

ИНСТРУКТАЖ СОГЛ. § 43 АБЗ. 1 №. 1 ЗАКОНА О ЗАЩИТЕ ОТ ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

Санитарно-гигиеническая информация по обращению с продуктами питания

Лица, которые **профессионально** производят, обрабатывают или выпускают в обращение следующие продукты питания:

1. мясо, мясо птицы и продукты из них;
2. молоко и молочные продукты;
3. рыба, раки или моллюски и продукты из них;
4. продукты из яиц;
5. питание для грудных детей или детей младшего возраста;
6. мороженое и полуфабрикаты из мороженого;
7. хлебобулочные изделия с непечённой или непрогретой начинкой или покрытием;
8. деликатесные, сырые и картофельные салаты, маринады, майонезы, другие эмульгированные соусы, пищевые дрожжи,

имеющие непосредственное соприкосновение с этими продуктами руками **или косвенно** посредством предметов (напр. посуда, столовые приборы и др. рабочие материалы),

ИЛИ

работающие **на кухне** в ресторанах, столовых, кафе или других учреждениях, где предусмотрена возможность общественного питания, или работающие для **общественного питания**

должны иметь до начала исполнения этих обязанностей справку своего ведомства здравоохранения согл. § 43 абз. 1 Закона о защите от инфекционных болезней.

Почему необходимо соблюдать особые меры предосторожности?

В выше указанных продуктах питания определённые **возбудители заболеваний** могут особенно легко размножаться. После потребления таких заражённых микроорганизмами продуктов люди могут заболеть тяжёлыми пищевыми инфекциями или отравлениями. В ресторанах или детских учреждениях это может касаться большого количества людей.

По этой причине требуется в большой степени от каждого занятого в этой сфере лица ответственное отношение и соблюдение правил гигиены в целях защиты потребителя, а также его собственной защиты.

(Важнейшие правила мы представляем Вам в дополнении 1.)

Закон о защите от инфекционных болезней определяет, что Вам **нельзя выполнять выше названные обязанности**, если у Вас наблюдаются признаки болезни (симптомы), которые указывают на следующие заболевания, или если врач диагностировал у Вас эти заболевания:

- острый инфекционный гастроэнтерит (внезапный заразительный понос), вызванный сальмонеллами, бактериями холеры, стафилококками, кампилобактериями, ротавирусами или другим возбудителем поноса,
- тиф или паратиф,
- вирусный гепатит А или Е (воспаление печени),
- инфицированные раны или кожную болезнь, при которых существует возможность переноса возбудителей этих болезней на других людей.

Если исследованием **пробы Вашего стула** выявлен один из следующих возбудителей болезни:

- сальмонеллы,
- шигеллы,
- энтерогеморрагические коли-бактерии (ЕНЕС),
- холерные вибрионы.

Если Вы **выделяете** эти бактерии (причём не обязательно, что Вы чувствуете себя при этом больным), для Вас также действует **запрет на деятельность** в выше указанной трудовой области.

Следующие симптомы указывают на названные заболевания:

Понос с более чем двумя жидкими стулами в день, возможно с тошнотой, рвотой и высокой температурой.

Высокая температура с тяжёлой головной болью или болью в животе или в суставах и запором (только через несколько дней следует тяжёлый понос) являются признаками **тифа и паратифа**.

Для **холеры** типичны **молочно-белые поносы** с высокими потерями жидкости.

Пожелтение кожи и глазных яблок в сопровождении слабости и отсутствием аппетита указывают на **гепатит А или Е**.

Раны или открытые места, вызванные **кожной болезнью**, могут быть инфицированными, если они **красные, покрыты слизью, сопровождающиеся мокнутием или припухлостью**.

Если у Вас встречаются названные признаки болезни, обязательно обратитесь к Вашему семейному врачу или к врачу предприятия! Сообщите ему при этом, что Вы работаете на предприятии в сфере питания. Кроме того, Вы обязаны незамедлительно проинформировать Вашего начальника о заболевании.

(Если Вы хотите узнать больше об описанных заболеваниях, то Вы можете прочитать о них в дополнении 2.)

Сейчас мы просим Вас подписать следующее заявление о том, что Вы прочитали и поняли этот инструктаж, и что Вам **не** известны факты, запрещающие деятельность в сфере питания (прил. 1).

После устного инструктажа Вы получите справку для Вашего работодателя или владельца предприятия (прил. 2).