

Belehrung § 43 IfSG in ungarisch

## TÁJÉKOZTATÓ A § 43 ABS. 1 NR. 1 FERTŐZÉSVÉDELMI TÖRVÉNYRŐL (IfSG)

### Egészségügyi információk élelmiszerrel foglalkozók részére

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, fagyalt és jégkrémtermékek
7. Átsütés vagy átfőzés nélküli töltelékkel vagy feltéttel ellátott péktermékek
8. Csemege-, friss vagy burgonyasaláta, marinírozott készítmények, majonéz és más emulgeált szószok, 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, kávézókban 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.**

### **Miért kell különös tekintettel lenni a megelőző intézkedésekre?**

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 fontosabb szabályokat az 1. függelékben foglaltuk össze önöknek)**

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 (Leerstelle) 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.

**A következő tünetek jelzik a fent említett betegségeket:**

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 **tejszerű hasmenés** magas folyadékvesztéssel.

**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 betegség tünetek jelentkezése esetén feltétlenül kérje orvosa vagy üzemorvosa 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.

## **Függelék I**

### **Hogy tud Ön hozzájárulni az élelmiszerfertőzés megakadályozásához**

#### **Válasz**

- **Munkakezdekskor, minden munkába állás előtt és természetesen minden toalett-  
használat után szappannal és folyóvízzel alaposan mosson kezet.  
Használjon eldobható vagy egyszerhasználatos kéztörölőt a kéz szárítására.**
- **Munkakezdeks 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.