

Kogo dotyczy ustawa o ochronie przed infekcjami?

Ustawa o ochronie przed infekcjami dotyczy wszystkich osób, które zawodowo produkują, przetwarzają i wprowadzają do obrotu następujące produkty:

- ▶ Mięso, drób i produkty pochodne
- ▶ Mleko i przetwory mleczne
- ▶ Ryby, raki lub mięczaki i produkty pochodne
- ▶ Wyroby z jaj
- ▶ Żywność dla niemowląt i małych dzieci
- ▶ Lody spożywcze i półprodukty do wyrobu lodów
- ▶ Pieczywo z nadzieniem lub warstwą zewnętrzną niepoddanymi obróbce termicznej
- ▶ Wyroby delikatesowe, surówki warzywne, sałatki ziemniaczane, marynaty, majonezy i inne sosy emulgowane, drożdże spożywcze
- ▶ Kiełki i pędy oraz nasiona do wytwarzania pędów i kiełków do spożycia na surowo

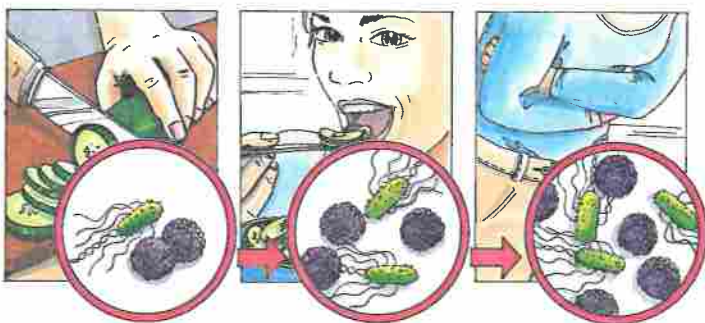
Kontakt z żywnością oznacza bezpośrednią styczność z produktami przez dotknięcie ręką lub pośredni dotyk poprzez przedmioty użytkowe.

Ustawa o ochronie przed infekcjami dotyczy osób pracujących w:

- ▶ gospodach
- ▶ restauracjach
- ▶ kawiarniach
- ▶ i innych zakładach zbiorowego żywienia (np. przedszkola, szpitale, domy opieki)

Dlaczego konieczne jest stosowanie się do określonych zasad?

Wymienione produkty są zaliczane do artykułów szybko psujących się. Zarówno na ich powierzchni, jak i wewnątrz, szczególnie łatwo mogą namnażać się **zarazki chorobotwórcze**. Ryzyko ich powstania i namnażania występuje szczególnie przy niedostatecznym chłodzeniu. Dla wirusów produkty żywnościowe są swoistym „środkiem transportu”. Spożycie produktów skażonych zarazkami chorobotwórczymi może doprowadzić do **ciężkich infekcji lub zatruc pokarmowych**, a w niektórych przypadkach nawet do śmierci. Zatrucie pokarmowe może być szczególnie niebezpieczne dla małych **dzieci**, **starszych osób**, **kobiet ciężarnych** oraz **osób z osłabionym systemem odpornościowym**.



Z tego powodu, ustawa o ochronie przed zakażeniami określa zasady szkoleń zapobiegawczych w tym zakresie:

1. Przed podjęciem pracy po raz pierwszy przez Urząd zdrowia (pisemnie oraz ustnie)
2. Przy kolejnym podjęciu pracy instruktaż ze strony zakładu pracy
3. Co dwa lata w zakładzie pracy (miejscu zatrudnienia)

Kiedy należy zgłosić się u pracodawcy i lekarza?

W celu uniknięcia ryzyka, ważne jest, by działając **na własną odpowiedzialność**, stosować się do **zasad higieny** w miejscu pracy. **Powiadomienie** lekarza i pracodawcy konieczne jest przy występowaniu następujących objawów:

- ▶ biegunka
- ▶ nudności i wymioty
- ▶ intensywne bóle brzucha
- ▶ gorączka (temperatura ciała $\geq 38,5$ °C)
- ▶ żółte zabarwienie skóry lub gałek ocznych
- ▶ rany lub otwarte miejsca na skórze spowodowane chorobą skóry, jeśli są one zaczerwienione, spuchnięte, sączące lub pokryte bąblami



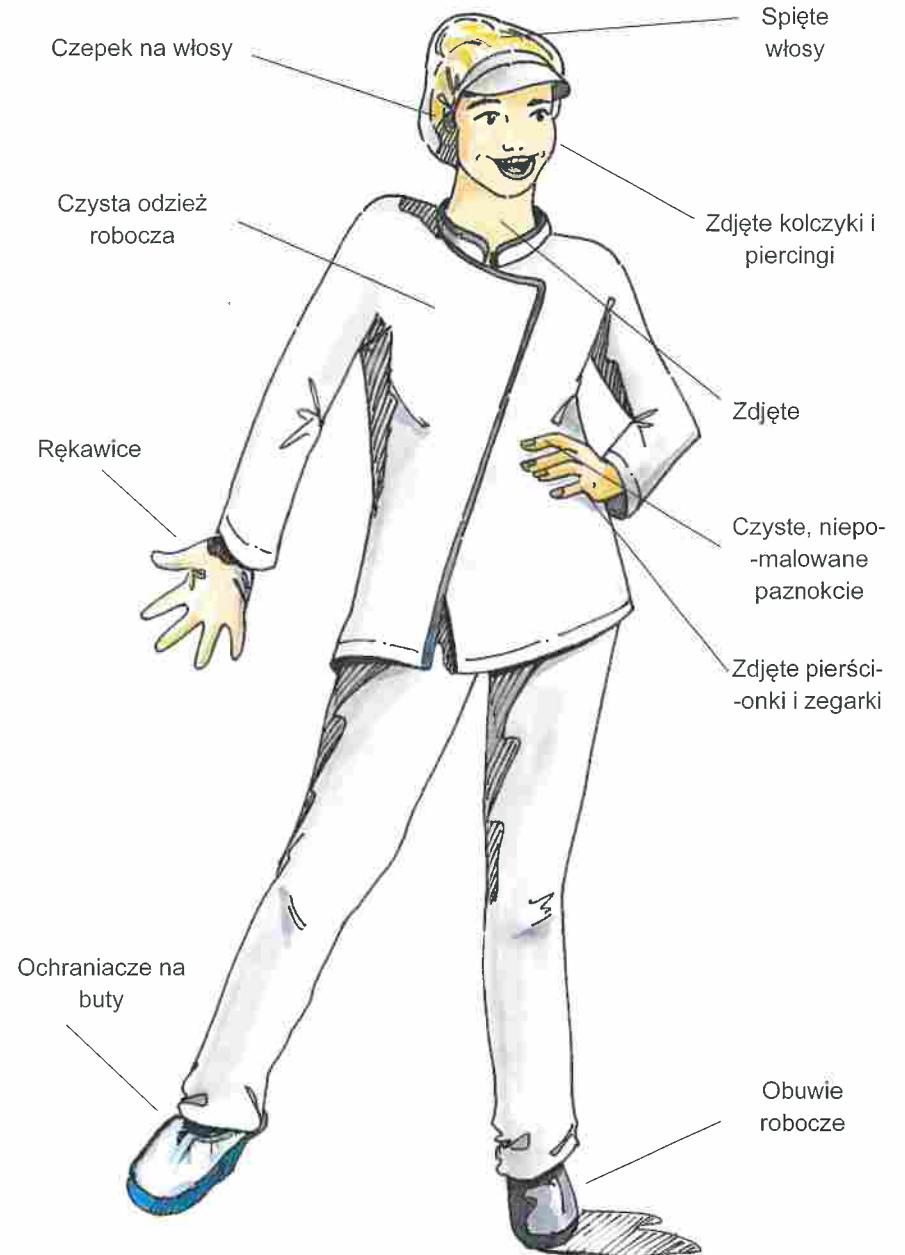
Przeciwwskazania do podjęcia pracy?

W przypadku występowania wyżej wymienionych **objawów** wskazujących na jedną z poniższych **chorób** lub jej stwierdzenie przez lekarza, zabronione jest podejmowanie pracy przy produktach spożywczych:

- ▶ ostre, infekcyjne zakażenia układu pokarmowego (występująca nagle biegunka)
- ▶ cholera
- ▶ dur brzuszny lub dur rzekomy
- ▶ żółtaczką A lub E (zapalenie wątroby)
- ▶ dyzenteria (czerwonka bakteryjna)
- ▶ salmonelloza
- ▶ zainfekowane rany lub choroby skóry, w przypadku których istnieje możliwość przeniesienia zarazków chorobotwórczych przez produkty żywnościowe na inne osoby

Przestrzeżenie higieny – do czego należy się stosować przed po-djęciem pracy?

- ☑ ostre, infekcyjne zakażenia układu pokarmowego (występująca nagle biegunka)
- ☑ cholera
- ☑ dur brzuszny lub dur rzekomy
- ☑ żółtaczką A lub E (zapalenie wątroby)
- ☑ dyzenteria (czerwonka bakteryjna)
- ☑ salmonelloza
- ☑ zainfekowane rany lub choroby skóry, w przypadku których istnieje możliwość przeniesienia zarazków chorobotwórczych przez produkty żywnościowe na inne osoby



W niektórych zakładach pracy mogą być wymagane następujące środki ostrożności:

- ☑ Zakładanie maseczki na usta
- ☑ Zastąpienie brody
- ☑ Noszenie rękawic
- ☑ Noszenie ochraniaczy na buty
- ☑ Noszenie specjalnej odzieży

Poza tym, bardzo ważne jest utrzymywanie w czystości paznokci, które powinny być krótkie i niepomalowane lakierem.

Nasze ręce są dla bakterii idealnym środowiskiem do przetrwania.

Mycie i dezynfekowanie rąk konieczne jest w następujących sytuacjach:

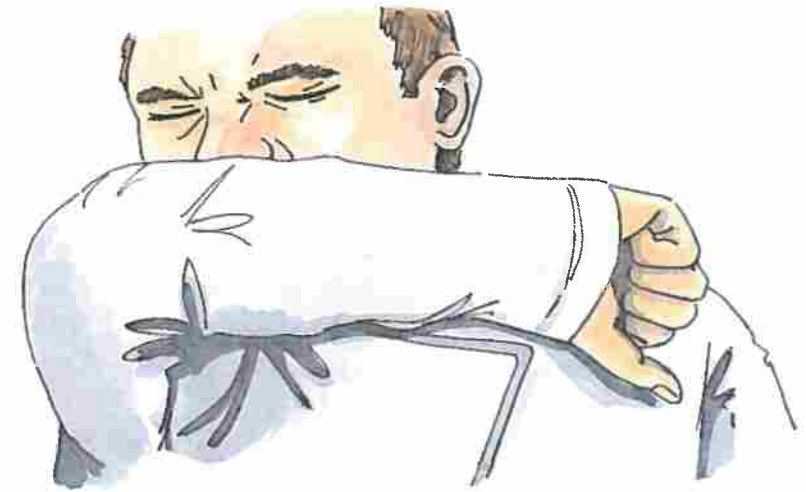
- ☑ Przed rozpoczęciem pracy
- ☑ Przed każdym nowym etapem pracy
- ☑ Po kontakcie z drobiem i wyrobami z jaj
- ☑ Po użyciu zanieczyszczonych przedmiotów
- ☑ Po usuwaniu odpadów
- ☑ Po każdym skorzystaniu z toalety
- ☑ Po każdej przerwie w pracy



Dokładne mycie i dezynfekacja rąk są bezwarunkowo konieczne! Przy myciu i dezynfekowaniu rąk należy pamiętać o tym, żeby dozownik i uchwyty były dotykane tylko za pomocą łokcia.

**Zasady przestrzegania higieny w czasie pracy:
do czego należy się stosować?**

- ☑ Kichanie i odkasływanie z dala od żywności, w rękaw
- ☑ Palenie papierosów, spożywanie posiłków, płynów czy żucie gumy dozwolone jest tylko w czasie przerw, w wyznaczonych do tego miejscach
- ☑ Mycie i dezynfekacja rąk (ok. 30 sekund)



Pierwsza pomoc w przypadku zranienia?**Skaleczenia muszą być natychmiast opatrzone!**

W przypadku otarcia skóry lub skaleczeń na dłoniach i przedramionach ranę należy natychmiast zabezpieczyć kolorowym, wodoodpornym **plastrem**. W razie konieczności należy założyć **gumowe rękawice** lub **ochraniacze na palce**, które chronią dodatkowo przed rozprzestrzenianiem się zarazków

**Przestrzeganie higieny na koniec dnia pracy: co jest ważne?**

Ze względu na częste mycie i dezynfekowanie skóra na rękach może być wysuszona i popękana. Taka skóra ułatwia rozprzestrzenianie się zarazków, ponieważ pełna dezynfekcja nie jest w takim przypadku możliwa



Po zakończeniu pracy skórę rąk należy nasmarować kremem pielęgnacyjnym.

Przestrzeganie higieny w domu?

Przestrzeganie higieny w domu jest równie istotne, jak w zakładzie pracy

Codzienny prysznic oraz pielęgnacja rąk i włosów chroni przed przenoszeniem zarazków na miejsce pracy

