

Poučavanje prema § 43 stav 1 broj 1 Zakona o zaštiti od infekcija (IfSG)

### Zdrastvena informacija o ophođenju sa živežnim namirnicama

Osobe, koje se **obrnički** bave proizvodnjom, prerađom ili prodajom sljedećih živežnih namirnica :

1.Meso, perad i njihovi proizvodi	2.Mlijeko i proizvodi na osnovi mlijeka
3.Ribe, rakovi ili mekušci i njihovi proizvodi	4.Proizvodi od jaja
5.Delikatesne salate, svježe salate i salate od krompira, marinade, majoneze, druge emulgirane sose, živežne germe	6.Sladoled i poluproizvodi od sladoleda
7.Pecivo sa nepečenim ili neugrijavanim punjenjem ili polivom	8.Hrana za dojenča ili malu djecu

i ako te osobe pri tome dolaze **direktno** s njima u dodir (sa rukom) ili **indirektno** preko upotrebnih predmeta (na primjer posuda, pribora za jelo i drugim radnim materijalima) ili osobe koje rade u kuhinjama gospodarstava, restorana, kantina, kafana ili drugih ustanova sa mogućnostima zajedničke prehrane, trebaju prije nego što prvi put rade taj posao donijeti jednu potvrdu prema § 43 stav 1 Zakona o zaštiti od infekcija od svoga Doma zdravlja.

Zašto je potrebno poštivanje posebnih mjera opreznosti?

U gore navedenim živežnim namirnicama mogu se posebno lako razmnožavati neki **uzročnici bolesti**. Ako čovjek pojede takve sa mikroorganizmima onečišćene živežne namirnice može teško oboljeti od infekcija živežnim namirnicama ili otrovanja. U gospodarstvima ili skupnim ustanovama to se može desiti jednom velikom broju ljudi. Iz tog razloga mora se tražiti od svakog zaposlenog, radi zaštite potrošača i radi osobne zaštite, jedna velika mjera samoodgovornosti i poštivanja najvažnijih propisa higijene.

(Najvažnije propise sastavili smo za Vas u prilogu 1)

Zakon o zaštiti od infekcija određuje, da gore **navedene poslove nesmijete vršiti** ako se kod Vas pojave **znaci bolesti** (simptomi), koji upućuju na jednu od sljedećih oboljenja ili koje je liječnik utvrdio kod Vas:

Akutni infekcijozni Gastroenteritis (zarazno povraćanje i proljev koji se najedanput pojavljuju) i kojeg izazivaju bakterije salmonela, šigela, bakterije kolere, štafilokoke, kampilobakter, Rota virusi ili drugi uzročnici proljeva.	Virusni hepatitis A ili E (infekcijozna upala jetre)
Vi imate gnojne rane ili jednu kožnu bolest kod kojih postoji mogućnost, da uzročnik bolesti može preći na druge ljudi preko živežnih namirnica.	Tifus ili paratifus

Ispitivanjem Vaše **probe stolice** ustanovljen je jedan od sljedećih uzročnika bolesti:

1.Salmonellen (salmonelle)	2.Shigellen (šigele)
3.Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (entero (enterohemoragične ešerihija koli bakterije)	4.Choleravibronen (vibrioni kolere)

Ako Vi ove bakterije **izlučujete** (a nemorate se osječati bolesni), također postoji **zabрана rada** u oblasti živežnih namirnica.

#### Sljedeći simptomi ukazuju na navedena oboljenja:

**Proljev** sa više od dvije rijetke tečne stolice na dan, u nekom slučaju sa mučinom, povraćanjem i temperaturom.

**Visoka temperatura** sa teškom glavoboljom, bolovima stomaka i zglobova i zatvorom stolice (tek nakon više dana slijedi teški proljev) mogu biti znakovi **tifusa i paratifusa**.

Tipični za **koleru** su **mlječno bijeli proljevi** sa velikim gubitkom tečnosti.

Žuto bojenje kože i očnih jabučica sa slabosti i slabim apetitom ukazuju na **hepatitis A ili E**.

Rane ili otvorena mjesta kožnih oboljenja mogu biti inficirana ako su **ocrvenila, zamazana, mokra ili natečena**.

Ako se kod Vas pojave takvi znakovi bolesti u svakom slučaju tražite savjet Vašeg kućnog ili pogonskog liječnika! Recite mu da radite u jednom pogonu živežnih namirnica. Osim toga ste obvezni odmah informisati Vašeg šefa o oboljenju. (**Ako želite saznati još više o opisanim oboljenjima, to možete pročitati u prilog 2**).

Sada Vas molimo, da sljedeću izjavu potpišete, da ste ovo uputstvo pročitali i razumjeli i da Vam nisu činjenice poznate koje bi zabranile posao (prilog 1).

Nakon usmenog poučavanja dobijate potvrdu za Vašeg poslodavca ili službenog šefa (prilog 2).



**Food-hygiene** includes all measures which are necessary to rule out all possibilities of risks for your health and which secure the suitability for consumption on every step of the food chain.

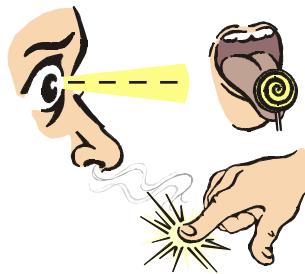
**Hygiene-rules** secure the human health.



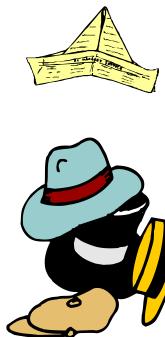
Disease-causing micro-organisms are especially dangerous, because we cannot

- see
- smell
- taste
- feel
- or hear

them



Headgear is obligatory, so no one will find a hair in the soup.



no funny hats

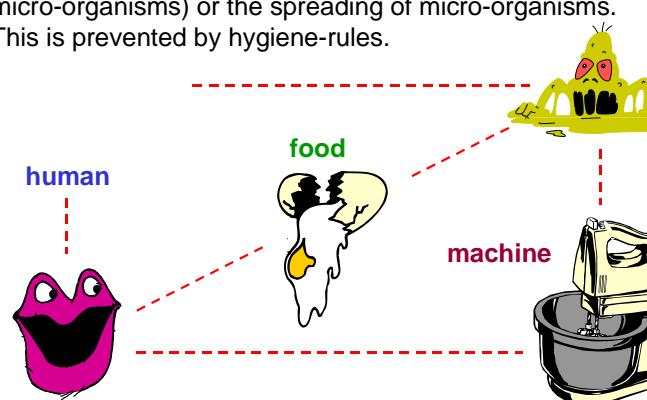
no ordinary hats



but the **company headgear** as instructed

**What is contamination?**

Contamination means the addition of substances which are dangerous and disease-causing (e.g. micro-organisms) or the spreading of micro-organisms. This is prevented by hygiene-rules.



Clean and disinfect your hands

**before:**

- starting to work
- handling sensitive products
- sale or distribution
- new work processes
- changing areas of work
- changing gloves



Special hiding-places for micro-organisms are

- rings
- ear-rings
- necklaces
- watches



Therefore it is not permitted to wear them during work!