

Informare conform § 43 alin. 1 punctul 1 din Legea privind protecția împotriva infecțiilor (IfSG)

(versiune extinsă a documentului de referință RKI¹)

Oficiul de sănătate publică Mitte din Berlin

Versiune: 04/2013

Angajații noștri vă furnizează cu plăcere material suplimentar pentru angajatori.

Informații privind manipularea produselor alimentare

Persoanele care produc, manipulează, ambalează, vând sau comercializează următoarele alimente în scopuri comerciale și care, de asemenea, cultivă și/sau prepară ca salată produsele menționate la punctul 9:

1. Carne, carne de pasăre și produse derivate din acestea
2. Lapte și produse pe bază de lapte
3. Pești, crustacee sau moluște sau produse derivate din acestea
4. Produse din ouă
5. Produse alimentare pentru sugari sau copii mici
6. Înghețată și produse derivate din aceasta
7. Produse de brutărie cu umplutură sau strat parțial preparat
8. Salate, salate de crudități și salate de cartofi, marinate, maioneze, alte sosuri emulsionate, drojdii alimentare
9. Germeni și semințe germinate pentru consum în stare crudă, precum și semințe pentru producția de germeni și semințe germinate pentru consum în stare crudă

și care, în acest context, intră în contact direct (cu mâna) sau indirect prin obiecte uzuale (de ex., vase, tacâmuri și alte materiale de lucru)

sau

care lucrează în bucătăriile localurilor, restaurantelor, cantinelor, cafenelelor sau ale altor unități de alimentație publică,

au nevoie **înainte** de începerea acestor activități de un certificat în conformitate cu § 43 alin.1 din Legea privind protecția împotriva infecțiilor de la **oficiul de sănătate publică** de care aparțin. **În momentul începerii lucrului, acesta nu trebuie să fie mai vechi de 3 luni.**

De ce trebuie respectate măsuri preventive speciale?

În produsele alimentare enumerate anterior se pot înmulți deosebit de ușor agenți patogeni. Prin consumul acestor alimente care sunt contaminate de microorganisme, oamenii se pot îmbolnăvi grav de infecții sau toxiinfecții alimentare. În localuri sau în unități de alimentație publică pot fi afectați un număr mare de oameni.

Prin urmare, pentru protecția consumatorului și pentru protecția proprie, se cere de la fiecare angajat un nivel ridicat de responsabilitate și de respectare a regulilor de igienă.

Cele mai importante reguli de prevenire a toxiinfecțiilor alimentare se găsesc la Pagina 3.

¹ RKI = Institutul Robert-Koch

Legea privind protecția împotriva infecțiilor stabilește că nu puteți desfășura activitățile menționate mai sus (**interdicție de desfășurare a activității**), dacă prezentați **semne de boală (simptome)** care indică prezența uneia dintre următoarele boli sau care au fost constatate la dvs. de către un medic:

- gastroenterită infecțioasă acută (diaree subită, contagioasă) declanșată de Salmonella, Shigella, bacterii de holeră, stafilococi, Campylobacter, rotavirushi sau alți agenți patogeni responsabili pentru diaree.
- tifos sau paratifos
- hepatita virală A sau E
- răni infectate sau o boală de piele în cazul căreia există posibilitatea ca agenții săi patogeni să se transmită prin alimente la alte persoane.

Sau dacă în urma analizării unei probe de scaun care v-a fost prelevată s-a descoperit **unul dintre următorii agenți patogeni**:

- Salmonella
- Shigella
- bacterii Escherichia coli enterohemoragice
- vibrioni holerici

Chiar dacă eliminați aceste bacterii fără să vă simțiți bolnav (a căror prezență este constatată în general în mod întâmplător prin analize medicale), se impune de asemenea interdicția de desfășurare a activității în sectorul alimentar.

Aceste interdicții se aplică în mod automat la îmbolnăvire; nu este necesară emiterea vreunui act administrativ expres de către oficiul de sănătate publică! Angajații nu pot fi concediați în urma unei interdicții de desfășurare a activității, iar angajatorul este asigurat împotriva pierderii financiare.

Prezența bolilor menționate este indicată de următoarele simptome:

- ♦ **diaree** (eventual hemoragică) cu mai mult de 3 scaune lichide pe zi, eventual însoțită de greață, vărsături și febră.
- ♦ **febră ridicată** însoțită de migrene, dureri abdominale sau dureri articulare și constipație (diareea severă apare abia după câteva zile) semnalizează, de ex., prezența **tifosului și a paratifosului**.
- ♦ tipic pentru **holeră** este **diareea cu aspect alb-lăptos** cu pierdere ridicată de lichide.
- ♦ **îngălbenirea pielii și a globilor oculari** însoțită de o stare generală de slăbiciune a organismului și de pierdere a apetitului indică prezența **hepatitei A sau E**.

Rănilor sau plăgilor deschise cauzate de boli de piele pot fi infectate dacă sunt roșii, prezintă un strat onctuos, sunt seroase sau inflamate.

Dacă prezentați simptomele enumerate, solicitați imediat sfatul medicului dvs. de familie sau de întreprindere! Comunicați-i, de asemenea, că vă desfaceți activitatea într-o unitate alimentară sau că lucrați cu produse alimentare.

De asemenea, aveți obligația de a vă informa imediat superiorul ierarhic, respectiv angajatorul cu privire la boală.

Mai multe informații despre bolile descrise vă sunt oferite începând de la pagina 4.

² **Diareea** este definită de cel puțin trei scaune lichide pe zi [a se consulta „Infektionskrankheiten verstehen, erkennen, behandeln“ („Cum să înțelegi, să recunoști și să tratezi bolile infecțioase”) Suttorp, Mielke, Kiehl, Stück, Editura Thieme 2004, p. 204]

Angajatorul are obligația de vă informa chiar la începerea activității, iar apoi la fiecare doi ani, în sensul Legii privind protecția împotriva infecțiilor și de a consemna fiecare informare³. Certificatul de primă informare și consemnarea ultimei informări trebuie să fie disponibile la locul de muncă, astfel încât să poată fi consultate în cadrul controalelor efectuate de autoritățile de reglementare.

Cum puteți contribui la prevenirea toxinfecțiilor alimentare?

• **Bijuterii**

Înainte de începerea lucrului, depuneți toate bijuteriile (inele, brățări, ceasul etc.). Sub bijuterii pot lua naștere, în combinație cu transpirația, focare de agenți patogeni.

• **Spălarea mâinilor**

Spălați-vă

- înainte de începerea lucrului,
- înaintea fiecărei noi operații de lucru,
- după pauze,
- în cazul murdăriei evidente și,
- bineînțeles, după fiecare deplasare la toaletă sau după un contact cu nasul

temeinic pe mâini cu apă curentă și cu săpun lichid – săpunurile solide nu sunt igienice. În cazul murdăriei puternice, vă rugăm să folosiți o perie de unghii, care, de asemenea, trebuie curățată și dezinfectată după utilizare.

Vă rugăm să spălați foarte bine locurile care se neglijează ușor:

- vârfurile degetelor și unghiile
- spațiile dintre degete
- dosul palmelor și al degetelor
- pliurile transversale ale palmelor
- degetul mare pe toate părțile

Pentru uscarea mâinilor, folosiți **prosoape de unică folosință (din hârtie sau material textil)** și închideți robinetul de apă cu prosopul de unică folosință pentru a nu-l mai atinge cu mâna goală.

Și **îngrijirea pielii** se numără printre măsurile preventive de protecție a sănătății, întrucât o piele îngrijită prezintă mai puține fisuri, care pot constitui un rezervor de microbi.

• **Îmbrăcăminte / îmbrăcăminte de protecție**

Purtați haine curate - dacă este necesar să purtați îmbrăcăminte de protecție, și aceasta trebuie să fie curată.

În timpul activităților pentru care trebuie să vă asigurați că nu cad fire de păr sau scuame cutanate în alimentele care sunt în curs de preparare trebuie să purtați **bonetă**.

Halat, mănuși și pantofi pentru incinte – dacă acest lucru este prevăzut.

• **Conduita**

Acoperiți-vă nasul sau gura dacă strănutați sau tușiți! Folosiți **batiste de hârtie** – aruncați-le după o singură folosire! Apoi spălați-vă pe mâini!

³ În special, această primă informare trebuie consemnată și în certificatul dvs. de informare roșu. Astfel, începerea lucrului în **termenul de 3 luni** poate fi dovedită.

Fumatul nu se permite în imediata apropiere a produselor alimentare sau a obiectelor de larg consum care intră în contact cu produsele alimentare!

Scrumul sau chiar mucerile de țigară pot cădea în alimente. Prin contactul alternativ între mână și gură și iar apoi către alimente se pot transmite agenți patogeni.

- **Plasture**

Aplicați plasture impermeabil pe răni mici de pe mâini sau de pe brațe - dacă acesta nu este lipit bine la margini, folosiți suplimentar un degetar.

În cazul căror boli se aplică interdicția legală de desfășurare a activității?

Infecții cu Salmonella

Agenții patogeni sunt numeroase tipuri de Salmonella care se contactează prin **produse alimentare din carne de la animale infestate** (de ex., carne, lapte, ouă). Cea mai frecventă afecțiune provocată de Salmonella este gastroenterita acută însoțită de dureri abdominale și febră moderată. Totuși, simptomele pot varia în mod semnificativ.

Acești agenți patogeni sunt **răspândiți în întreaga lume**, astfel că infectarea este posibilă oricând; îmbolnăvirile sunt frecvente în lunile de vară.

Shigelloza (dizenteria bacteriană)

Agenții patogeni sunt bacteriile Shigella. Transmiterea acestora se realizează de cele mai multe ori **de la om la om** (în cazul igienei precare a mâinilor), însă și prin alimente și apă potabilă contaminate. Shigella prezintă un **grad de infecțiozitate ridicat**, ceea ce înseamnă că pentru a vă îmbolnăvi este suficient să contactați doar câteva bacterii! În instituțiile pentru copii s-a constatat în mod repetat și la noi apariția unor epidemii. Boala debutează subit cu **febră**, migrene și dureri abdominale însoțite de crampe. Diareile care la început sunt apoase devin curând hemoragice.

Agenții patogeni sunt întâlniți și în Germania. Shigelloza nu este o boală tipică care poate fi contactată din străinătate; ea poate apărea oricând.

Gastroenterită cauzată de alți agenți patogeni

Și alte tipuri de bacterii (de ex., stafilococii, anumite coli bacterii, campylobacter, yersinia) sau viruși (de ex., rotaviruși, adenoviruși, noroviruși) pot cauza diaree, vărsături sau dureri abdominale.

Hepatita A sau E

Agenții patogeni sunt viruși. Aceștia se contactează din **alimente** care sunt infestate cu virușii hepatitei A sau ai hepatitei E. Este **posibilă și transmiterea de la om la om**, întrucât virusul se elimină prin scaun după 1-2 săptămâni de la infectare. În special persoanele adulte sunt cele care se îmbolnăvesc de icter însoțit de inflamarea ficatului, pierderea apetitului și epuizare. În timp ce virusul hepatitei A este răspândit și la noi, virusul hepatitei E este prezent în principal în Asia, Africa și America Centrală (infecție importată după călătorii pe distanțe lungi!) Ambele boli se manifestă similar; căile de transmitere sunt aceleași.

Protecția împotriva hepatitei A se asigură prin **vaccinări** – din păcate nu și împotriva hepatitei E. Trebuie neapărat să luați în considerare vaccinarea împotriva hepatitei A- în special înaintea călătoriilor în țările din sud. Cu această ocazie, ar trebui să luați în considerare vaccinarea împotriva hepatitei B, întrucât diferența de preț dintre vaccinul combinat și vaccinul împotriva hepatitei A este ne semnificativă. Îmbolnăvirea cu hepatita B nu se produce totuși pe calea alimentelor.

Typhus abdominalis, paratifos

Agenții patogeni sunt Salmonella Typhi și Salmonella Paratyphi. Contactarea lor se realizează preponderent prin **apă și alimente** contaminate cu acestea. Boala debutează cu

febră severă, care crește pe parcursul mai multor zile și poate dura săptămâni întregi dacă nu este tratată. Alte simptome sunt migrenele, durerile abdominale și durerile membrelor. Suplimentar poate apărea și constipația, iar ulterior apar în mod frecvent diarei cu aspectul „piureului de mazăre”. Datorită bunei igiene a apei și a alimentelor, la noi niciunul dintre cei doi patogeni nu este răspândit. Tifosul și paratifosul se manifestă în mod similar; totuși, simptomele sunt mai puțin severe în cazul paratifosului.

Ambele boli se importă de obicei din zone endemice (Africa, America de Sud, Asia de Sud-Est) sau importată din zone (**boală din călătorii**) în care condițiile igienice s-au înrăutățit în mod dramatic ca urmare a catastrofelor sau a efectelor războiului. Împotriva tifosului există mai multe **vaccinuri de protecție**. Dacă doriți să călătoriți în interes de serviciu sau în interes personal în țările afectate, consultați medicul dvs. de familie sau de întreprindere sau oficiul de sănătate publică de care aparțineți; acolo veți primi sfaturi privind necesitatea vaccinării.

Holera

Agenții patogeni sunt bacteriile de holeră. Boala se transmite prin **apă sau alimente**; și transmiterea directă **de la om la om este posibilă**. Infecția se manifestă de obicei sub formă de diaree însoțită de vărsături și dureri abdominale. Scaunul are aspect alb-lăptos, fără amestecuri de sânge. Febra nu este tipică. În cazul unei evoluții severe, pierderea de lichide este ridicată, iar corpul se deshidratează (ochi afundați în orbite, pliuri cutanate „persistente”). Și acest agent patogen apare numai în zone cu condiții igienice și de aprovizionare cu apă potabilă deficitare (Asia de Est, America de Sud, Africa). Nu se recomandă vaccinarea cu vaccinul autorizat în prezent în Germania. Totuși, în străinătate sunt disponibile vaccinuri care pot fi tolerate mai ușor și sunt mai eficiente. Acestea se pot comanda prin intermediul unei farmacii internaționale. Prin urmare, în cazul călătoriilor într-o zonă cu risc ar trebui să vă adresați și medicului dvs. de familie, medicului de întreprindere sau oficiului de sănătate publică.

Din ce motiv nu se mai fac din anul 2001 analize medicale la prima informare?

În trecut se efectua un test de tuberculoză:

- ◆ Principalul agent patogen al tuberculozei, Mycobacterium Tuberculosis, se transmite de la om la om prin picături; produsele alimentare nu mai sunt considerate în prezent un mediu de transmitere. Din acest motiv s-a eliminat acest test de rutină.

În trecut se analizau probe de scaun:

- ◆ Analizarea unei probe de scaun efectuată înainte de începerea activității nu reprezintă un mijloc adecvat de prevenire a epidemiilor cauzate de alimente contaminate. Aceasta reprezintă **doar o analiză punctuală** și poate să confere **un fals sentiment de siguranță**.
- ◆ Prin cercetări sistematice s-a demonstrat că numărul îmbolnăvirilor cu Salmonela nu s-a redus nici în cazul analizei de rutină anuale a probelor de scaun; ameliorarea acestui aspect a fost posibilă exclusiv prin înregistrarea consecventă a cazurilor de boală individuale și prin îndepărtarea necesară de la locul de muncă.

Măinile reprezintă principala cauză a transmiterii agenților patogeni! Prin urmare, igiena mâinilor constituie una dintre cele mai importante măsuri de prevenire a infecțiilor!

Condiții pentru o mai eficientă igienă a mâinilor:

- tăierea scurtă a unghiilor, astfel încât acestea să nu se treacă de vârfurile degetelor
- suprafața unghiilor să nu fie crăpată (de ex. lac de unghii plesnit sau crăpat)

Depunerea bijuteriilor și a ceasului de mână înainte de începerea lucrului!

Ce tip de săpun?

- **detergenți** lichizi blânzi, nealcalini, din **distribuitoare**
 - potențial de iritare și sensibilizare cât mai redus posibil
 - fără adaos de parfum, valori ușor acide ale pH-ului
- fără săpun solid: potențial rezervor de microbi

Spălarea mâinilor cu detergent, când?

1. înainte de începerea lucrului
2. între operațiile de lucru
3. după pauze
4. în cazul murdăriei evidente
5. după deplasarea la toaletă
6. după contactul cu nasul

Tehnici de spălare a mâinilor

1. Umeziți mai întâi mâinile și antebrațele până la coate
2. Săpuniți cu detergent din distribuitor
3. Spălați timp de 1 minut.
4. Nu uitați locurile cu cea mai mare densitate de agenți patogeni!



Zone dificile la spălarea mâinilor



Vârfurile degetelor și unghiile (perionychium!)



În spațiile dintre degete, suprafețele interioare ale pliurilor transversale



Dosul degetelor și al palmelor



Degetul mare

5. Nu utilizați perii zilnic

- numai în cazul unui nivel ridicat de murdărie
- exclusiv pentru unghii și perionychium (evitarea leziunilor cutanate mecanice la mână și la antebraț)

6. Clătiți bine!

- Microbii se îndepărtează cu apă
- Resturile de săpun conduc pe termen lung la leziuni cutanate
- Sensul de clătire: de la coate la vârfurile degetelor.

7. Uscați cu prosoape de unică folosință din hârtie sau din material textil!

- Atenție: Evitați uscătoarele cu jet de aer din cauza turbulențelor inevitabile cu posibile particule de murdărie încărcate cu microbi, a uscării deficitare a mâinilor și a absenței posibilităților de îndepărtare mecanică a resturilor de murdărie
- Închideți robinetul de apă cu prosopul de hârtie!

8. Îngrijire principală:

- cremă de mâini hidratantă pe mâini și antebrățe
- cele mai mici crăpături, respectiv microtraumele sunt potențiale rezervoare de agenți patogeni
- pielea neîngrijită nu poate fi sigur dezinfectată

Igiena mediului

- curățarea zilnică a armaturilor și a chiuvetelor

Dezinfectare

- **Dezinfectare după curățarea mâinilor** → **îndepărtați mai întâi resturile alimentare**

După spălare, dezinfectantul acționează cu eficiență maximă!

- Substanța activă a dezinfectantului: **alcool** (fără potențial alergen!)

- Folosiți substanțele AIA (VAH) listate

(Lista comisiei pentru **dezinfectanți** a Asociației pentru Igienă Aplicată)

- **Procesul de dezinfecție**

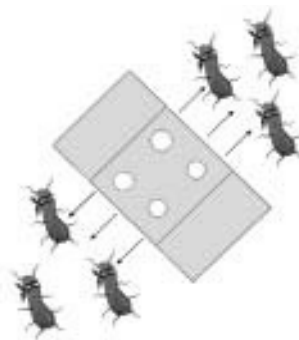
1. Uscați mâinile temeinic

2. Turnați aprox. **3 ml de alcool pentru mâini** în palmă

3. Frecați temeinic (atenție la zonele dificile ca și la spălatul mâinilor!).

4. **Timp de acționare: cel puțin 30 de secunde** (frecați până la evaporarea completă). Este important ca dezinfectantul să fie lăsat să acționeze suficient timp!

→ **Atenție: Dezinfectanții de mâni nu sunt adecvați pentru dezinfectarea suprafețelor!**



1. Acoperiți rana complet și sigur
2. Folosiți plăsture etanș, aseptice
3. Pentru a evita contaminarea întregii benzi de plăsture, nu tăiați direct din bandă
Folosiți plăsture care are lipici de jur împrejur
4. Dacă rănilor nu pot fi acoperite sigur → folosiți suplimentar degetare sau mănuși de unică folosință

În sfera privată: Evitați pericolul de rănire și de murdărire! De ex., mănuși de protecție pentru munci dificile precum, de ex., grădinaritul etc.

Sunteți responsabil pentru sănătatea clienților dvs. sau a persoanelor încredințate dvs., astfel că este necesar să acordați o exigență maximă igienei!