

INSTRUCTIONS IN ACCORDANCE WITH § 43 PARA 1 NO. 1
INFECTION PROTECTION ACT
(IPA)

Health Information for the Handling of Food

Persons producing, processing, or marketing food **on a commercial basis**:

1. Meat, poultry meat, and products thereof,
2. milk and products on a milk basis,
3. fish, crawfish, or molluscs and products thereof,
4. egg products,
5. baby food or food for small children,
6. ice cream and semi-finished ice cream products,
7. cakes, and pastries with a partially pre-baked filling,
8. delicacy-salads, raw fruit and vegetable salads, potato-salads, marinades, mayonnaises, other emulsified sauces, food yeasts

and come thereby in contact with them either **directly** (with their hands) **or indirectly** by means of any utensils such as, for example, tableware, flatware and other work materials

or

work in **kitchens** of the catering trade (inns), restaurants, canteens, coffee-shops, or other establishments with and for **communal catering**,

must obtain a certificate in accordance with § 43 para 1 Infection Protection Act from their Health Office prior to exercising these activities for the first time.

Why must special precautionary measures be observed?

Certain **germs** can easily multiply in the above mentioned food. By the consumption of such food contaminated even by low bacterial loads, people can fall seriously ill with food infections or food poisoning. In inns or communal establishments a great number of people can be affected thereby.

On these grounds, a high degree of personal responsibility and observance of hygiene rules and regulations for the protection of consumers and his/her own protection is a prerequisite applying to every employed person.

The Infection Protection Act stipulates that you are **not allowed to practice any of the above mentioned activities** in case you have **symptoms** pointing to one of the following diseases or in case they are diagnosed by a doctor:

- Acute transmissible gastro-enteritis (suddenly occurring, contagious diarrhoea) produced by salmonella, shigella, vibrio cholerae, staphylococcus, campylobacter, rotavirus, or other organisms causing diarrhoea
- Typhoid or paratyphoid fever
- Virushepatitis A or E (inflammation of the liver)
- Infected wounds or a skin disease which bear the risk that disease-causing agents can be transferred with food to other people.

This also applies, if the examination of your **stool specimen** provided evidence for the presence of one on the following disease-causing agents:

- Salmonella
- shigella
- entero-haemorrhagic Escherichia coli-bacteria
- vibrio cholerae.

If you **excrete** these bacteria (even without feeling sick), you are also **prohibited to handle food**.

The following symptoms point to the above mentioned diseases:

Diarrhoea with more than two thin stools per day, possibly combined with nausea, vomiting, and fever.

High fever with serious headache, abdominal pain or arthralgia and constipation (serious diarrhoea may follow only after some days) are indicators for **typhoid and paratyphoid fever**.

Cloudy white diarrhoea with high fluid loss is typical for cholera (vibrio cholerae)

A **yellow hue of the skin and the eyeballs** together with weakness and a lack of appetite point to an inflammation of the liver (**virushepatitis A or E**).

Wounds or open spots of skin diseases are suspect to be infected if they are **red, have a smeary top, if they discharge fluid secretions** or if they are **swollen**.

If you realise such symptoms you have to see your doctor or the doctor in occupational health as quick as possible! You also have to inform him that you professionally handle food. Additionally, you are obliged to promptly inform your superiors about the disease.

We now request you to sign the following declaration stating that you have read and understood this leaflet and that you know of no reason why you should be prohibited from professionally handling food.

After the oral instruction, you receive the certificate for your employer or principal.

INSTRUCTION CONFORMEMENT AU § 43 ALINEA 1 NO. 1 DE LA LOI PORTANT SUR LA PROTECTION CONTRE LES INFECTIONS (LPI)

Information sanitaire relative à la manipulation de denrées alimentaires

Les personnes produisant, traitant ou distribuant **professionnellement** les denrées alimentaires suivantes:

1. la viande, la viande de volaille et les produits qui en sont faits
2. le lait et les produits sur base du lait
3. les poissons, les crustacés ou les mollusques et les produits qui en sont faits
4. les produits d'œuf
5. les aliments pour bébés et petits enfants
6. les glaces et semi-produits de glaces
7. les produits de boulangerie avec intérieur ou couverture non cuits ou non chauffés complètement
8. les salades d'épicerie fine, de crudités et de pommes de terre, les marinades, les mayonnaises, d'autres sauces émulsionnées, les levures alimentaires

et entrant en contact **direct** (avec la main) **ou indirect** par l'intermédiaire d'objets de nécessité (p.ex. la vaisselle, les couverts ou d'autre matériel de travail) avec ceux-ci

ou

travaillant dans les **cuisines** de restaurants, de cafés ou d'autres institutions avec ou pour une **restauration de collectivité**

ont besoin d'un certificat conformément au § 43 alinéa 1 de la loi portant sur la protection contre les infections établi par leur service de l'hygiène publique avant d'exercer pour la première fois les activités sus-indiquées.

Pourquoi faut-il observer des mesures spéciales de précaution?

Dans les denrées alimentaires sus-indiquées certains **agents pathogènes** peuvent se multiplier très facilement. En consommant des aliments contaminés de telle manière par des microorganismes les hommes peuvent être atteints gravement par des infections ou intoxications alimentaires. Dans les restaurants ou institutions collectives un grand nombre de personnes en peut être atteint.

Pour cette raison il faut demander à chaque employé une haute responsabilité propre et l'observation des règlements hygiéniques en vue de protéger les consommateurs et lui-même.

(Les règlements essentiels ont été rassemblés à l'annexe 1).

La loi portant sur la protection contre les infections prévoit que vous **ne devez pas exercer les activités** sus-mentionnées au cas où vous faites preuve de **symptômes** signalant les maladies suivantes ou constatées par un médecin:

- la gastroentérite infectieuse aiguë (diarrhée contagieuse apparaissant soudainement) provoquée par des salmonelles, shigelles, bactéries de choléra, staphylocoques, campylobacter, rotavirus ou autres agents de diarrhée
- la typhoïde ou la paratyphoïde
- la hépatite virale A ou E (hépatite)
- vous avez des blessures infectées ou une maladie de peau dont les agents pathogènes peuvent être transmis à d'autres personnes par l'intermédiaire des denrées alimentaires.

L'examen de votre **prélèvement de selles** a fait ressortir les agents pathogènes suivants:

- des salmonelles
- des shigelles
- des colibacilles Escherichia entérohémorragiques
- des vibrions de choléra.

Au cas où vous **éliminez** ces bactéries (sans pourtant vous sentir malade) il vous est également **interdit d'exercer une activité** dans le secteur d'alimentation.

Les symptômes suivants signalent les maladies mentionnées:

La diarrhée avec plus de deux selles liquides par jour, le cas échéant avec nausées, vomissements et fièvre.

Une fièvre élevée avec des maux de tête, de ventre ou articulaires et la constipation (la diarrhée grave se fait sentir seulement après plusieurs jours) sont des signes de **typhoïde et de paratyphoïde**.

Des signes typiques pour le **choléra** sont des **diarrhées laiteuses blanches** avec une grande perte de liquide.

Une teinte jaune de la peau et des globes oculaires avec faiblesse et manque d'appétit signalent une **hépatite A ou E**.

Des **blessures** ou des endroits ouverts de **dermatoses** peuvent être infectés lorsqu'ils sont **rougis, poisseux, suintants** ou **enflés**.

Au cas où les symptômes indiqués se manifestent chez vous, il est absolument nécessaire de consulter votre médecin de famille ou d'entreprise. Dites-lui aussi que vous travaillez dans une entreprise d'alimentation. En outre vous êtes obligé d'informer immédiatement votre supérieur de votre maladie.

(Si vous désirez avoir plus d'informations au sujet des maladies décrites, lisez l'annexe 2).

Maintenant nous vous prions de signer la déclaration ci-après témoignant que vous avez lu et compris la présente instruction et que vous n'avez pas connaissance de faits pouvant entraîner une interdiction d'activité (annexe 3).

Après l'instruction verbale vous recevez le certificat destiné pour votre employeur ou patron (annexe 4).

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 предусмотрено возможность общественного питания или работающих 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).

INSTRUCCIÓN SEGÚN § 43 AP. 1 N.º. 1 DE LA LEY DE PROTECCIÓN CONTRA ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Informaciones higiénico-sanitarias para el manejo de alimentos

Las personas, que **profesionalmente** producen, manejan o comercian e intercambian los siguientes alimentos:

1. Carne, carne de aves y productos de las mismas
2. Leche y productos lácteos
3. Pescado, cangrejos, moluscos y productos derivados
4. Productos derivdados de huevos
5. Alimentos para lactantes y párvulos
6. Helado y semiproductos de helado
7. Pastelería con relleno o recubrimiento no cocido o bien hervido
8. Ensaladas refinadas, de verduras crudas o de patatas, escabeches, mayonesas, otras salsas emulgadas, levaduras

y que entran con los mismos **en contacto directo** (con la mano) **o indirecto** a través de objetos de uso (p. ej. platos, cubiertos, otros materiales de trabajo)

o

que trabajan en **cocinas** de restaurantes, comedores, cantinas, cafés o demás centros que ofrecen **alimentación colectiva** o que trabajan para el sector de alimentación en general

necesitan, antes de ejecutar estas actividades por primera vez, disponer de un certificado extendido por su delegación de Sanidad responsable según § 43 apart. 1 de la Ley de Protección contra Enfermedades Infecciosas.

¿Porque es necesario observar medidas especiales de precaución?

Algunos **agentes patógenos** pueden multiplicarse en los alimentos antes mencionados con facilidad extraordinaria. Después del consumo de alimentos contaminados con micro-organismos, los consumidores pueden caer gravemente enfermos debido a infecciones o intoxicaciones alimentarias. En restaurantes o centros infantiles esto puede afectar a una gran cantidad de personas.

Por lo tanto, se exige de cada empleado un alto nivel de responsabilidad propia y observancia de las reglas higiénicas para proteger tanto al consumidor como a si mismo.

(Las reglas más importantes hemos compilado para Vd. en el apéndice 1.)

La Ley de Protección contra Enfermedades Infecciosas dispone, que **Vd. no debe llevar a cabo las actividades** antes mencionadas si Vd. observa **síntomas** relacionados con las enfermedades siguientes, o si han sido diagnosticadas por un médico:

- Gastroenteritis infecciosa aguda (diarrea contagiosa que se produce de repente) causada por *Salmonella*, *Shigella*, bacterias del cólera, estafilococo, *Campilobacter*, por rotavirus u otros agentes que causan diarrea,
- Fiebre tifoidea o paratífus,
- Hepatitis vírica A o E (inflamación del hígado),
- Vd. tiene heridas infectadas o una enfermedad cutánea que conlleva la posibilidad de transmitir los agentes patógenos a través de alimentos a otras personas.

La inspección de una **prueba de sus excrementos** comprobó la presencia de uno de los agentes patógenos siguientes:

- *Salmonella*,
- *Shigella*,
- bacterias enterohemorrágicas *Escherichia coli* (EHEC),
- *Vibrio cholerae*.

Si Vd. **defeca** estas bacterias (sin que Vd. se sienta necesariamente enfermo), también se impone una **prohibición de trabajar** en el sector alimentario.

Los síntomas siguientes indican en las enfermedades mencionadas:

Diarrea con más de dos defecaciones líquidas al día, a veces acompañada por malestar, vómitos y fiebre.

Alta fiebre con graves dolores de cabeza, del vientre o de las articulaciones y obstrucción (solo tras algunos días seguida de diarrea grave) son síntomas del **tifus y paratífus**.

Diarreas de color blanco, parecidas a leche, con grandes pérdidas de líquido son típicas del **cólera**.

Un cambio del color de la piel y de los globos oculares tornándose amarillos acompañado por debilidad y falta de apetito señalan **hepatitis A o E**.

Heridas o llagas causadas por **enfermedades cutáneas** pueden estar infectadas si son **rojizas, untuosas, húmedas o hinchadas**.

¡Si Vd. observa los síntomas mencionados, consulte, por favor, de todos modos a su médico de cabecera o al médico de la empresa! Dígale también que Vd. trabaja en una empresa del sector alimentario. Además Vd. está obligado a informar sin demora a su jefe sobre su enfermedad.

(Si Vd. desea saber más sobre las enfermedades descritas, lea por favor el apéndice 2.)

Ahora le pedimos firmar la declaración siguiente, que dice que Vd. ha leído y entendido esta hoja explicativa y que Vd. no conoce ningunos hechos que motiven la prohibición del trabajo (anexo 1).

Tras instrucción oral Vd. recibirá el certificado de sanidad para su patrón o jefe (anexo 2).

43. Nolu Enfeksiyon Yasası, fıkra 1 ve bir nolu talimatname (Infektionsschutzgesetz IfSG)

Sağlık üzerine bilgiler ve gıda maddeleri kullanılışı

Profesyonel gıda maddelerini üreten, işleten veya satışa sunan kişiler:

1. Et ve Tavuk mamülleri
2. Süt ve süt mamülleri
3. Balık, Istakoz veya yumuşakcalar ve onlardan üretilen mamüller
4. Yumurta ürünleri
5. Bebek veya küçük çocuk mamaları
6. Dondurma ve Dondurma ürünleri
7. Çiğ veya pişmiş hamur işleri
8. Mezeler, pişmemiş gıdalar, Patates salataları, Soslar, mayonezler ve gıda mayaları,

doğrudan yada dolaylı olarak, ihtiyaç duyulan araçlar; mesela; Tabak, Sofra takımı, ve başka gerekli araçlar

VEYA

Lokanta mutfaklarında, gazinolarda, kantinlerde, kahvehanelerde veya ona benzer müesseselerde ve halka açık yiyecek satan yerlerde.

İlk defa bu işleri görebilmek için yasalara göre Sağlık Bakanlığından bir vesika alınmalıdır.

Neden bu özel tedbir alınmalıdır?

Üste de saydığımız gıda maddelerinde bazı virüsler çabuk üreyebiliyorlar. Virüslü gıda maddelerini yendiğinde, insanlar hastalanabilirler.

Bu nedenlerden dolayı her işyerinin müşterilerine karşı ve çalışanların sağlığına büyük önem vermelerinin yani sıra hijyenik kaidelere uymaları şarttır.

(Bu kaideleri yukarıda da görebilirsiniz)

Enfeksiyon yasasına göre, yukarıda belirttiğimiz işleri icra etmeniz yasaktır, şayet sizlerde **Hastalık semptomları** doktor tarafından belirlendiyse:

- İshal (enfeksiyon ve virüs hastalıklarından dolayı ise) Salmonellen, Shigellen, Cholera bakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren
- Tifüs veya Paratifüs
- Virüs hepatitis A veya E (Karaciğer iltihapları)

- Açık yaralar veya cilt hastalıklarınız var ise, bunlarda bulunan virüsler gıda maddeleri üzerinden başkalarına bulaşabilirler.

Dışkı kontrolünde aşağıdaki Virüsler tesbit edilirse:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Cholera vibrionen

ve siz bu bakterilerden dolayı kendinizi rahatsız hissetmeniz bile yinede bu süre zarfında yiyecek maddeleri üretiminde bulmuyorsanız bile gıda maddeleri üretiminde **çalışılması yasaktır.**

Aşağıda saydığımız semptomlar bu hastalıkların belirtileridir:

Günde iki defadan fazla **ishal** oluyorsanız, ve buna bağlantılı olarak mide bulantısı, kusma ve yüksek ateşden şikayetiniz var ise.

Yüksek Ateş, Baş-, Karın veya eklem ağrılarında ve Kabız ,**Tifüs ve Paratifüs** belirtileri kendini gösterirse;

Cholera'nın tipik belirtiler, oldukça açık renkte ishal ve vücuttaki yüksek su kaybıdır.

Teniniz veya göz bebeğiniz sarı ise, aynı anda halsizlik ve iştahsızlık olursa **Hepatitis A veya E nin belirtileridir.**

Yaralar veya açık yaralar **Cilt hastalıklarından** dolayı hafif **kızarmış, nemli veya şişmiş** olursa virüslü olabilir.

Saydığımız hastalık belirtileri sizde ortaya çıkarsa, hemen ev veya iş doktorunuza gitmelisiniz. Çalıştığınız iş yerinize bilgi vermelisiniz.

(Daha fazla bilgi almak için 2 sayfayı okuyunuz.)

Bu açıklamayı okuyup anladıysanız ve bulaşıcı hastalıklardan dolayı çalışma yasağı hakkında bilginiz yoksa lütfen imzalayınız.

Bu belgenin bir örneğini isterseniz alabilirsiniz.