

**INSTRUCCIÓN SEGÚN § 43 AP. 1 N.º. 1 DE LA LEY DE PROTECCIÓN CONTRA ENFERMEDADES  
INFECCIOSAS (INFEKTIONSSCHUTZGESETZ - IFSG)  
Informaciones higiénico-sanitarias para el manejo de alimentos**

Las personas, que **profesionalmente** producen, manejan o comercian e intercambian los siguientes alimentos:

1. Carne, carne de aves y productos de las mismas
2. Leche y productos lácteos
3. Pescado, cangrejos, moluscos y productos derivados
4. Productos derivados de huevos
5. Alimentos para lactantes y párvulos
6. Helado y semiproductos de helado
7. Pastelería con relleno o recubrimiento no cocido o bien hervido
8. Ensaladas refinadas, de verduras crudas o de patatas, escabeches, mayonesas, otras salsas emulgadas, levaduras

y que entran con los mismos en contacto directo (con la mano) o indirecto a través de objetos de uso (p. ej. platos, cubiertos, otros materiales de trabajo)

**o**

que trabajan en cocinas de restaurantes, comedores, cantinas, cafés o demás centros que ofrecen alimentación colectiva o que trabajan para el sector de alimentación en general necesitan, antes de ejecutar estas actividades por primera vez, disponer de un certificado extendido por su delegación de Sanidad responsable

**según § 43 apart. 1 de la Ley de Protección contra Enfermedades Infecciosas.**

**¿Porque es necesario observar medidas especiales de precaución?**

Algunos agentes patógenos pueden multiplicarse en los alimentos antes mencionados con facilidad extraordinaria. Después del consumo de alimentos contaminados con microorganismos, los consumidores pueden caer gravemente enfermos debido a infecciones o intoxicaciones alimentarias. En restaurantes o centros infantiles esto puede afectar a una gran cantidad de personas.

Por lo tanto, se exige de cada empleado un alto nivel de responsabilidad propia y observancia de las reglas higiénicas para proteger tanto al consumidor como a si mismo.

La Ley de Protección contra Enfermedades Infecciosas dispone, que Vd. no debe llevar a cabo las actividades antes mencionadas si Vd. observa síntomas relacionados con las enfermedades siguientes, o si han sido diagnosticadas por un médico:

- Diarrea contagiosa que se produce de repente (Gastroenteritis infecciosa aguda)
- Fiebre tifoidea o paratífus,
- Hepatitis vírica A o E (inflamación del hígado),
- Vd. tiene heridas infectadas o una enfermedad cutánea que conlleva la posibilidad de transmitir los agentes patógenos a través de alimentos a otras personas.

La inspección de una prueba de sus excrementos comprobó la presencia de uno de los agentes patógenos siguientes:

- *Salmonella*,
- *Shigella*,
- bacterias enterohemorrágicas *Escherichia coli* (EHEC),
- *Vibrio cholerae*.

Si Vd. defeca estas bacterias (sin que Vd. se sienta necesariamente enfermo), también se impone una **prohibición de trabajar** en el sector alimentario.

**Los síntomas siguientes indican en las enfermedades mencionadas:**

- Diarrea con más de dos defecaciones líquidas al día, a veces acompañada por malestar, vómitos y fiebre.
- Alta fiebre con graves dolores de cabeza, del vientre o de las articulaciones y obstrucción (solo tras algunos días seguida de diarrea grave) son síntomas del tifus y paratífus.
- Diarreas de color blanco, parecidas a leche, con grandes pérdidas de líquido son típicas del cólera.
- Un cambio del color de la piel y de los globos oculares tornándose amarillos acompañado por debilidad y falta de apetito señalan hepatitis A o E.
- Heridas o llagas causadas por enfermedades cutáneas pueden estar infectadas si son rojizas, untuosas, húmedas o hinchadas.

**¡Si Vd. observa los síntomas mencionados, consulte, por favor, de todos modos a su médico de cabecera o al médico de la empresa! Dígale también que Vd. trabaja en una empresa del sector alimentario. Además Vd. está obligado a informar sin demora a su jefe sobre su enfermedad.**