

Làm việc an toàn với thực phẩm
Thông tin của Sở y tế về Điều 42/43 Luật
chống nhiễm trùng (IfSG)



Hướng dẫn nhân sự về cách làm việc với thực phẩm



1

AI CẦN ĐƯỢC HƯỚNG DẪN

Những người sản xuất, vận chuyển hoặc phục vụ thực phẩm, chẳng hạn như thợ làm bánh, người bán thịt, nhân viên nhà bếp, nhà cung cấp và người bán thực phẩm không đóng gói.



2

NHỮNG THỜI HẠN NÀO LÀ QUAN TRỌNG

Những người làm việc với thực phẩm phải có chứng chỉ về việc hướng dẫn, chứng chỉ không được cũ hơn ba tháng. Ngoài ra, họ phải chứng minh về việc thường xuyên cập nhật kiến thức của mình.



3

THỰC PHẨM DỄ NHIỄM KHUẨN

Các mầm bệnh có thể đặc biệt dễ dàng sinh sôi trong một số thực phẩm, bao gồm: thịt, gia cầm, cá, các sản phẩm từ trứng, sữa, kem, rau mầm, sốt mayonnaise, v.v.



4

CẤM LÀM VIỆC

Bạn không được phép chế biến hoặc sản xuất thực phẩm, đặc biệt nếu bạn mắc bệnh truyền nhiễm. Như vậy, chẳng hạn khi bị tiêu chảy hoặc nôn, bạn phải báo cáo ngay cho cấp trên.



5

VỆ SINH

Vệ sinh đóng vai trò quan trọng trong chế biến thực phẩm, và bao gồm: Vệ sinh cá nhân, vệ sinh thực phẩm, vệ sinh nơi làm việc.



6

QUYỀN VÀ ĐỊA CHỈ LIÊN HỆ

Tờ rơi của Sở y tế cung cấp thông tin chi tiết về cách làm việc với thực phẩm. Chúng tôi cũng đã tập hợp tất cả các địa chỉ liên hệ cho bạn.

1 | AI CẦN ĐƯỢC HƯỚNG DẪN



Nhân viên trong lĩnh vực ăn uống



Giáo viên



Thợ nướng bánh, thợ làm bánh



Người bán thịt



Tình nguyện viên

2 | NHỮNG THỜI HẠN NÀO LÀ QUAN TRỌNG

- ▶ Khi bắt đầu làm việc lần đầu tiên, khóa hướng dẫn đầu tiên phải không được cách đây hơn 3 tháng.
- ▶ Vào ngày làm việc đầu tiên, chủ lao động phải hướng dẫn cho bạn.
- ▶ Sau 2 năm, cần phải hướng dẫn tiếp.
- ▶ Việc hướng dẫn là không bắt buộc với những người được cấp giấy chứng nhận sức khỏe theo Đạo luật Chống dịch Liên bang tới năm 2001 và có thể chứng minh về các hướng dẫn tiếp theo.

3 | THỰC PHẨM DỄ NHIỄM KHUẨN

Cần phải hướng dẫn khi công việc liên quan đến những thực phẩm như sau:



Sữa và các chế phẩm có nguồn gốc từ sữa



Kem và các sản phẩm kem bán thành phẩm



Thịt, thịt gia cầm và các chế phẩm từ thịt gia cầm



Cá, cua hoặc các động vật thân mềm và Các chế phẩm từ chúng



Các sản phẩm từ trứng



Thực phẩm dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ



Giá và rau mầm để ăn sống và hạt để sản xuất giá và rau mầm để ăn sống



Bánh nướng có nhân hoặc lớp trên chưa nướng chín hoàn toàn hoặc chưa làm nóng kỹ



Salad đặc sản, rau sống, salad khoai tây, Nước sốt, sốt mayonaise và các loại sốt nhũ hóa khác, men dinh dưỡng



Luật chống nhiễm trùng quy định rằng một người không được tiếp xúc với thực phẩm nếu họ có các triệu chứng của một trong những bệnh sau đây, hoặc bệnh đã được bác sĩ chẩn đoán:

- ▶ Viêm dạ dày ruột truyền nhiễm cấp tính (tiêu chảy đột ngột, có khả năng lây nhiễm) do salmonella, shigella, vi khuẩn tả, tụ cầu, campylobacter, virus rota hoặc các mầm bệnh tiêu chảy khác gây ra
- ▶ Vi khuẩn Escherichia coli gây xuất huyết đường ruột
- ▶ Vibrio cholerae
- ▶ Thương hàn hoặc sốt phó thương hàn
- ▶ Viêm gan siêu vi A hoặc E (nhiễm trùng gan)
- ▶ Bạn có vết thương bị nhiễm trùng hoặc mắc bệnh ngoài da, trong đó có khả năng mầm bệnh truyền sang người khác qua thực phẩm.

Những triệu chứng sau đây là biểu hiện của các bệnh đã đề cập:

- ▶ Tiêu chảy với hơn hai lần đi cầu phân lỏng mỗi ngày, có thể buồn nôn, nôn và sốt
- ▶ Sốt cao kèm theo nhức đầu, đau bụng hoặc đau khớp dữ dội và táo bón (sau vài ngày mới bắt đầu tiêu chảy nặng) là các dấu hiệu của bệnh thương hàn và phó thương hàn.
- ▶ Điển hình của bệnh dịch tả là tiêu chảy phân trắng đục kèm theo mất nước nhiều.
- ▶ Vàng da và vàng mắt kèm theo suy nhược và chán ăn là dấu hiệu của bệnh viêm gan siêu vi A hoặc E.
- ▶ Các vết thương hoặc vùng da hở do bệnh ngoài da có thể bị nhiễm trùng nếu chúng tấy đỏ, kéo màng, chảy nước hoặc sưng tấy.

Nếu có các biểu hiện bệnh như trên, người bệnh cần tham vấn bác sĩ gia đình hoặc bác sĩ công ty và báo cho bác sĩ rằng họ làm việc với thực phẩm. Ngoài ra, người bệnh có nghĩa vụ thông báo ngay cho cấp trên rằng họ không được phép làm việc với thực phẩm trong thời gian mang bệnh. Các hành vi vi phạm sẽ bị truy cứu trách nhiệm hành chính hoặc hình sự.



Vệ sinh cá nhân

- ▶ Rửa tay
- ▶ Tháo bỏ trang sức
- ▶ Quần áo bảo hộ sạch sẽ
- ▶ Không ho hoặc hắt hơi lên thực phẩm
- ▶ Miếng keo dán dành cho vết thương nhỏ
- ▶ Không dùng sơn hoặc gel móng tay



Vệ sinh an toàn thực phẩm

Thực phẩm dễ hỏng cần được bảo quản mát, nhanh chóng chế biến và tiêu thụ sớm.

Rã đông thịt đông lạnh ở nhiệt độ tối đa 7°C và nấu chín kỹ thức ăn.



Vệ sinh nơi làm việc

Cần giữ gìn toàn bộ khu vực làm việc sao cho gọn gàng và ngăn nắp.

Tất cả những khăn dùng để vệ sinh vật dụng trong bếp và các thiết bị phải được thay hằng ngày. Chất vệ sinh và khử trùng phải được bảo quản tách biệt với khu vực bảo quản thực phẩm.

6 | QUYỀN VÀ ĐỊA CHỈ LIÊN HỆ

Tài liệu này cung cấp thông tin tổng quát sơ bộ về cách làm việc an toàn với thực phẩm. Cơ sở pháp lý là Luật phòng ngừa và kiểm soát các bệnh truyền nhiễm ở người (Luật chống nhiễm trùng IfSG), mà nội dung văn bản chi tiết của nó được trình bày tại đây:



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

► Phần 8

Yêu cầu về sức khỏe đối với nhân viên
khi làm việc với thực phẩm



[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/
belehrungsbogen_node.html](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)

Tài liệu cung cấp thông tin từ Viện Robert Koch
bằng ngôn ngữ khác

Đăng ký tham gia khóa hướng dẫn trực tuyến
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Thông tin xuất bản:



Thiết kế và bản quyền:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de