

Gıda kullanımı ile ilgili sağlık bilgileri

- I. Kime eğitim verilmeli?
- II. Özel tedbir önlemlerine neden dikkat edilmeli?
- III. Ne zaman çalışma yasağı oluşur?
- IV. Kim bilgilendirilmeli?
- V. İşveren nelere dikkat etmeli?
- VI. Ceza ve para cezası hükümleri

I. Kime eğitim verilmeli?

Gıda sektöründeki ilk çalışma öncesinde aşağıdaki kişilerin enfeksiyona karşı koruma kanununun 43. Maddesi 1.Fıkrası 1. Bendi uyarınca sağlık müdürlüğünün sunduğu bir bilgilendirme üve belgeye ihtiyaçları vardır:

1. Mesleki olarak aşağıdaki gıdaları üreten, işleyen veya piyasaya süren kişiler:
 - Et, tavuk eti ve bunların ürünleri,
 - Süt ve süt temelli ürünler,
 - Balıklar, yengeç veya yumuşakçalar ve bunların ürünleri,
 - Yumurta ürünleri
 - Bebek ve küçük çocuk besinleri
 - Dondurma ve dondurma yarı mamülleri
 - Tam pişmemiş veya tam ısıtılmamış dolgu veya kaplamalı unlu mamüller,
 - Mezeler, çiğ besin ve patates salataları, salamuralar, mayonezler, diğer emulsiyonlaştırılmış soslar, besin mayaları
 - Çiğ tüketilen filiz ve fidecikler ayrıca çiğ tüketilen filiz ve fideciklerin üretimi için tohumlar

Ve bununla beraber doğrudan (el ile) veya dolaylı olarak (kap kacak, çatal bıçak ve diğer iş malzemeleri gibi) ihtiyaç malzemeleri vasıtasıyla temasta bulunan

2. Lokanta, restoran, kantin, kafe veya diğer tesislerin mutfaklarında toplu yemeklerle veya toplu yemeklerde çalışan kişiler.

II. Özel tedbir önlemlerine neden dikkat edilmeli?

Yukarıda belirtilen gıdalarda belli mikroplar kolaylıkla çoğalabilirler. Buna benzer mikroorganizmalarla kirlenmiş gıdaların tüketilmesi sonucu insanlar gıda maddesi enfeksiyonları veya gıda zehirlenmesinden ağır hastalanabilirler. Lokantalar veya müşterek tesislerde çok sayıda kişi bundan etkilenebilir.

Bu nedenle her çalışandan tüketicinin ve kendisinin korunması adına yüksek ölçüde kişisel sorumluluk ve hijyen kurallarına dikkat edilmesi beklenmektedir.

III. Ne zaman çalışma yasağı oluşur?

Enfeksiyona karşı koruma kanunu aşağıdaki hastalıklara işaret eden veya doktorun sizde teşhis koyduğu hastalık belirtileri (semptomlar) görüldüğünde yukarıda belirtilen işlerde çalışmamanızı belirler:

- Tifüs abdominal, paratifüs, kolera, shigellenruhr, salmonellosis, bir diğer bulaşıcı Gastroenterit (aniden oluşan, bulaşıcı ishal)
- Hepatit virüsü A veya E (karaciğer iltahabı)
- Enfeksiyonlu yaralarınız veya gıdalar üzerinden diğer kişilere bulaşma ihtimali bulunan cilt hastalığınız olması durumunda

Dışkı örneği ile ispatlanan aşağıdaki bakterileri salgılamaz durumda (kendinizi hasta hissetmeseniz bile) gıda sektöründe çalışmanız yasaktır.

- Salmonella,
- Shigella,
- enterohemorajik escherichia coli-bakterisi
- Vibrio cholerae.

Aşağıdaki hastalık belirtileri söz konusu hastalıklara işaret etmektedir:

- İshal (24 saat içinde en az 3 şekilsiz dışkı),
- Mide bulantısı, kusma veya karın ağrısı,
- Ateş (vücut ısısı $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- Cildin veya göz bebeklerinin sarı renk alması,
- Yaralar veya cilt hastalıklarının açık yerleri kızarmış, kirle kaplı, nemlenen veya şişmiş ise.

IV. Kim bilgilendirilmeli?

Sizde belirtilen semptomların biri veya daha fazlası meydana çıktığı takdirde mutlaka aile veya işyeri hekiminizin önerisine başvurun. Doktorunuzla yapacağınız görüşmede gıda sektöründeki bir işletmede çalıştığınızı belirtin. Ayrıca amirinizi hastalığınız ile ilgili derhal bilgilendirmekle yükümlüsünüz.

V. İşveren nelere dikkat etmeli ?

1. İşverenlerin de bilgilendirilme ile ilgili ispat sunmaları gerekmektedir .
2. İş sadece enfeksiyona karşı koruma kanununun 43. Maddesi 1. Fıkrası uyarınca bilgilendirilme ispatlamanız durumunda icra edebilirsiniz.
3. İşin ilk icrasında sağlık müdürlüğünün bilgilendirme belgesi üç aydan daha eski olmamalıdır.
4. Enfeksiyona karşı koruma kanununun 43. Maddesi 1. Fıkrası uyarınca çalışan kişileri işe alırken ve devamında her iki yılda bir enfeksiyona karşı koruma kanunu hükümleri hakkında bilgilendirmeli ve bilgilendirmeye katılımı belgelendirmelisiniz.
5. Bu bilgilendirme düzenli gıda hijeni yönetmeliği bilgilendirmesi yerine geçmez
6. Sizin ve son çalışanlarınızın belgelerini ayrıca son bilgilendirmenin belgelerini işyerinizde hazır bulundurmanız ve istendiğinde ilgili makamın çalışanlarına bildirilen bütün belgeleri ibraz etmeniz gerekmektedir. Değişen lokasyonlu işlerde onaylı bir kopyanın sunulması yeterlidir.
7. İşverenin kendisinde veya çalışanlardan birinde söz konusu hastalık belirtilerinden birinin olması veya belirtilen hastalıkların veya belirtilen virüslerin dışkılanması doktor tarafından tespit edilmesi durumunda işyerinde hastalığın bulaşmasını engellemeye uygun hijyen önlemlerinin alınması gerekmektedir. Bu konuda tüketici koruma dairesi ve sağlık müdürlüğü bilgi vermektedir.

Hastalıklar ve hijyen önemleri ile ilgili detaylı bilgiye aşağıdaki sitelerinden ulaşabilirsiniz:

https://www.rki.de/DE/Home/homepage_node.html (A'dan-Z'ye bulaşıcı hastalıklar)

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

http://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_weitere_berufsgruppen-61521.html

VI. Ceza ve para cezası hükümleri

43.Madde 1. Fıkra 1. Bend gereğince bilgilendirme belgesine sahip olmayan kişileri veya belgeleri ibraz edemeyen veya belgeleri 43. Madde 5. Fıkra 2. Bendinde istenilen şekilde ibraz edemeyenleri çalıştıranlar kurallara aykırı davranmış olurlar. Kurallara aykırılık 25.000 Euro'ya kadar olan para cezasıyla cezalandırılır.

Enfeksiyona karşı koruma kanununun 43. Maddesi 1. Fıkrası uyarınca iş yasağı olmasına rağmen veya bir hastalık şüphesi nedeniyle böyle bir yasağa tabi olabilecek olmasına rağmen gıdalarla temas eden biri 2 yıla kadar hapis cezası veya para cezasıyla cezalandırılır. Bu gibi kişileri çalıştıran da bu cezalardan biriyle cezalandırılır.