalenie wątroby)
  - **Zainfekowane rany lub choroby skóry**, w przypadku których istnieje możliwość przeniesienia zarazków chorobotwórczych poprzez artykuły żywnościowe na inne osoby.
2. Jeśli w przypadku badania próbki kału stwierdzono wystąpienie następujących zarazków chorobowych:
  - **Salmonella,**
  - **Szigella,**
  - **Enterokrwtoczny szczep E. coli (EHEC)**
  - **Bakterie cholery,**

obowiązuje **zakaz zatrudniania się lub zakaz podejmowania czynności pracy** przy produktach spożywczych. Zakaz zatrudnienia lub podejmowania pracy istnieje także jeśli stwierdzono obecność tych zarazków bez objawów chorobowych (proszę czytać niżej).

### Wskazówka:

Urząd zdrowia może dopuścić wyjątki od zakazów zgodnych z tym przepisem, jeśli podjęte zostaną działania, które zapobiegają zarazeniu innych osób wymienionymi zarazkami.

### Następujące symptomy chorobowe sygnalizują powyższe choroby:

- **Biegunka** (przynajmniej 3 luźne stolce w ciągu 24 godzin),
- **Nudności, wymioty lub bóle brzucha,**
- **Gorączka** (temperatura ciała  $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$ ),
- **Żółte zabarwienie skóry lub gałek ocznych,**
- **Rany** lub otwarte miejsca na skórze spowodowane **chorobą skóry**, jeśli są **zaczerwienione, pokryte bąblami, sączące** lub **opuchnięte**.

### Kto musi zostać poinformowany?

Jeśli u Państwa wystąpi jeden lub więcej wyżej opisanych symptomów, konieczne jest skonsultowanie lekarza domowego lub zakładowego. Należy mu także powiedzieć, że pracują Państwo w branży spożywczej. Ponadto są Państwo zobowiązani do niezwłocznego powiadomienia przełożonego w swoim miejscu zatrudnienia o występującej chorobie.

### Wskazówki dotyczące załącznika 1 oraz załącznika 2

Prosimy o podpisanie poniższego oświadczenia, że zostali Państwo ustnie i pisemnie poinformowani o zakazach dotyczących wykonywania pracy zgodnie z ustawą o ochronie przed infekcjami i zrozumieli Państwo pouczenie, i że nie występują u Państwa żadne objawy chorobowe, które są ujęte w ramach zakazu pracy (załącznik 1).

Po pouczeniu w formie pisemnej i ustnej otrzymają Państwo zaświadczenie dla pracodawcy lub innej osoby sprawującej nadzór (załącznik 2).

## Szczególne wskazówki dla pracodawcy/nadzorcy

- Także pracodawcę obowiązuje złożenie oświadczenia określonego w załączniku 1, o ile należą do grupy personelu określonej na stronie 1 broszury.
- Czynności opisane na stronie 1 broszury mogą Państwo wykonywać wyłącznie jeśli uzyskali Państwo zaświadczenie zgodnie z załącznikiem 2 lub posiadają Państwo certyfikat potwierdzający stan zdrowia zgodnie z § 18 Federalnej Ustawy Przeciwważnej.
- W przypadku pierwszego podjęcia pracy zaświadczenie urzędu zdrowia nie może być starsze niż trzy miesiące.
- Istnieje obowiązek szkolenia osób, które podejmują czynności określone na stronie 1 broszury, przed podjęciem pracy a później co dwa lata odnośnie postanowień wymienionych na stronie 2 określonych w ustawie o ochronie przed infekcjami i obowiązek dokumentowania udziału w szkoleniach.
- Istnieje obowiązek przechowywania w widocznym miejscu i udostępniania własnego zaświadczenia i zaświadczenia pracowników, oraz dokumentacji o ostatnim pouczeniu pracowników dla odpowiedniego urzędu. W przypadku pracy w różnych lokalizacjach wystarczające są poświadczane kopie dokumentów.
- Jeśli Państwo lub Państwa pracownik wykazuje symptomy chorób określonych na stronie 2 tej broszury, konieczne jest podjęcie działań higienicznych, które mają na celu uniemożliwienie dalszego rozprzestrzeniania się zarazków chorobowych w miejscu pracy. Informacji w tym zakresie udziela odpowiedni urząd ds. nadzoru nad produktami spożywczymi i urząd ds. zdrowotnych.
- Niniejsze pouczenie nie zastępuje regularnego pouczenia zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym higieny produktów spożywczych.

## Dalsze informacje dotyczące chorób i działań higienicznych znajdują Państwo na następujących stronach:

### Instytut Roberta Kocha

[www.rki.de](http://www.rki.de) > Infektionskrankheiten A-Z

### Federalna centrala dotycząca informacji zdrowotnych

[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

### Instytut federalny oceny ryzyka

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen