

Инструкции съгласно член 43 Т.1 от Закона за превенция на инфекциозни заболявания

Информация за опазване на здравето при работа с хранителни продукти

Лица, които **професионално** произвеждат, съхраняват и доставят следните храни:

- (1) Месо и неговите производни
- (2) Мляко и млечни продукти
- (3) Рибни продукти
- (4) Яйчни продукти
- (5) Храна за кърмачета или малки деца
- (6) Сладоледени продукти
- (7) Всякакви видове хлебни изделия
- (8) Деликатеси, сурови храни и картофени салати, маринати, майонези, маи други емулгирани сосове, хлебни
- (9) Кълнове и разсад за сурова консумация както и семена за производството на кълнове и разсад за сурова консумация

и имат с нея **директен** (с ръката) или **индиректен** (чрез съдове, прибори и други работни материали) контакт

или

в **кухни** на ресторанти, столове, кафетерии, заведения или други институции за обществено хранене, в които са заети,
се нуждаят преди изпълнение на тази дейност, сертификат, съответстващ на Закона за превенция на инфекциозни заболявания, чрез вашия здравен център.

Защо трябва да се обърне внимание на специалните правила?

В гореспоменатите продукти могат много лесно и бързо да бъдат предадени вирусни заболявания. Чрез консумиране на заразена храна с микроорганизми хората могат да се разболеят сериозно чрез инфекциите и отровите, пренасяни от храната. Голяма част от хората в гостилници и обществени места за обществено хранене могат да бъдат засегнати.

По тази причина трябва всеки занимаващ се да спазва лична хигиена, за да предпази както себе си, така и консуматорите. **(Най-важните правила сме събрали за Вас в приложение 1)**

Законът за защита от вирусни инфекции гласи, че нямате право да работите с храни, ако сте преносители или имате симптоми на вирусно заболяване като:

- Внезапно появила се диария, която е признак за заболяване от салмонела, холера, стафилококи, ротавируси и други.
- тиф или паратиф
- Хепатит А или Е (възпаление на черния дроб)
- открити инфектирани рани или кожни възпаления, при които е възможно да се предадат болести чрез храната на другите хора.

Изследване чрез **проба на урината** има за доказателство да покаже една от следните патогени:

- Салмонела,
- шигелоза (диария),
- ентерохеморагични Ешерихия коли бактерии,
- холера вибриони.

Ако сте преносител на заразни бактерии, дори и да не се чувствате болен, нямате право да работите с хранителни продукти.

Симптоми на вирусни и бактериални инфекции:

- **Диария** с повече от две тънки течни изпражнения на ден, евентуално с гадене, повръщане и висока температура
- **Висока температура** със силни болки в главата, корема и ставите, запек, последван от тежка диария, са симптоми за **Тиф или Паратиф**
- типични за **Холера** са млечно бели изпражнения
- **оцветяването на кожата и на очните ябълки в жълто** и загубата на апетит са признаци за **Хепатит А или Е**
- **Рани** или отворени места на **кожни раздразнения** могат да бъдат заразени, ако сте **зачервени** или **подути**.

Ако имате някой от следните симптоми сте задължен да потърсите незабавно лекар. Уведомете го, че работите с хранителни продукти. Също така сте длъжни незабавно да уведомите прекия си началник за заболяването Ви.

(Ако искате да знаете повече за описаните заболявания, можете да прочетете приложение 2).

Молим Ви, да се подпишете, само тогава, когато сте прочели приложение 1 и сте сигурни, че сте разбрали всичко и няма основание за забрана за работа с хранителни продукти. След устни инструкции ще получите документа за вашия работодател.

Приложение 1

Как можете да допринесете за предотвратяването на хранителни инфекции?

- Мийте си ръцете преди започване на работа, преди всякаква работна операция и след всяко посещение на тоалетната със сапун и под течаща вода.
- Използвайте за подсушаване салфетки за еднократна употреба.
- Преди започване на работа свалете всички пръстени и часовници.
- Носете чисти предпазни дрехи (Шапка или кърпа за глава, ръкавици, работни обувки).
- Не кашляйте и не кихайте върху хранителните продукти.
- Покривайте малки, почистени рани на ръцете с водоустойчиви лепенки.

Приложение 2

При кои заболявания е забранен достъпът до хранителни продукти?

Коремн тиф, паратиф

Патогените са салмонела тиф и паратиф. Тяхното предаване е главно чрез храната и водата, които са замърсени. Заболяването започва с висока температура, която се покачва в продължение на дни и нелекувана може да продължи до седмици. Други симптоми са главоболие, болки в корема и в крайниците. В допълнение може да се появи запек, а по-късно диария. Въз основа на добрата лична и хранителна хигиена, тези два патогена не са разпространени при нас.

Тиф и паратиф протичат еднакво, въпреки това симптомите при паратиф са по-малко тежки.

И двете заболявания обикновено са внесени от ендемични райони (Африка, Южна Америка, Югоизточна Азия) или от райони, в които хигиенните условия драстично са се влошили, под влиянието на катастрофи или войни. Срещу Тиф са на разположение много предпазни ваксини. Ако искате да пътувате частно или професионално до споменатите страни, уведомете вашия лекар. Там ще Ви осведомят за необходимостта от ваксина.

Холера

Патогените са холера бактерии. Тяхното предаване става чрез водата и храната, които са замърсени; възможно е също от човек на човек. Инфекцията протича по правило като диария с повръщане и болки в корема. Изпражненията са млечнобели без примеси на кръв. Температурата не е типична. При силна диария загубата на течности е висока и тялото се изсушава (дълбоко разположени очи, отпуснати кожни гънки). Този патоген също се появява само в райони с лоши санитарни условия и недостатъчно снабдяване с питейна вода (Източна Азия, Южна Америка, Африка). Следователно трябва да се свържете с вашия лекар при пътуване до рисковата област.

Шигелоза (бактериална дизентерия)

Патогените са шигелози бактерии. Предават се главно от човек на човек (при недостатъчна хигиена), но също и чрез замърсени храни и вода. Шигелози бактериите са силно заразни, това значи, че за да бъдеш болен са достатъчни много малко от тези бактерии. В детски институции са описани при нас многократно появяване на епидемии. Заболяването започва изведнъж с висока температура, болки в главата и спазми в корема. Първоначалната водна диария се превръща в кървава. Патогенът е като у дома си също в Германия. Шигелозата не е типично заболяване при пътуване, неговото възникване може да се очаква по всяко време.

Салмонела инфекции

Патогени са много видове салмонела, които се пренасят чрез хранителни продукти от заразени животни (например месо, мляко, яйца). Най-честото заболяване от салмонела е остра диария и умерена температура. Въпреки това симптомите могат да се различават значително. Тези болестни патогени са разпространени по целия свят и има опасност от инфекция по всяко време: най-често през летния сезон.

Гастроентерит от други патогени

Други видове бактерии (например стафилококи, някои коли бактерии, *Campylobacter*, *Yersinia*) или вируси (например ротавируси, аденовируси, *Norwalkviren*) могат да причинят диария, повръщане или болки в корема.

Хепатит А или Е

Предаването им се осъществява чрез хранителни продукти, които са заразени с вируси на Хепатит А или Е. Предаването е възможно също и от човек на човек, като вируса се открива 1-2 седмици след заразяването с проба от урината. Предимно възрастни, страдащи от жълтеница с подуване на черния дроб, умора и загуба на апетит. Докато вируса на Хепатит А също циркулира при нас, се появява и вируса на Хепатит Е главно в Азия, Африка и Централна Америка (пренесени инфекции след пътуването до тези страни). И двете заболявания протичат много еднакво: начините на пренасяне са едни и същи.

Срещу Хепатит А човек може да се предпази чрез ваксини. Преди пътуване в южни страни трябва да помислим за предпазна ваксина и да говорите с Вашия лекар за това.