

# BẰN HỮNG DÂN THEO ĐIỀU § 43 ĐOẠN 1, SỐ 1 LUẬT CHỐNG NHIỄM TRÙNG (IFSG)

## Các thông tin về việc xử lý thực phẩm

Những người hành nghề sản xuất, chế biến hay phân phối các thực phẩm sau:

1. Thịt, thịt gà vịt và các thành phẩm từ thịt;
2. Sữa và các thành phẩm từ sữa;
3. Cá, cua hay các động vật thân mềm và các thành phẩm;
4. Các thành phẩm từ trứng;
5. Các loại thực phẩm cho trẻ sơ sinh và thiếu nhi;
6. Kem và các thành phẩm nửa kem;
7. Các loại bánh với nhân hay vỏ không nướng hay nấu chín;
8. Các thực phẩm cao cấp, tươi sống với khoai trộn sốt mayonaise, nước sốt cá thịt, sốt mayonaise, các nước sốt từ nhũ tửng, các loại men thực phẩm

mà qua đó có đụng chạm trực tiếp (bằng tay) hay gián tiếp (thí dụ với đĩa chén, dao nĩa và các đồ dùng làm việc khác)

hoặc

làm việc trong bếp nhà hàng, căng tin, quán cà phê hay các nơi có phục vụ ăn uống chung,

đều cần có giấy chứng nhận do Sở y tế cấp theo điều 43, đoạn 1 luật chống nhiễm trùng trước khi được bắt đầu làm việc.

## TAI SAO CẦN ĐẶC BIỆT CHÚ Ý ĐẾN CÁC BIÊN PHÁP PHÒNG NGỪA NAY?

Các mầm bệnh có thể sinh sản đặc biệt nhanh chóng trong các thực phẩm kể trên. Qua ăn các thực phẩm nhiễm trùng, người ta có thể bị nhiễm trùng hay trúng độc nặng. Nơi các tiệm ăn hay các cơ quan phục vụ ăn uống chung, có thể bị trúng độc hàng loạt.

Vì các lý do đó, để bảo vệ người tiêu dùng cũng như tự bảo vệ, cần có tinh thần trách nhiệm và cảnh giác cao các quy định vệ sinh.

(Các quy định quan trọng nhất được tóm lược trong bản đính kèm số 1)

Luật chống nhiễm trùng quy định Ông/Bà không được làm các công việc trên khi có những triệu chứng có khả năng đưa đến hay đã được bác sĩ phát hiện các bệnh sau:

- Viêm dạ dày ruột (tiêu chảy thành linh và lây lan) bởi các vi khuẩn san-mo-nen, shi-gen, dịch tả, khuẩn cầu chùm, khuẩn noãn, khuẩn Rota hay các khuẩn gây tiêu chảy;
- Sốt thương hàn hay sốt lây nhiễm tương tự thương hàn;
- Siêu vi gan loại A hay E (gây nhiễm trùng gan);
- Ông bà bị thương tích nhiễm trùng hay bệnh da có khả năng lây lan sang người khác qua đường thực phẩm.

Qua khám phân, sẽ chứng minh việc nhiễm các bệnh sau:

- Sa.mo-nen;
- Shi-gen;
- Các vi khuẩn đường ruột loại Escherichia;
- Bệnh tả.

Nếu Ông/bà nhiễm và thải các vi khuẩn này (mặc dù có khi không cảm thấy bệnh) thì sẽ bị **cấm hoạt động** trong ngành thực phẩm.

#### **CÁC TRIỆU CH- NG CỦA CÁC BỆNH NÊU TRÊN:**

**Tiêu chảy** , đi cầu lỏng hơn 2 lần/ngày, có khi thêm chóng mặt, ói mửa và sốt.

Sốt nhiệt độ cao, nặng đầu, đau bụng, đau khớp xương và bôn (mấy ngày sau mới tiêu chảy) là dấu hiệu của **bệnh thương hàn hay tương tự**.

Tiêu biểu cho **bệnh tả** là tiêu chảy màu sữa đục và mất nước nhiều.

**Da và mắt bị vàng** cùng yếu sức, kém ăn là các triệu chứng **siêu vi gan A hay E**.

Các vết thương, rách da hay những **bệnh da** có thể đã nhiễm trùng nếu bị **đỏ, nhờn, ứot hay sưng**.

Khi Ông/Bà có những triệu chứng trên, cần đến khám bác sĩ tư hay bác sĩ cơ quan ngay. Cần cho bác sĩ biết mình làm việc trong ngành thực phẩm. Ngoài ra Ông/Bà có bổn phận phải báo ngay cho cấp trên được biết.

(Nếu Ông/Bà muốn biết thêm chi tiết về các bệnh trên, xin xem bản kèm số 2)

Bây giờ yêu cầu Ông/Bà ký vào tờ khai sau đây rằng đã đọc bản hướng dẫn, đã hiểu và không có điều gì để bị cấm hành nghề.

Sau khi được thuyết giảng hướng dẫn, Ông /Bà sẽ được cấp giấy chứng nhận để nộp cho chủ nhân hay cấp trên.

## CÁC HUỖNG DÂN ĐẶC BIỆT CHO CHỦ NHÂN/CẤP TRÊN

1. Chủ nhân cũng phải khai theo bản đính kèm nếu cũng thuộc về những người có hoạt động ghi nơi trang 1 của bản hướng dẫn.
2. Ông/Bà chỉ được làm những việc ghi nơi trang 1 của bản hướng dẫn nếu đã được cấp chứng nhận theo như bản đính kèm hay có Chứng chỉ sức khỏe theo điều §18 Luật dịch tễ liên bang.
3. Khi hành nghề lần đầu, chứng chỉ sức khỏe do Sở y tế cấp không được cũ hơn 3 tháng.
4. Sau khi nhận người để làm những công việc ghi nơi trang 1 của bản hướng dẫn, hàng năm Ông/Bà phải họp giải thích những quy định nơi trang 2 về Luật chống nhiễm trùng và ghi tên những người đã tham dự.
5. Ông/Bà phải để sẵn nơi làm việc các chứng nhận của mình, của các nhân viên và giấy tờ về buổi họp giải thích mỗi nhất và trình cho các nhân viên có quan hữu trách khi được yêu cầu. Nếu làm việc ở nhiều nơi thì trình bản chụp có thị thực.
6. Nếu Ông/Bà hay nhân viên của mình có triệu chứng các bệnh nơi trang 2, nếu bị một trong các bệnh trên hay nếu có thẩm định y tế về việc đã bị nhiễm/thải các vi khuẩn nói trên, Ông/Bà phải thực hiện các biện pháp vệ sinh để chống lây lan tại cơ sở làm việc. Cơ quan kiểm soát thực phẩm và Sở y tế sẽ cho các thông tin cần thiết.
7. Bản hướng dẫn này không thay thế các buổi hướng dẫn thường kỳ theo Quy định vệ sinh thực phẩm.

## BẰN ĐÍNH KÈM SỐ 1

### **ÔNG/BA CÓ THỂ LÀM GÌ GÓP PHẦN CHỐNG NHIỄM TRÙNG THỰC PHẨM**

#### Trả lời:

- Trước khi bắt đầu làm việc, trước khi bắt đầu công đoạn và dĩ nhiên sau khi xử dụng nhà cầu, phải rửa tay kỹ lưỡng với xà bông và nước sạch. Lau tay bằng khăn dùng một lần;
- Trước khi làm việc, tháo bỏ nhẫn và đồng hồ;
- Mặc quần áo bảo hộ sạch sẽ (Mũ trùm, áo khoác, găng tay, giày trong nhà);
- Đừng bao giờ ho hay hắt xì vào thực phẩm;
- Che các vết thương nhỏ và không sưng tấy nơi bàn tay và cánh tay bằng băng dán chống trùng không thấm nước.