

Información de salud para la manipulación de alimentos

- I. ¿Quién debe ser instruido?
- II. ¿Por qué deben tomarse precauciones especiales?
- III. ¿Cuándo debe prohibirse una actividad?
- IV. ¿Quién debe ser informado?
- V. ¿Qué debe tener en cuenta el empleador?
- VI. Disposiciones penales y disposiciones sobre multas

I. ¿Quién debe ser instruido?

Antes del primer ejercicio de una actividad en el sector alimentario, las siguientes personas necesitan una instrucción y certificación de acuerdo con el art. 43 párr.1 n° 1 de la Ley alemana de protección contra infecciones [Infektionsschutzgesetz] por parte de la autoridad sanitaria:

1. Las personas que producen, tratan o ponen los siguientes alimentos comercialmente en el mercado:
 - carne, carne de aves de corral y productos derivados,
 - leche y productos lácteos,
 - pescado, crustáceos o moluscos y productos derivados
 - productos del huevo
 - comida para bebés y niños pequeños,
 - helados y productos derivados del helado semielaborados
 - productos de panadería con relleno o cobertura no horneados o cocinados
 - *delicatessen*, ensaladas crudas y de patata, adobos, mayonesas, otras salsas emulsionadas, levaduras alimenticias,
 - brotes y plántulas para el consumo crudo, así como semillas para la producción de brotes y plántulas para el consumo crudo,
- y las que entren en contacto con ellos directamente (con las manos) o indirectamente (mediante productos tales como vajilla, cubertería y otros materiales de trabajo),
2. Las personas que trabajan en la cocina de restaurantes, comedores, cafeterías u otros establecimientos con o para servicio de comidas.

II. ¿Por qué deben tomarse precauciones especiales?

En los alimentos mencionados anteriormente, ciertos patógenos pueden multiplicarse con mucha facilidad. El consumo de alimentos contaminados con microorganismos puede hacer que las personas enfermen gravemente debido a infecciones o intoxicaciones alimentarias. En restaurantes o instalaciones comunitarias puede afectar a un gran número de personas.

Por esta razón, se debe exigir a cada empleado un alto grado de responsabilidad personal y el cumplimiento de las normas de higiene para la protección del consumidor y para su propia protección.

III. ¿Cuándo debe prohibirse una actividad?

La Ley alemana de protección contra infecciones establece que Usted no podrá realizar las actividades anteriormente mencionadas, si muestra indicios (síntomas) que indiquen una de las siguientes condiciones o un médico le haya diagnosticado:

- tifoidea abdominal, paratifoidea, cólera, shigelosis, salmonelosis, otra gastroenteritis infecciosa (aparición súbita de una diarrea contagiosa)
- hepatitis viral A o E (inflamación del hígado)
- Tiene heridas infectadas o una enfermedad de la piel donde existe la posibilidad de que sus patógenos puedan transmitirse a otras personas a través de los alimentos

Si Usted – comprobable con una muestra de heces – excreta las siguientes bacterias (sin que tenga que sentirse enfermo), también se le aplicará la prohibición de trabajar en el sector alimentario.

- Salmonela,
- Shigella,
- Bacteria enterohemorrágica de Escherichia coli
- Cólera.

Los siguientes síntomas apuntan a las enfermedades nombradas:

- **Diarrea (al menos 3 deposiciones no formadas en 24 horas),**
- **Náuseas, vómitos o dolor abdominal,**
- **Fiebre (temperatura corporal $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),**
- **Coloración amarillenta de la piel y de los globos oculares,**
- **Heridas o heridas abiertas de enfermedades de la piel si están enrojecidas, viscosas, húmedas o hinchadas.**

IV. ¿Quién debe ser informado?

Si Usted presenta uno o más de los síntomas enumerados, debe consultar a su médico de cabecera o al médico de la empresa. Cuando hable con su médico, indique que trabaja en una empresa de alimentos. También está obligado a informar a sus superiores inmediatamente sobre la enfermedad.

V. ¿Qué debe tener en cuenta el empleador?

1. Los empleadores también deben proporcionar la certificación de capacitación.
2. Sólo podrá realizar las actividades, si ha recibido la confirmación para la capacitación de acuerdo con el art. 43 párr. 1 de la Ley alemana de protección contra infecciones.
3. Cuando se realice la actividad por primera vez, la certificación de capacitación de la autoridad sanitaria no debe tener más de tres meses.
4. Si Usted emplea a personas, que realizan actividades según el art. 43 párr. 1 n° 1 de la Ley alemana de protección contra infecciones, deberá instruirlos en las disposiciones de la Ley alemana de protección contra infecciones cuando empiecen a ejercer la actividad y después cada dos años y, además, deberá documentar la participación en la capacitación.
5. Esta formación no sustituye la instrucción regular de acuerdo con el Reglamento alemán relativo a la higiene de los productos alimenticios [Lebensmittelhygiene-Verordnung].
6. Usted debe tener disponibles su certificación y la de sus últimos empleados, así como la documentación sobre la última capacitación en el lugar de trabajo y presentar todos estos certificados a petición al personal de la autoridad competente. Para las actividades en lugares móviles basta la presentación de una copia autorizada.
7. Si el propio empleador o uno/a de los/las empleados/as mostrara cualquiera de los síntomas anteriores o le hubiera sido diagnosticada cualquiera de las enfermedades mencionadas o la excreción de uno de los patógenos enumerados, deben tomarse las medidas de higiene, que sean adecuadas para prevenir la propagación del patógeno en los lugares de trabajo. Para ello, la Oficina de Protección al Consumidor y el Departamento de Salud suministran la información necesaria.

Puede encontrar más información sobre las enfermedades y las medidas de higiene en los siguientes sitios web:

https://www.rki.de/DE/Home/homepage_node.html (Enfermedades infecciosas A-Z)

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

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

VI. Disposiciones penales y disposiciones sobre multas

Actuarán en contra de la ley aquellos que empleen personas que no estén en posesión de la confirmación para la capacitación de acuerdo con el art. 43 párr. 1 frase 1ª o cuya confirmación no se presente o no pueda presentarse en la forma requerida por el art. 43 párr. 5 frase 2ª. La infracción podrá castigarse con una pena pecuniaria de hasta 25.000 euros.

Se castigará con una pena privativa de libertad de hasta 2 años o con una multa a quienes traten con alimentos en el sentido de esta ley, aunque dicha persona esté sujeta a una prohibición de la actividad según el art. 42 párr. 1 de la Ley alemana de protección contra infecciones o debido a una enfermedad o por la sospecha de una enfermedad. Así mismo, se impondrá una de estas sanciones a quienes empleen a tales personas.