

ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 43 ΠΑΡ. 1 ΕΔ. 1 ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΠΕΡΙ ΠΡΟΛΗΨΗΣ  
ΛΟΙΜΩΞΕΩΝ  
(IFSG)

**Υγειονομική πληροφόρηση για την διαχείριση τροφίμων**

Άτομα, τα οποία εξ επαγγέλματος παράγουν, μεταποιούν ή κυκλοφορούν τα κάτωθι τρόφιμα:

1. Κρέας, κρέας πουλερικών και τα εξ αυτών προϊόντα
2. Γάλα και προϊόντα με βασικό συστατικό το γάλα
3. Ψάρια, καβούρια, οστρακόδερμα ή μαλάκια (όστρακα κλπ) και τα εξ αυτών προϊόντα
4. Προϊόντα αυγού
5. Βρεφικές ή παιδικές τροφές
6. Παγωτό και ημιτελή προϊόντα παγωτού
7. Προϊόντα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής με άνοπτη (ωμή, μη καλοψημένη) ή μη διαπυρωμένη γέμιση ή επίστρωση Backwaren
8. Σαλάτες από ορεκτικά, νωπά σπωροκηπευτικά και πατάτα, μαρινάδας, μαγιονέζες και άλλες γαλακτωματώδεις σάλτσες, μαγιές

**και** κατά την εργασία έρχονται **άμεσα** (με το χέρι) **ή έμμεσα** από σύνεργα (π.χ. σκεύη, πιατικά, μαχαιροπήρουνα και άλλα υλικά εργασίας) σε επαφή μ' αυτά

**ή**

εργάζονται σε **κουζίνες** οινομαγειρείων, εστιατορίων, κυλικείων, καφενείων, ζαχαροπλαστείων ή λοιπών εγκαταστάσεων επισιτισμού και **κοινής εστίασης**,

**προτού ενασκήσουν για πρώτη φορά τέτοιες εργασίες χρειάζονται ένα πιστοποιητικό από την υγειονομική υπηρεσία σύμφωνα με το Άρθρο 43 παρ. 1 του νόμου περί πρόληψης λοιμώξεων.**

**Γιατί πρέπει να τηρηθούν ιδιαίτερα μέτρα προφύλαξης;**

Ορισμένα παθογόνα μικρόβια μπορούν να πολλαπλασιαστούν πολύ εύκολα στα ανωτέρω τρόφιμα. Από την κατανάλωση τροφίμων που έχουν μολυνθεί με τέτοιους μικροοργανισμούς μπορούν οι άνθρωποι που τα έφαγαν να αρρωστήσουν βαριά με τροφικές λοιμώξεις ή τροφικές δηλητηριάσεις. Σε εστιατόρια ή κοινόχρηστους χώρους μπορεί να πάθουν την περίπτωση πολλοί άνθρωποι.

Γ' αυτό το λόγο πρέπει για την προστασία των καταναλωτών και του ιδίου του ατόμου να ζητηθεί από κάθε εργαζόμενο μεγάλου βαθμού υπευθυνότητα και τήρηση των κανόνων υγιεινής.

*(Τους σπουδαιότερους κανόνες σας τους διατυπώνουμε στο παράρτημα 1).*

Ο νόμος προφύλαξης λοιμώξεων προσδιορίζει, ότι **δεν** επιτρέπεται να **εκτελείτε** τις ως άνω **εργασίες, αν** στην περίπτωση σας **παρουσιαστούν νοσηρά φαινόμενα** (συμπτώματα) που υποδηλώνουν μια από τις ακόλουθες αρρώστιες ή που τις διέγνωσε γιατρός ως εξής:

- Οξεία γαστρεντερίτιδα (ξαφνική και κολλητική διάρροια) που προκαλείται από σαλμονέλες, βακτηρίδια δυσεντερίας, βακτηρίδια χολέρας, σταφυλόκοκκους, καμπυλοβάκιλους, ελικοβατηρίδια, στρεπτόκοκκους ή άλλα μικρόβια της διάρροιας.
- Τύφος ή παράτυφος
- Ηπατίτιδα ιού του τύπου Α ή Β (φλεγμονή του ήπατος)
- Έχετε μολυσμένες πληγές ή κάποια δερματοπάθεια στην περίπτωση της οποίας τα παθογόνα μικρόβια ενδέχεται να μεταδοθούν σε άλλους ανθρώπους μέσω των τροφίμων.

Τα αποτελέσματα από την εξέταση μιας **δειγματοληψίας κοπράνων** σας αποδεικνύουν την ύπαρξη ενός των κάτωθι παθογόνων μικροβίων:

- Σαλμονέλες,
- Βακτήρια δυσεντερίας,
- Κολοβακτηρίδια αιμορραγικής δυσεντερίας
- βακτήρια χολέρας του γένους vibrio.

Αν **εκκρίνετε** αυτά τα βακτηρίδια (έστω κι αν δεν αισθάνεστε άρρωστος), ισχύει επίσης η **απαγόρευση εργασίας** στον τομέα των τροφίμων.

**Τα πιο κάτω συμπτώματα υποδηλώνουν τις εν λόγω ασθένειες:**

**Διάρροια** με δύο ή περισσότερες αποπατήσεις ευκοιλιότητας την ημέρα, ίσως με αναγούλα, εμετό και πυρετό.

**Ψηλός πυρετός** με δυνατούς κεφαλόπονους, κοιλόπονους ή πόνους των αρθρώσεων και δυσκοιλιότητα (βαριάς μορφής διάρροια παρουσιάζεται μετά από μερικές ημέρες) είναι δείγματα **τύφου** και **παράτυφου**.

Χαρακτηριστικές για την **χολέρα** είναι οι **υπόλευκες διάρροιες** με μεγάλες απώλειες υγρών.

**Κιτρινωπή απόχρωση του δέρματος και των βολβών** των ματιών με ατονία και ανορεξία είναι δείγματα **ηπατίτιδας τύπου Α ή Ε**.

**Πληγές** ή ανοιχτές εξελκώσεις από **δερματοπάθειες** μπορεί να έχουν μολυνθεί αν είναι **κοκκινωπές (ερεθρισμένες), έχουν πυώδες επίχρισμα, είναι υγρές ή πρησμένες**.

Αν παρουσιαστούν στον οργανισμό σας αυτά συμπτώματα αρρώστιας, πρέπει να συμβουλευτείτε απαραίτητως τον οικογενειακό σας γιατρό ή τον γιατρό επιχείρησής του εργοδότη σας και να του πείτε, ότι εργάζεστε σε επιχείρηση παραγωγής ή διακίνησης τροφίμων. Άλλωστε είστε και υποχρεωμένος να ενημερώσετε αμέσως τον προϊστάμενο σχετικά με την αρρώστια σας.

**(Αν θέλετε και άλλες πληροφορίες σχετικά με τις εν λόγω αρρώστιες, μπορείτε να διαβάσετε το παράρτημα 2).**

Και τώρα παρακαλούμε να υπογράψετε την ακόλουθη δήλωση, ότι διαβάσατε και καταλάβατε το παρόν έντυπο οδηγίων και ότι αγνοείτε τυχόν γεγονότα που επιβάλλουν απαγόρευση εργασίας.

Κατόπιν προφορικής καθοδήγησης θα λάβετε το πιστοποιητικό για τον εργοδότη ή διαχειριστή σας.

### Ιδιαίτερες συστάσεις για εργοδότες / διαχειριστές

1. Επίσης και οι εργοδότες οφείλουν να υποβάλλουν την δήλωση που αναγράφεται στο παράρτημα, εφόσον συγκαταλέγονται στην κατηγορία ατόμων που αναφέρεται στην 1<sup>η</sup> σελίδα του εντύπου οδηγιών.
2. Η ενάσκηση των εργασιών που αναγράφονται στην 1<sup>η</sup> σελίδα του εντύπου οδηγιών σας επιτρέπεται τότε και μόνο, εφόσον έχετε λάβει την βεβαίωση που προβλέπεται στο παράρτημα ή είστε κάτοχος πιστοποιητικού υγείας σύμφωνα με το Άρθρο 18 του Ομοσπονδιακού νόμου περί λοιμωδών νόσων.
3. Για την πρώτη ενάσκηση της εργασίας, το πιστοποιητικό της υγειονομικής υπηρεσίας δεν επιτρέπεται να είναι παλιότερο από τρεις (3) μήνες.
4. Άτομα τα οποία εκτελούν τις εργασίες που περιγράφονται στην 1<sup>η</sup> σελίδα του εντύπου οδηγιών οφείλουν κατόπιν ανάληψης της εργασίας τους και εν συνεχεία κάθε χρόνο να τα καθοδηγείτε με τις διατάξεις που αναγράφονται στη 2<sup>η</sup> σελίδα του νόμου περί πρόληψης λοιμώξεων και να τεκμηριώνετε την συμμετοχή τους στην καθοδήγηση.
5. Το ατομικό σας πιστοποιητικό και εκείνο των εργαζομένων σας καθώς επίσης και το τεκμήριο της τελευταίας καθοδήγησης προσωπικού οφείλουν να το έχετε διαθέσιμο στον τόπο εργασίας και αν ζητηθεί, πρέπει να υποβάλλετε όλα τα ανωτέρω πιστοποιητικά στους συνεργάτες των αρμοδίων Αρχών. Αν πρόκειται για δουλειές σε εναλλασσόμενες θέσεις εργασίας, αρκεί η παρουσίαση ενός επικυρωμένου αντιγράφου.
6. Αν έχετε εσείς προσωπικά ή κάποιο άτομο από τους εργαζομένους σας σχετικό σύμπτωμα μ' αυτά που περιγράφονται στη 2<sup>η</sup> σελίδα του εντύπου οδηγιών, υπάρχει ιατρική διάγνωση κάποιας ασθένειας απ' αυτές που περιγράφονται εκεί ή αποβολή νοσηρών μικροβίων ως ανωτέρω, τότε οφείλουν να λάβετε τα αντίστοιχα μέτρα υγιεινής που είναι κατάλληλα να αποσοβήσουν την περαιτέρω διάδοση των νοσηρών μικροβίων στον τόπο εργασίας. Σχετικές πληροφορίες παρέχονται από την αγορανομική υπηρεσία και το υγειονομείο της περιοχής σας.
7. Η παρούσα καθοδήγηση δεν αντικαθιστά την τακτική καθοδήγηση που προβλέπεται από το υγειονομικό διάταγμα περί τροφίμων.

## Παράρτημα Ι

Πώς μπορείτε να συμβάλλετε στην αποφυγή τροφικών λοιμώξεων;

### Απάντηση

- Προτού αρχίσετε τη δουλειά, πριν κάθε νέα φάση εργασίας και ασφαλώς πριν την έξοδο από τουαλέτα πλένετε στη βρύση τα χέρια σας με σαπούνι και άφθονο νερό. Για το στέγνωμα των χεριών σας χρησιμοποιείτε χαρτοπετσέτες μιας χρήσεως.
- Προτού αρχίσετε τη δουλειά, αφαιρέστε τα οποιαδήποτε δαχτυλίδια και το ρολόι του χεριού σας.
- Να φοράτε καθαρά ρούχα υγιεινής (καλύπτρα της κεφαλής, φόρμα, γάντια, παπούτσια για εσωτερικούς χώρους).
- Μη βήχετε ούτε να φταρνίζεστε ποτέ προς τα τρόφιμα.
- Μικρές, καθαρές πληγές στα χέρια και στα μπράτσα να τις καλύπτετε με αδιάβροχο λευκοπλάστη (τσιρότο).