



**Υγειονομικές πληροφορίες για το χειρισμό των τροφίμων**

- I. Ποιος πρέπει να ενημερωθεί;**
- II. Γιατί πρέπει να ληφθούν ειδικά προληπτικά μέτρα;**
- III. Πότε υπάρχει απαγόρευση άσκησης δραστηριότητας;**
- IV. Ποιος πρέπει να ενημερωθεί;**
- V. Τι πρέπει να προσέξει ο εργοδότης;**
- VI. Ποινικές διατάξεις και διατάξεις περί χρηματικών ποινών**

**I. Ποιος πρέπει να ενημερωθεί;**

Πριν από την πρώτη άσκηση μιας δραστηριότητας στον τομέα των τροφίμων θα πρέπει να ενημερωθούν τα εξής άτομα και να λάβουν πιστοποίηση από την Υγειονομική Υπηρεσία σύμφωνα με το άρθρο 43 παράγραφος 1 αριθμός 1 του Νόμου για την προστασία από τις λοιμώξεις:

1. Πρόσωπα που παράγουν, επεξεργάζονται ή διαθέτουν στην αγορά κατ' επάγγελμα τα ακόλουθα τρόφιμα:
  - Κρέας, κρέας πουλερικών και τα προϊόντα αυτών,
  - Γάλα και προϊόντα που έχουν ως βάση το γάλα,
  - Ψάρια, οστρακόδερμα ή μαλάκια και τα προϊόντα αυτών,
  - Προϊόντα αυγών
  - Βρεφικές και παιδικές τροφές
  - Παγωτά και προϊόντα αυτών
  - Προϊόντα αρτοποιίας με μη ψημένη ή θερμανθείσα γέμιση ή επικάλυψη,
  - Σαλάτες έτοιμες (προϊόντα έτοιμα προς κατανάλωση που παρασκευάζονται από συστατικά ζωικής ή/και φυτικής προέλευσης σε μια αρωματισμένη σάλτσα), σαλάτες ωμών λαχανικών και πατατοσαλάτες, μαρινάδες, μαγιονέζες, άλλες γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, ζύμες τροφίμων,
  - Βλαστοί και φύτες για ακατέργαστη κατανάλωση καθώς και σπόροι για την παραγωγή βλαστών και φύτεων για ακατέργαστη κατανάλωση,

και ως εκ τούτου έρχονται άμεσα (με το χέρι) ή έμμεσα (μέσω αντικειμένων πρώτης ανάγκης π.χ. πιατικά, μαχαιροπήρουνα και άλλα υλικά εργασίας) σε επαφή με αυτά,

2. Άτομα που εργάζονται σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, καφετεριών ή άλλες εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης ή σε τέτοιες που διαθέτουν μαζική εστίαση.

## II. Γιατί πρέπει να ληφθούν ειδικά προληπτικά μέτρα;

Στα προαναφερθέντα τρόφιμα μπορούν να πολλαπλασιαστούν ιδιαίτερα εύκολα ορισμένοι παθογόνοι μικροοργανισμοί. Η κατανάλωση τροφίμων που έχουν μολυνθεί με τέτοιου είδους μικροοργανισμούς μπορεί να προκαλέσει στους ανθρώπους σοβαρές τροφικές λοιμώξεις ή δηλητηριάσεις. Στα εστιατόρια ή στις εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης, μπορεί να προσβληθεί από αυτό ένας μεγάλος αριθμός ανθρώπων.

Για το λόγο αυτό θα πρέπει να ζητηθεί από κάθε εργαζόμενο για λόγους προστασίας του καταναλωτή και του ίδιου του εαυτού του, να επιδείξει υψηλό βαθμό προσωπικής ευθύνης και να συμμορφωθεί με τους κανόνες υγιεινής.

## III. Πότε υπάρχει απαγόρευση άσκησης δραστηριότητας;

Ο νόμος για την προστασία από τις λοιμώξεις ορίζει ότι δεν επιτρέπεται να ασκείτε τις παραπάνω δραστηριότητες, εάν εμφανίσετε συμπτώματα ασθένειας τα οποία παραπέμπουν σε κάποιες από τις ακόλουθες παθήσεις ή έχει διαπιστώσει από κάποιον γιατρό ότι πάσχετε από αυτές:

- Τυφοειδή πυρετό, παράτυφο, χολέρα, σιγκέλλωση, σαλμονέλωση, άλλου είδους μολυσματική γαστρεντερίτιδα (ξαφνικά εμφανιζόμενη μεταδοτική διάρροια)
- Ιική ηπατίτιδα Α ή Ε (φλεγμονή του ήπατος)
- Έχετε μολυσμένες πληγές ή κάποια δερματική νόσο όπου υπάρχει πιθανότητα να μεταδοθούν οι παθογόνοι μικροοργανισμοί σε άλλα άτομα μέσω των τροφίμων

Σε περίπτωση που εκκρίνετε - αποδεδειγμένα μέσω ενός δείγματος κοπράνων - τα παρακάτω βακτηρίδια (χωρίς να αισθάνεστε απαραίτητα άρρωστος), υπάρχει επίσης απαγόρευση άσκησης δραστηριότητας στο χώρο των τροφίμων.

- Σαλμονέλα,
- Σιγκέλλα,
- Εντεροαιμορραγικά βακτήρια *Escherichia coli*
- Δονάκιο της χολέρας.

Τα ακόλουθα συμπτώματα παραπέμπουν στις αναφερόμενες ασθένειες:

- Διάρροια (τουλάχιστον 3 μη διαμορφωμένα κόπρανα σε 24 ώρες),
- Ναυτία, εμετός ή κοιλιακό άλγος,
- Πυρετός (θερμοκρασία σώματος  $\geq 38,5$  ° C),
- Κιτρίνισμα του δέρματος και των βολβών των ματιών,
- Τραύματα ή ανοιχτά σημεία δερματικής νόσου εάν είναι κοκκινωπά, λιπαρά, υγρά ή πρησμένα.

#### IV. Ποιος **πρέπει** να ενημερωθεί;

Εάν εμφανίζετε ένα ή περισσότερα από τα αναφερόμενα συμπτώματα, φροντίστε να αναζητήσετε τη συμβουλή του οικογενειακού σας γιατρού ή του γιατρού της επιχείρησής. Κατά τη συζήτησή με τον γιατρό σας, επισημάνετε ότι εργάζεστε σε επιχείρηση με τρόφιμα. Πρέπει επίσης να ενημερώσετε αμέσως τον προϊστάμενό σας σχετικά με την ασθένεια.

#### V. Τι πρέπει να προσέξει ο εργοδότης;

1. Οι εργοδότες είναι επίσης υποχρεωμένοι να αποδείξουν ότι έχουν ενημερωθεί.
2. Επιτρέπεται να ασκήσουν τις δραστηριότητες μόνο εφόσον έχουν λάβει βεβαίωση σχετικά με την ενημέρωση σύμφωνα με το άρθρο 43 παράγραφος 1 του Νόμου για την προστασία από τις λοιμώξεις.
3. Όταν η δραστηριότητα ασκείται για πρώτη φορά, η βεβαίωση ενημέρωσης της Υγειονομικής Υπηρεσίας δεν πρέπει να είναι παλαιότερη των τριών μηνών.
4. Εφόσον απασχολείτε άτομα, τα οποία ασκούν δραστηριότητες σύμφωνα με το άρθρο 43 παράγραφος 1 αριθμός 1 του Νόμου για την προστασία από τις λοιμώξεις θα πρέπει να τα ενημερώσετε σχετικά με τις διατάξεις του Νόμου για την προστασία από τις λοιμώξεις κατά την έναρξη των δραστηριοτήτων τους και εν συνεχεία ανά δύο χρόνια και να τεκμηριώσετε τη συμμετοχή τους στην ενημέρωση.
5. Η ενημέρωση αυτή, δεν αντικαθιστά την τακτική ενημέρωση σύμφωνα με τον κανονισμό για την υγιεινή των τροφίμων.
6. Θα πρέπει να έχετε διαθέσιμη τη δικιά σας βεβαίωση και αυτή των τελευταίων εργαζομένων σας, όπως επίσης και την τεκμηρίωση σχετικά με την τελευταία ενημέρωση που έλαβε χώρα στον χώρο εργασίας και να παρουσιάσετε όλες τις αναφερόμενες βεβαιώσεις στο προσωπικό της αρμόδιας Αρχής, εφόσον σας ζητηθεί. Σε περίπτωση δραστηριοτήτων που λαμβάνουν χώρα σε μεταβαλλόμενες τοποθεσίες αρκεί να υποβληθεί ένα επικυρωμένο αντίγραφο.
7. Εάν εμφανίσει ο ίδιος ο εργοδότης ή ένας/μία από τους υπαλλήλους κάποιο από τα παραπάνω συμπτώματα ή έχει διαγνωστεί από γιατρό κάποια από τις ως άνω αναφερόμενες ασθένειες ή η ως άνω αναφερόμενη έκκριση ενός από τους παθογόνους μικροοργανισμούς, θα πρέπει να ληφθούν μέτρα υγιεινής τα οποία είναι κατάλληλα για να αποτρέψουν τη μετάδοση των παθογόνων μικροοργανισμών στον χώρο εργασίας. Πληροφορίες σχετικά με αυτό παρέχονται από την Υπηρεσία Προστασίας των Καταναλωτών και την Υγειονομική Υπηρεσία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις ασθένειες και τα μέτρα υγιεινής διατίθενται στους ακόλουθους δικτυακούς τόπους:

[https://www.rki.de/DE/Home/homepage\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Home/homepage_node.html) (Λοιμώδη νοσήματα Α-Ω)

<https://www.infektionsschutz.de/>

## VI. Ποινικές διατάξεις και διατάξεις περί χρηματικών ποινών

Δρα παράνομα, όποιος απασχολεί άτομα τα οποία δεν κατέχουν τη βεβαίωση σχετικά με την ενημέρωση του άρθρου 43 παράγραφος 1 πρόταση 1, ή η βεβαίωσή τους δε μπορεί να κατατεθεί σύμφωνα με τον τύπο που απαιτείται από το άρθρο 43 παράγραφος 5 πρόταση 2. Η παράβαση αυτή μπορεί να τιμωρηθεί με πρόστιμο μέχρι 25.000 ευρώ.

Με στερητική της ελευθερίας ποινή έως 2 έτη ή με χρηματική ποινή, τιμωρείται όποιος στα πλαίσια αυτού του Νόμου, χειρίζεται τρόφιμα, παρότι υπάρχει απαγόρευση εις βάρος του σύμφωνα με το άρθρο 42 παράγραφος 1 του Νόμου για την προστασία από τις λοιμώξεις ή θα έπρεπε να υπόκειται μίας τέτοιας απαγόρευσης εξ αιτίας μίας ασθένειας ή της υπόνοιας μίας ασθένειας. Με τις ίδιες ποινές τιμωρείται και όποιος απασχολεί τέτοια άτομα.