

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

## Enfeksiyona karşı Koruma Kanununun § 43 mad., bend 1 kanununa göre Açıklama (IfSG)

### Kim bilgilendirilmelidir?

Gıda sektöründe çalışmaya başlamadan önce Enfeksiyona karşı Koruma Yasasının § 43 mad., bend 1 kanunu gereği Sağlık Daireniz tarafından bilgilendirilmeniz ve belge almanız gerekmektedir.

1. **Mesleki** olarak şu gıda maddelerini **imal eden, işleyen veya piyasaya süren** kişiler:
  - Et, kümes hayvanı eti (tavuk, piliç, hindi v.s.) ve bunlardan yapılan mamuller,
  - Süt ve süttten yapılan mamuller ile,
  - Balık, ıstakoz veya yumuşak etli hayvanlar ve bunlardan yapılan mamuller,
  - Yumurta ürünleri ile,
  - Bebek ve küçük çocuk için gıda maddeleri ile,
  - Dondurma ve dondurmayla yarı işlenmiş ürünler ile,
  - Tamamen pişirilmemiş veya tamamen ısıtılmamış içi dolgulu veya üstü garnitürlü unlu mamuller ile,
  - Lezzetli gıdalar, pişmemiş gıdalar ve patates salataları, salamura, mayonezler, diğer emülsiyonlaştırılmış soslar, gıda mayaları ile,
  - Çiğ yemek için tomurcuklar ve fidecikler ve de çiğ yenen tomurcuklar ve fidecikler imalı için tohumlar ile,

**Ve** bu işlerde bu maddelerle **direk** teması olan (el ile) **veya indirek** (örneğin kap kacak, çatal bıçak ve diğer iş malzemeleri gibi ihtiyaç malzemeleri) teması olanlar,

**VEYA**

2. Birahanelerin, restoranların, kantinlerin, kafelerin veya ayrı tesislerin **mutfağında birlikte veya birliktesiz beslenme** işinde çalışanlar.

### Neden özel güvenlik önlemlerine dikkat edilmelidir?

Bilhassa yukarıda belirtilen gıda maddelerinde hastalık oluşturu maddeler kolayca çoğalabilir.

Hastalık oluşturu maddelerden kirletilmiş gıda maddelerini yiyen insanlar gıda maddesi enfeksiyonu veya zehirlenmesinden ağır şekilde hastalanabilirler. Birahanelerde, lokantalarda veya başka tesislerde **birlikte veya birliktesiz beslenme** durumunda bir çok insan buna maruz kalabilir.

Bu nedenden dolayı her çalışan kişiden hem tüketicinin hem de çalışan kişinin korunması için yüksek ölçüde sorumluluk taşınması ve hijyen kurallarına rivayet etmesi beklenmektedir.

*(Önemli kurallar Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü tarafından „Müşterek Gastronomide Hijyen Kuralları“ adlı broşürde derlenmiştir:*

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

## Hangi durumlarda yukarıda belirtilen işlerde çalışamaz?

1. Sizde aşağıda yazılı bulunan hastalıklardan herhangi birine işaret eden **hastalık belirtileri** (semptom) ortaya çıkmış veya doktor tarafından tespit edilmiş ise Enfeksiyona karşı Koruma Kanunu gereği bu iş alanlarında **çalışmanıza veya çalıştırılmanıza müsaade** edilmemektedir.
  - **Akut enfeksiyonel gastroenterit/mide bağırsak iltihabı** (aniden ortaya çıkan, bulaşıcı olan ishal), salmonellalardan dolayı ortaya çıkan, shigella, *campylobacter*, rota virüsleri, noro virüsleri veya ishala sebep veren başka virüsler,
  - **Kolera,**
  - **Tifüs veya Paratifüs,**
  - **Hepatit A veya E** (Karaciğer iltihaplanması),
  - Gıda maddeleri yoluyla başka insanlara geçebilmesi mümkün olan **enfeksiyon kapmış yara veya cilt hastalıklarının** hastalık yaratıcı virüsleri.
2. Büyük abdest örneğinizde şu hastalandıran virüsler
  - **Salmonella 'lar,**
  - **Shigella 'lar,**
  - **Enterohemorajik Escherichia coli / Entero kanamalı eşer eşia-koli-bakterileri (EHEC),**
  - **Kolera bakterileri,**bulunma durumunda gıda alanında **çalışmanız ve çalıştırılmanız yasaktır**. Hastalığa sebep veren ve hastalanma belirtileri görülmeyen virüsleri salgılamanız durumunda da **çalışmanız ve çalıştırılmanız yasaktır** (aşağıya bk.)

### Bilgilendirme:

Yukarıda belirtilen hastalıkların ve hastalık oluşturan virüslerin bulaşmaması için önlemler alındığında Sağlık Daireniz bu kuralların yasaklarından istisnai izinler verebilir.

### Şu hastalık belirtileri bahsedilen hastalıklara işaret ederler:

- **İshal** (24 saat içinde en az 3 defa şekillenmemiş büyük abdest),
- **Bulantı, istifra etme ve karın ağrıları,**
- **Ateş** (vücut ısısı  $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$ ),
- **Cildin ve göz bebeğinin sararması,**
- **Yaralar veya açık deri hastalıkları; kızarıklık, yapışiklıklarla kaplanmış, ıslak veya şişik durumlarda.**

### Kimler bilgilendirilmelidir?

Yukarıda belirtilen hastalık belirtilerinden bir tanesi veya birden fazlası sizde ortaya çıktığı zaman muhakkak ev doktorunuzun veya işyeri doktorunuzun tavsiyesini talep ediniz. Doktorunuza gıda sektöründe çalıştığınızı söyleyin. Ayrıca hastalağınızı derhal şefinize/patronunuza bildirmek zorundasınız.

### Yazının I ve II ekine dair bilgilendirmeler

Enfeksiyon kanununa göre çalışma yasağı hakkında yazılı ve sözlü uyarıldığınıza ve bu açıklamayı anladığınızı ve çalışma yasağı vakiasının şahsınızda olmadığına dair (Ek I) aşağıda bulunan beyannameyi imzalamanızı rica ederiz.

Sözlü ve yazılı şekilde yapılan açıklamadan sonra patronunuza veya işverenlerinize vermek üzere Belgeyi alacaksınız (Ek II).



## Patron / İşverenler için özel bilgilendirme

- İşverenler de Açıklama Broşürünün 1. Sayfasında belirtilen kişilerden sayılıyorlar ise Ek 1'de olan beyanı imzalamak zorundadırlar.
- Siz ancak ek II'ye göre Belge aldıktan sonra veya Federal Bulaşıcı Hastalıklar Yasasının § 18 maddesine göre Sağlık Belgesi sahibi olduktan sonra Açıklama Broşürünün 1. Sayfasında belirtilen işlerde çalışabilirsiniz.
- İlk çalışmaya başladığınız zaman Sağlık Daireniz size vermiş olduğu Belge üç aydan eski olmamalıdır.
- Açıklama Broşürünün 1. Sayfasında belirtilen işte çalışan kişilere işe başladıktan sonra ve devamında iki senede bir 2. sayfada belirtilen şartları açıklamalısınız ve bu katılımı belgelemelisiniz.
- Siz kendi Belgenizi ve çalıştırdığınız kişilerin Belgelerini ve de son açıklama yapılan iştirak hakkındaki belgelemeyi iş yerinde hazır bulundurmanız ve istem üzeri bahsedilen tüm belgeleri yetkili makama ibraz etmelisiniz. Değişken yerlerde çalışma durumunda bu belgelerin tasdikli kopyalarını sunmak yeterlidir.
- Sizin ya da çalışanlarınızdan birinin Açıklama Broşürünün 2. Sayfasında belirtilen hastalık belirtileri olma durumunda (semptomlar), orada sayılan hastalıklardan biri veya orada sayılan hastalığı oluşturan virüsler salgısı hakkında doktor tarafından teşhis edilmiş ise hastalandıran virüslerin iş yerinde yayılmasını engelleyen uygun hijyen önlemleri almalısınız. Bu konuda yetkili Gıda Kontrolü Makamı ve Sağlık Dairesi bilgi vermektedir.
- Bu Bilgilendirme Gıda Maddeleri Hijyen Yönergesine göre yapılan düzenli bilgilendirme yerine konulmaz.

**Hastalıklar ve Hijyen Önlemleri hususunda daha geniş bilgileri şu internet sayfalarında bulabilirsiniz.**

### Robert Koch-Institut

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

### Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

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

### Bundesinstitut für Risikobewertung

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