

# POUČENÍ PODLE § 43 ODSTAVEC 1 ČÍSLO 1 ZÁKONA O OCHRANĚ PŘED INFEKCEMI

## Zdravotní informace pro zacházení s potravinami

Osoby, které v rámci živnostenského oprávnění vyrábějí, zpracovávají a uvádějí do oběhu následující potraviny:

1. maso, drůbeží maso a výrobky z drůbežího masa
2. mléko a výrobky na mléčné bázi
3. ryby, raci a měkkýši a výrobky z ryb, raků a měkkýšů
4. vaječné výrobky
5. kojenecká a dětská strava
6. zmrzlina a zmrzlinové polotovary
7. pečivo s nepropečenou nebo tepelně neupravenou náplní nebo oblohou
8. lahůdkové, syrové nebo bramborové saláty, marinády, majonézy, jiné emulgované omáčky, potravinové droždí

**a přitom** s těmito potravinami a výrobky přicházejí do styku **přímo** (dotykem rukou) **nebo nepřímo** (například dotykem nádobí, příborů a jiných pracovních pomůcek)

**nebo**

pracují v **kuchyních** hostinců, restaurací, kantýn, kaváren nebo jiných zařízení **hromadného stravování**,

**musejí před prvotním nástupem do práce a zahájením výkonu shora uvedených činností předložit v souladu s ustanovením § 43 odstavec 1 zákona o ochraně před infekcemi potvrzení příslušné hygienické stanice.**

## **Proč je třeba přijímat zvláštní ochranná opatření?**

Ve shora uvedených potravinách se mohou jisté **choroboplodné zárodky** velmi lehce rozmnožovat. V důsledku pozření takto mikroorganismy kontaminovaných potravin mohou konzumenti těžce onemocnět potravinovou infekcí nebo potravinovou otravou. V restauracích a zařízeních hromadného stravování může být takto postižena celá řada osob.

Z tohoto důvodu a za účelem ochrany spotřebitele a vlastní ochrany je třeba od každého zaměstnance vyžadovat vysokou míru vlastní zodpovědnosti a dodržování hygienických pravidel.

***(Nejdůležitější pravidla jsme pro Vás sestavili v příloze 1.)***

Se shora uvedeného zákona o ochraně proti infekci vyplývá, že shora uvedené pracovní činnosti nesmíte vykonávat, pokud se u Vás projeví **příznaky onemocnění** (symptomy), které jsou typické pro jedno z následujících onemocnění nebo které u Vás zjistí lékař:

- akutní infekční gastroenterida (náhlý, nakažlivý průjem), vyvolaný salmonelami, shigellami, bakteriemi cholery, stafylokoky, campylobakterem, rotaviry nebo jinými choroboplodnými zárodky
- tyfus nebo paratyfus
- virová hepatitida A nebo E (zánět jater)
- infikované rány nebo kožní nemoci, při kterých existuje možnost přenosu choroboplodných zárodků na jiné osoby prostřednictvím potravin

Analýza vzorku Vaší **stolice** prokázala přítomnost některého z těchto choroboplodných zárodků:

- salmonely
- shigelly
- enterohemoragické bakterie Escherichia coli
- vibriony cholery

Pokud tyto bakterie **vyměšujete** (aniž byste se cítil/a nemocen/nemocna), platí pro oblast výroby, zpracování a přípravy potravin rovněž **zákaz pracovní činnosti**.

**Následně uvedené symptomy mohou být důkazem pro shora uvedená onemocnění:**

**Průjem** s více než dvěma řídkými stolicemi denně, případně ve spojení s nevolností, zvracením a horečkou.

**Vysoká horečka** se silnými bolestmi hlavy, břicha nebo kloubů a se zácpou (průjem následuje teprve po několika dnech) jsou příznaky **tyfu a paratyfu**.

Typickým příznakem **cholery** je mléčně bílý průjem s vysokou ztrátou tělesných tekutin.

**Žluté zbarvení pokožky a oční bulvy** spolu s celkovou ochablostí a nechutenstvím jsou typickými příznaky **hepatitidy A nebo E**.

Rány nebo otevřené rány v důsledku **kožních onemocnění** mohou být infikovány, **pokud jsou červené, mazlavé, mokré nebo nateklé**.

Projevili-li se u Vás tyto příznaky, vyhledejte v každém případě neprodleně Vašeho domácího nebo podnikového lékaře a sdělte mu, že pracujete v gastronomickém podniku nebo podniku potravinářského průmyslu. Shora uvedený zákon Vám rovněž ukládá povinnost, neprodleně o Vašem onemocnění informovat Vašeho nadřízeného.

***(Další podrobnosti o popsanych onemocněních se dozvíte z přílohy 2.)***

Po přečtení těchto řádek prosím podepište následující prohlášení o tom, že jste se seznámil/a s obsahem této informace a že Vám nejsou známy žádné skutečnosti odůvodňující zákaz činnosti.

Po ústním poučení obdržíte potvrzení pro Vašeho zaměstnavatele nebo vedoucího úřadu.

## **Zvláštní pokyny pro zaměstnavatele/vedoucího úřadu**

1. Prohlášení uvedené v příloze musejí podávat i zaměstnavatelé, pokud patří k okruhu osob uvedenému na první straně těchto informací.
2. Činnosti uvedené na první straně těchto informací smíte vykonávat jen v případě, pokud jste obdržel/a potvrzení v souladu s přílohou nebo pokud vlastníte zdravotní osvědčení v souladu s ustanovením § 18 německého spolkového zákona o epidemiích.
3. Při prvotním výkonu činnosti nesmí být potvrzení hygienické stanice (Gesundheitsamt) starší tří měsíců.
4. Osoby, které vykonávají činnost uvedenou na první straně těchto informací, musíte ihned po jejich nástupu do práce a následně každý rok znovu poučit o ustanoveních zákona na ochranu před infekcemi uvedených na druhé straně těchto informací a toto poučení příslušně zdokumentovat.
5. Své vlastní potvrzení, potvrzení svých zaměstnanců a dokumentaci o posledním provedeném poučení musíte uschovat na pracovišti a tyto kdykoli na požádání předložit pracovníkům hygienické stanice nebo příslušného státního orgánu. V případě činností na stále se měnících místech nasazení stačí předložit ověřenou kopii těchto dokladů.
6. Pokud u sebe nebo svých pracovníků zjistíte příznaky uvedené na druhé straně těchto informací nebo zjistí-li lékař jedno z uvedených onemocnění, případně vyměšování některého z uvedených choroboplodných zárodků, musíte neprodleně přijmout hygienická opatření vhodná k zamezení dalšího rozšíření choroboplodných zárodků na pracovišti. Potřebné informace obdržíte na požádání od příslušného úřadu dozoru nad potravinami nebo příslušné hygienické stanice (Gesundheitsamt).
7. Toto poučení nenahrazuje pravidelné poučení podle nařízení o hygieně potravin.

## **Příloha I**

**Jakým způsobem můžete přispět k zamezení infekcí přenášených potravinovým řetězcem?**

### **Odpověď**

- **Umyjte si před každým nástupem do práce, před každým novým pracovním chodem a samozřejmě po každém použití WC důkladně ruce mýdlem a tekoucí vodou. K utření rukou používejte jen jednorázové papírové ručníky.**
- **Před zahájením práce si sundejte prstýnky a náramkové hodinky.**
- **Používejte čistý pracovní oděv (pracovní pokrývku hlavy, pracovní zástěru, pracovní rukavice a pracovní boty pro použití v interiéru).**
- **Nikdy ne potraviny nekýchejte a nekašlete.**
- **Malé a čisté ranky na rukou a pažích přelepte vodotěsnou náplastí.**