

آموزش مطابق ماده 43 بند 1 تبصره 1 قانون مقابله با بیماریهای عفونی (IfSG)

اداره بهداشت شارلوتنبورگ - ویلمرزدورف

Hohenzollerndamm 174-177, 10713 Berlin

منابع بیشتر برای کارفرمایان را با کمال میل میتوانید از همکاران ما دریافت کنید

اطلاعات بهداشتی در مورد کار با مواد غذایی

چه کسی به "کارت قرمز" احتیاج دارد؟

اشخاصی که به طریق حرفه ای مواد غذایی ذیل را تولید، فرآوری، عرضه و پخش میکنند و یا میفروشند:

1. گوشت، گوشت مرغ و فرآورده هایش.
2. شیر و لبنیات
3. ماهی، خرجنگ، نرم تنان و فرآورده های آن
4. فرآورده های تخم مرغ
5. خوراک نوزادان و کودکان خردسال
6. بستنی و فرآورده های حاصل از بستنی
7. مواد حاصل از آرد که محتویات و یا روکش آنها کاملاً پخته نشده باشد
8. مواد غذایی اعلا، مواد گیاهی خام، سالاد سیب زمینی، انواع سسها، سس مایونز، خمیرهای مایع و مخمر
9. جوانه هایی که خام خورده میشوند، همچنین دانه هایی که برای تولید آنها استفاده میشود

و همچنین اشخاصی که مستقیماً (با دست) و یا غیر مستقیم (با اشیائی مانند قاشق و چنگال و یا امثال آن) با این مواد غذایی تماس دارند، باید اولین بار اول قبل از شروع به کار مطابق ماده 43 قانون مقابله با بیماریهای عفونی آموزش داده شوند.

همچنین افرادی که در آشپزخانه رستورانها، سالنهای غذاخوری، کافه ها و یا سایر موسسات به کار تغذیه مشغول هستند، باید قبل از اولین بار شروع به کارشان مطابق بند 1 ماده 43 قانون مقابله با بیماریهای عفونی آموزش داده شوند.

این آموزش باید با آنچه با عنوان "کارت قرمز" نامیده شده، تایید شود و تاریخ آن نباید از سه ماه قدیمی تر باشد.

کارفرما موظف است شما را قبل از شروع کارتان و بعد از آن حداقل هر دو سال یکبار در رابطه با قانون مقابله با بیماریهای عفونی آموزش داده و آن را مستند نماید.

گواهی اولین آموزش شما به همراه مستندات آخرین آموزش باید در محل کار شما موجود و در صورت کنترل مقامات رسمی در دسترس باشد.

چرا باید در این مورد احتیاط خاص به صورت گیرد؟

عوامل بیماریهای بخصوصی می توانند در مواد غذایی ذکر شده به آسانی تکثیر شوند. افراد می توانند بر اثر خوردن چنین مواد غذایی آلوده ای به بیماریهای عفونی مبتلا، دچار مسمومیت غذایی شده و شدیداً بیمار شوند. بخصوص برای کهنسالان، کودکان خردسال و اشخاصی که سیستم دفاعی بدنشان ضعیف است، میتواند چنین چیزی خطر جانی هم داشته باشد.

در رستورانها یا در اماکن اجتماعی که تعداد زیادی از افراد در آن در ارتباط قرار می گیرند، برای حفاظت از مصرف کننده ها، از تمام کسانی که در این زمینه مشغول به کار میشوند، میزان بالایی از مسئولیت فردی و توجه به اصول بهداشتی انتظار می رود.

مهمترین قوانین پیشگیری از مبتلا شدن به بیماریهای عفونی را در صفحه 3 خواهد آمد.

چه دلایل برای ممنوعیت از اشتغال وجود دارد؟

قانون مقابله با بیماریهای عفونی الزام میکند که شما نباید مشغول به کار شوید، زمانیکه به یکی از بیماریهای ذیل مبتلا بوده و یا پزشکی این بیماریها را در شما تشخیص بدهد:

- عفونت حاد جهاز هاضمه (بروز ناگهانی اسهال) که از طریق سالمونلا، شیگلن، تب مخرقه یا تیفوس، شبه حصبه، باکتری ویا، استافیلوکوک، کومپیلوباکتری، روتا ویروس و یا باکتریهای دیگری که منجر به اسهال میشوند، پدید می آید
- ویروس عامل بیماری هپاتیت A و E
- زخم یا بریدگی عفونی و یا بیماری پوستی در صورتیکه عامل بیماری از طریق مواد غذایی قابل سرایت باشد

اگر آزمایش مدفوع شما نشان دهنده یکی از بیماریهای ذیل باشد:

- سالمونلا
- شیگلن
- باکتری کلی
- کولینیریونن

برای شما ممنوعیت از اشتغال وجود دارد، حتی اگر این باکتریها از بدن شما خارج شده باشد و شما احساس بیماری نکنید باز هم مجاز به کار نیستید. در این موارد اداره بهداشت میتواند برای شما اقدامات خاصی در نظر بگیرد.

ممنوعیت از اشتغال میتواند در این موارد به صورت اوتوماتیک صورت بگیرد: این موارد نیازی به دستور مشخص از سوی اداره بهداشت نیست! کارفرما نمی تواند شما را به دلیل ممنوعیت از اشتغال اخراج کند و در برابر زیان مالی بیمه شده است.

چه علائمی نشان دهنده بیماری های فوق هستند؟

- **اسهال** (احتمالاً خونی) با بیش از سه بار مدفوع آبی در روز و احتمالاً همراه با حالت تهوع، استفراغ و تب
 - **تب زیاد** همراه با سردرد، معده درد، درد مفاصل و یبوست (که بعد از روزها اسهال به دنبال می آید) میتوانند نشانه تیفوس و شبه حصبه باشند
 - مشخصه بیماری ویا، اسهال شیر مانند همراه با از دست دادن مایع از بدن است
 - **زرد شدن پوست و چشم** همراه با **ضعف کلی و کم اشتها** میتوانند نشانه هپاتیت A و E باشند
- زخمها و جریتهای روباز میتوانند عفونی باشند اگر قرمز شده، چرب مانند، مرطوب و یا ورم کرده باشند.
- اگر علائم بیماریهای فوق را در خود مشاهده کردید باید بلافاصله به پزشکتان و یا پزشک محل کارتان مراجعه نمایید. همچنین به آنها بگویید که در محلی کار می کنید که با مواد غذایی سروکار دارید.

علاوه بر این شما موظف هستید بلافاصله رییس و یا کارفرمایتان را از بیماریتان مطلع نمایید.

چگونه میتوانید از سرایت بیماری از طریق مواد غذایی جلوگیری کنید؟

دستها معمولاً عامل اصلی انتقال بیماری هستند. به این دلیل ضدعفونی کردن دستها یکی از مهمترین اقدامات برای جلوگیری از ابتلا به بیماریهای عفونی است.

• زیورآلات

قبل از شروع کارتان زیورآلات تان منجمله انگشتر، دست بند و ساعت مچی را کنار بگذارید. زیر این زیور آلات، عوامل بیماری میتوانند آمیخته با عرق بدن جمع و تکثیر شوند. شستن و ضدعفونی کردن دست قادر نیستند که عوامل بیماری را زیر این زیور آلات از بین ببرند.

• شستن دست

دستهایتان را در این طمانها حتما بشویید:

- قبل از شروع به کار
- بعد از استراحت کوتاه در زمان کارتان
- در صورت آلودگی قابل مشاهده
- طبیعتا بعد از رفتن به دستشویی و تماس با بینی

اصولا دستهایتان را با صابون مایع زیر آب روان بشویید. اگر دستان آلودگی قابل مشاهده ای داشت از یک برس دست استفاده نموده و بعد از استفاده آنرا تمیز و ضدعفونی کنید .
لطفا به این موارد بطور خاص توجه فرمایید:

- سر انگشتها و ناخنها
- لای انگشتها
- پشت دستها و ناخنها
- شیارهای کف دست
- انگشت شست از همه جهات

برای خشک کردن دست از دستمال یکبار مصرف (کاغذی و یا پارچه ای) استفاده نموده و برای بستن شیر آب از دستمال یکبارمصرف استفاده کنید تا از تماس مجدد دست با شیر جلوگیری شود.

طریقه ضدعفونی کردن

1. دستها را کاملا خشک کنید
 2. حدود 3 میلی گرم ماده الکلی ضدعفونی کننده کف دست خود بریزید
 3. دستها را کاملا به یکدیگر بمالید (به موارد ذکر شده در بند قبل توجه داشته باشید)
 4. زمان اثرگذاری : حداقل 30 ثانیه (تا زمانیکه تمام ماده خشک شود). زمان کافی برای تاثیر ماده ضدعفونی کننده بسیار مهم است!
- همچنین بهداشت پوست از جمله عوامل محافظ سلامتی است و به همین دلیل گرم زدن پوست بسیار مهم است. پوست سالم کمتر ترک خورده و در مقابل عفونت مقاوم تر است .

لباس کار/ لباس محافظ

لباس تمیز بپوشید. چون عوامل بیماری میتوانند در لباستان هم پنهان شوند .
کلاه یک بار مصرف باید در مواردی استفاده شود که لازم است تا مو و یا شوره سر به روی مواد غذایی نیفتند.

رفتار مناسب

بینی و دهانتان را در زمان عطسه کردن یا سرفه کردن بپوشانید، از دستمال کاغذی استفاده کرده و بعد از هر بار مصرف آنرا به دور بیندازید!!!
سپس دستتان را بشویید!

شما مسئول سلامتی مشتریان و کسانیکه به شما اعتماد می کنند هستید. به این دلیل ضدعفونی کردن دستانتان مهمترین اولویت شماست!