

# Belehrungen für Küchenpersonal § 43 IfSG

## Ungarisch

Azok az emberek akik foglalkozásszerűen a következő élelmiszereket előállítják, kezelik vagy

szállítják.

1. Hús, szárnyashús és annak termékei
2. tej és tejalapú készítmények
3. Halak, rákok vagy puhatestűek és azok termékei
4. Tojáskészítmények
5. Csecsemő vagy bébiétel
6. Jégkrém, fagylalt és jégkrémtermékek
7. Átsütés vagy átfőzés nélküli töltelékkel vagy feltéttel ellátott péktermékek
8. Csemege- friss vagy burgonyasaláta, marinírozott készítmények, majonéz és más emulgeált szósók, étkezési élesztő

és közben ezekkel **direkt** (kézzel) vagy **indirekt** a szükséges eszközökkel (pl. edények,

evőeszközök és más munkaeszközök) érintkezésbe kerülnek,

**vagy**

**vendéglátó helyek konyhájában**, éttermekben, kantinokban, kávézóknban vagy egyéb ilyen célra berendezett helyen **közellátással foglalkoznak**

az első munkába állás előtt szükséges egy- az illetékes egészségügyi hivatal által kiállított igazolás –a § 43 Abs. 1 Fertőzésmegelőző törvényről.

A fent említett élelmiszerek meghatározott betegségek kórokozóit különösen könnyen szaporítják. A fogyasztáson keresztül a mikroorganizmusuktól ily módon szennyezett élelmiszerek az embereket élelmiszerfertőzéssel vagy mérgezéssel súlyosan megbetegíthetik. A vendéglátó vagy közellátó helyeken nagyszámú ember kerülhet ezekkel kapcsolatba.

Ezért kell minden minden alkalmazottól – a fogyasztók és saját védelme érdekében elvárni -, hogy különös mértékben tekintettel és felelősséggel legyenek a higiéniai szabályokra.

A fertőzésvédelmi törvény meghatározza, hogy a fent nevezett foglalkozásokat nem gyakorolhatják, ha náluk a következő betegségek tünetei lépnek fel vagy azokat az orvos náluk megállapította:

- Akut fertőző Gastroenteritist (hirtelen fellépő fertőző hasmenést) kiválthat szalmonella, shigellen, kolerabaktérium, stafilococcus, campylobaktérium, rotavírus vagy más hasmenést okozó.
- Tífusz, Paratífusz
- Hepatitis A vagy E (fertőző májgyulladás)
- Fertőzött seb vagy bőrbetegség melyeknél fennáll a lehetőség, hogy ezeket a kórokozókat az élelmiszereken keresztül más embereknek átadhatják.

A következő kórokozók megállapítása esetén kell önnek székletmintát leadni:

- Szalmonella
- Shigellen
- Escherichia coli-baktérium
- Kolera

Ha Ön ezeket a baktériumokat kiválasztja (akár betegség érzete nélkül is) fennáll a munkába állás tilalma az élelmiszerekkel kapcsolatos területeken.

Naponta több mint kétszer jelentkező híg-folyós **hasmenés** adott esetben émelygés, hányás és láz.

**Magas láz** erős fej-, has- vagy izületi fájdalommal és székrekedéssel (az erős hasmenést

követően) jelzik a **tífuszt** és a **paratífuszt**.

**A kolera** tipikus tünetei a **tejfehér hasmenés** magas folyadékveszteséggel.

**A bőr és szem sárgulása** gyengeséggel és étvágytalansággal jelzik a **hepatitisz A** vagy **E**

vírus jelentkezését.

**Sebek** vagy **bőrbetegségek** nyílt helyei is lehetnek fertőzöttek **ha ezek bevörösödnek, váladékoznak vagy bedagadnak.**

A nevezett betegségektől való megóvás érdekében feltétlenül kérje orvosát vagy üzemi orvosát tanácsát. Közölje vele, hogy Ön az élelmiszeriparban dolgozik. Ezen kívül köteles haladéktalanul a vezetőit a betegségről tájékoztatni.

A következő nyilatkozat aláírásával igazolja, hogy a tájékoztatót elolvasta és tudomásul vette valamint a munkábaállás tilalmának esete nem áll fenn.

A szóbeli tájékoztató után megkapja az igazolást a munkaadója részére.

## Válasz

- **Munkakezdéskor, minden munkába állás előtt és természetesen minden toaletthasználat után szappannal és folyóvízzel alaposan mosson kezet.**

**Használjon eldobható vagy egyszerhasználatos kéztörlőt a kéz szárítására.**

- **Munkakezdés előtt vegye le óráját, gyűrűit.**
- **Viseljen tiszta védőfelszerelést (Fejfedő, köpeny, kesztyű, cipő)**
- **Ne köhögjön, tüsszentsen az élelmiszerre.**

A kisebb sérüléseket a kézen vagy a karon ragassza le vízhatlan sebtapasszal.