

POUČENIE PODĽA § 43 ODSTAVEC 1 ČÍSLO 1 ZÁKONA O OCHRANE PRED INFEKCIAMI

Zdravotné informácie pre zaobchádzanie s potravinami

Osoby, ktoré v rámci živnostenského oprávnenia vyrábajú, spracúvajú a uvádzajú do obehu nasledujúce potraviny:

1. mäso, hydinu a hydinové výrobky
2. mlieko a výrobky na mliečnej báze
3. ryby, raky a mäkkýše a výrobky z rýb, rakov a mäkkýšov
4. vaječné výrobky
5. kojenecká a detská strava
6. zmrzlina a zmrzlinové polotovary
7. pečivo s neprepečenou alebo tepelne neupravenou plnkou alebo polevou, ozdobou ap
8. lahôdkové, syrové alebo zemiakové šaláty, marinády, majonézy, iné emulgované omáčky, potravinové droždie

a pritom s týmito potravinami a výrobkami prichádzajú do styku **priamo** (dotykom rúk) **alebo nepriamo** (napríklad dotykom riadu, príborov a iných pracovných pomôcok)

alebo

pracujú v **kuchyniach** hostincov, reštaurácií, kantín, kaviarní alebo iných zariadení **hromadného stravovania**,

musia pred prvotným nástupom do práce a zahájením výkonu horeuvedených činností predložiť v súlade s ustanovením § 43 odstavce 1 zákona o ochrane pred infekciami potvrdenie príslušnej hygienickej stanice.

Prečo je nutné prijímať zvláštne ochranné opatrenia?

V horeuvedených potravinách sa môžu ísté **choroboplodné zárodky** veľmi ľahko rozmnožovať. V dôsledku požitia potravín takto kontaminovaných mikroorganizmami môžu konzumenti, nakazení potravinovou infekciou alebo potravinovou otravou, ťažko ochorieť. V reštauráciách a zariadeniach hromadného stravovania môže byť takto postihnutý celý rad osôb.

Z tohto dôvodu a za účelom ochrany spotrebiteľa a vlastnej ochrany treba od každého zamestnanca vyžadovať vysokú mieru vlastnej zodpovednosti a dodržiavania hygienických pravidiel.

(Najdôležitejšie pravidlá sme pre Vás zostavili v prílohe 1.)

Z citovaného zákona o ochrane proti infekcii vyplýva, že horeuvedené pracovné činnosti nesmiete vykonávať, ak sa u Vás prejavia **príznaky ochorenia** (symptómy), ktoré sú typické pre jedno z nasledujúcich ochorení alebo ktoré u Vás zistí lekár:

- akútna infekčná gastroenterída (náhla nákazlivá hnačka), vyvolaná salmonelami, shigellami, baktériami cholery, stafylokokmi, campylobakterom, rotavírmami alebo inými choroboplodnými zárodkami
- týfus alebo paratýfus
- vírusová hepatitída A alebo E (zápal pečene)
- infikované rany alebo kožné choroby, pri ktorých existuje možnosť prenosu choroboplodných zárodkov na iné osoby prostredníctvom potravín

Analýza vzorku Vašej **stolice** preukázala prítomnosť niektorého z týchto choroboplodných zárodkov:

- salmonely
- shigelly
- enterohemoragickej baktérie Escherichia coli
- vibrióny cholery

V prípade, že tieto baktérie **vylučujete** (bez toho, aby ste sa cítili chorí), platí pre oblasť výroby, spracovania a prípravy potravín taktiež **zákaz pracovnej činnosti**.

Následne uvedené symptómy môžu byť dôkazom pre horeuvedené ochorenia:

Hnačka s viac než dvomi riedkymi stolicami denne, prípadne v spojení s nevoľnosťou, zvracaním a horúčkou.

Vysoká horúčka so silnými bolesťami hlavy, brucha alebo kĺbov a so zápchou (hnačka nasleduje až po niekoľkých dňoch) sú príznaky **týfu a paratýfu**.

Typickým príznakom **cholery** je mliečne biela hnačka s vysokou stratou telesných tekutín.

Žlté zafarbenie pokožky a očnej buľvy spolu s celkovou ochabnosťou a nechutenstvom sú typické príznaky **hepatitídy A alebo E**.

Rany alebo otvorené rany v dôsledku **kožných ochorení** môžu byť infikované, **ak sú červené, mazľavé, mokré alebo napuchnuté**.

V prípade, že sa prejavia u Vás tieto príznaky, vyhľadajte v každom prípade ihneď svojho domáceho alebo podnikového lekára a povedzte mu, že pracujete v gastronómickom podniku alebo podniku potravinárskeho priemyslu. Horeuvedený zákon Vám taktiež ukladá povinnosť informovať o Vašom ochorení neodkladne svojho nadriadeného.

(Ďalšie podrobnosti o popísaných ochoreniach sa dozviete z prílohy 2.)

Po prečítaní týchto riadkov prosím podpíšte nasledujúce prehlásenie o tom, že ste sa zoznámili s obsahom tejto informácie a že Vám nie sú známe žiadne skutočnosti, ktoré by zakladali dôvod pre zákaz činnosti.

Po ústnom poučení obdržíte potvrdenie pre Vášho zamestnávateľa alebo vedúceho úradu.

Osobitné pokyny pre zamestnávateľa/ vedúceho úradu

1. Prehlásenie uvedené v prílohe musia podávať i zamestnávateľa, ak patria k okruhu osôb uvedenému na prvej strane týchto informácií.
2. Činnosti uvedené na prvej strane týchto informácií smiete vykonávať iba v prípade, ak ste obdržali potvrdenie v súlade s prílohou alebo ak vlastníte zdravotné osvedčenie v súlade s ustanovením § 18 nemeckého spolkového zákona o epidémiách.
3. Pri prvotnom výkone činnosti nesmie byť potvrdenie hygienickej stanice (Gesundheitsamt) staršie ako tri mesiace.
4. Osoby, ktoré vykonávajú činnosť uvedenú na prvej strane týchto informácií, musíte ihneď po ich nástupe do práce a následne každý rok znovu poučiť o ustanoveniach zákona na ochranu pred infekciami uvedených na druhej strane týchto informácií a toto poučenie príslušne zdokumentovať.
5. Svoje vlastné potvrdenia, potvrdenia zamestnancov a dokumentáciu o poslednom absolvovanom poučení musíte uschovať na pracovisku a tieto kedykoľvek na požiadanie predložiť pracovníkom hygienickej stanice alebo príslušného štátneho orgánu. V prípade činností na stále sa meniacich miestach nasadenia stačí predložiť overenú kópiu týchto dokladov.
6. V prípade, že u seba alebo u svojich pracovníkov zistíte príznaky uvedené na druhej strane týchto informácií alebo ak lekár zistí jedno z uvedených ochorení, prípadne vylučovanie niektorého z uvedených choroboplodných zárodkov, musíte bezodkladne prijať hygienické opatrenia vhodné k zamedzeniu ďalšieho rozšírenia choroboplodných zárodkov na pracovisku. Potrebné informácie obdržíte na požiadanie od príslušného úradu dozoru nad potravinami alebo príslušnej hygienickej stanice.
7. Toto poučenie nenahrádza pravidelné poučenie podľa nariadenia o hygiene potravín.

Príloha I

Akým spôsobom môžete prispieť k zamedzeniu infekcií prenášaných potravinovým reťazcom?

Odpoveď

- **Umyte si pred každým nástupom do práce, pred každým novým pracovným chodom a samozrejme po každom použití WC ruky dôkladne mydlom a tečúcou vodou. Na utretie rúk používajte len jednorazové papierové ručníky.**
- **Pred zahájením práce si stiahnite prstene a zoberte náramkové hodinky.**
- **Používajte čistý pracovný odev (pracovnú pokrývku hlavy, pracovnú zásteru, pracovné rukavice a pracovnú obuv pre použitie v interiéri).**
- **Nikdy na potraviny nekýchajte a nekašlite.**
- **Malé a čisté poranenia na rukách a pažiach prelepte vodotesnou náplast'ou.**