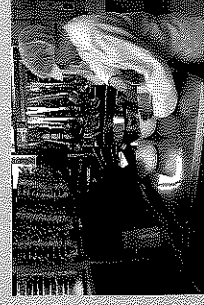


Legea privind prevenirea infecțiilor rezumat

Principalele reguli pentru industria alimentară, catering,
gastronomi și comerț

Das Infektionsschutzgesetz kurz gefasst

Rumänisch



Legea privind prevenirea infecțiilor rezumat

Principalele reguli pentru
industria alimentară, catering, gastronomie și comerț

Das Infektionsschutzgesetz kurz gefasst

Rumänisch

BEHR'S...VERLAG

Cuprins

Legea privind prevenirea infecțiilor mi se aplică și mie?	3
De ce trebuie să respect anumite reguli?	4
Când trebuie să anunț superiorii sau medicii?	5
Când nu îmi este permis să merg la muncă?	6
Măsuri de igienă implementate cu ușurință – Începutul zilei de muncă: Ce trebuie să fac înaintea începerii unei zile de muncă?	6
Măsuri de igienă implementate cu ușurință – În timpul activității: Ce trebuie să respect?	9
Ce trebuie să fac, dacă m-am rănit?	10
Măsuri de igienă implementate cu ușurință – Sfârșitul zilei de muncă: Ce este important?	10
Măsuri de igienă implementate cu ușurință – Și acasă?	11
Notițe	12

Bibliographische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95468-427-4

© B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Tel. 0049 / 40 / 22 70 08-0 • Fax 0049 / 40 / 220 10 91

E-Mail: info@behrs.de • Homepage: <http://www.behrs.de>

1. Auflage 2017

Übersetzer: Dagmar Schuster

Alle Rechte – auch der auszugswweisen Wiedergabe – vorbehalten. Herausgeber und Verlag haben das Werk mit Sorgfalt zusammengestellt. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Geschützte Warennamen (Marken) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

Legea privind prevenirea infecțiilor mi se aplică și mie?

Legea privind prevenirea infecțiilor se aplică tuturor persoanelor, care intră în contact cu următoarele produse alimentare, le produc, le gestionează sau le comercializează:

- ▶ Carne, păsări de curte și produse derivate
- ▶ Lapte și produse pe bază de lapte
- ▶ Pește, crustacee sau moluște și produse derivate
- ▶ Produse din ouă
- ▶ Hrană pentru sugari și copii mici
- ▶ Produse de înghețată și derivate
- ▶ Produse de panificație cu umplutură necoaptă sau neîncălzită
- ▶ Salate delicate, legume crude și salate de cartofi, marinate, maioneze, alte sosuri emulsionate, drojii alimentare
- ▶ Muguri și viâstari, care urmează să fie consumate crude, precum și semințe pentru producția de muguri și viâstari, care urmează să fie consumate crude

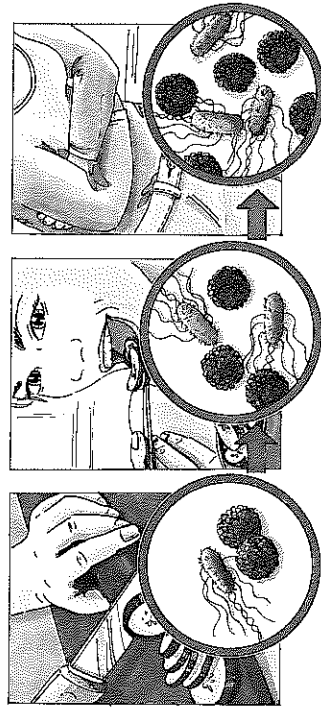
A intra în contact, înseamnă atingerea produselor alimentare, fie direct manual, fie indirect prin intermediul materialelor de lucru etc.

Legea privind prevenirea infecțiilor vi se aplică de asemenea, dacă lucrați în:

- ▶ restaurante
- ▶ cafenele
- ▶ alte instituții de îngrijire comunitară (de ex. grădinițe, spitale, aziluri de bătrâni)

De ce trebuie să respect anumite reguli?

Produsele alimentare enumerate se numără printre alimentele cele mai perisabile. De aceea bacteriile și virușii se pot multiplica foarte repede. Mai ales în cazul răcirii insuficiente, riscul este foarte ridicat, ca numărul de bacterii să crească foarte mult într-un timp scurt. Virușii folosesc alimentele ca „mijloc de transport”. Atunci când un client consumă un aliment purtător de viruși sau bacterii cauzatoare de boli, acesta se poate îmbolnăvi grav de **infecție alimentară** sau de otrăvire. Se poate întâmpla chiar ca acesta să moară. În special în cazul **copiilor mici, persoanelor în vârstă, femeilor însărcinate sau al persoanelor cu un sistem imunitar slăbit**, astfel de infecții au consecințe grave.



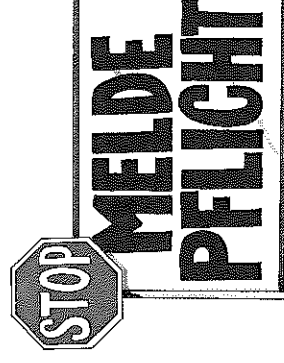
Din acest motiv **legea privind prevenirea infecțiilor** prevede că trebuie să fiți informat(ă) cu privire la pericole:

1. înainte de ocuparea unui nou loc de muncă, de către Direcția de Sănătate sau de către medic numit de Direcția de Sănătate (verbal sau în scris),
2. după ocuparea locului de muncă în unitate
3. la fiecare doi ani în unitate

Când trebuie să anunț superiorii sau medicii?

Pentru a evita pericolele, este important să acționați în mod **responsabil** și să respectați **regulile de igienă** din unitatea dumneavoastră! **Informați superiorii și medicul**, dacă prezentați următoarele **simptome de boală**:

- ▶ diaree
- ▶ greață, vărsături
- ▶ dureri abdominale violente
- ▶ febră (temperatura corpului $\geq 38,5$ °C)
- ▶ icter la nivelul pielii și al globului ocular
- ▶ leziuni sau răni deschise de piele, în cazul în care acestea sunt roșii, inflamate sau apoase



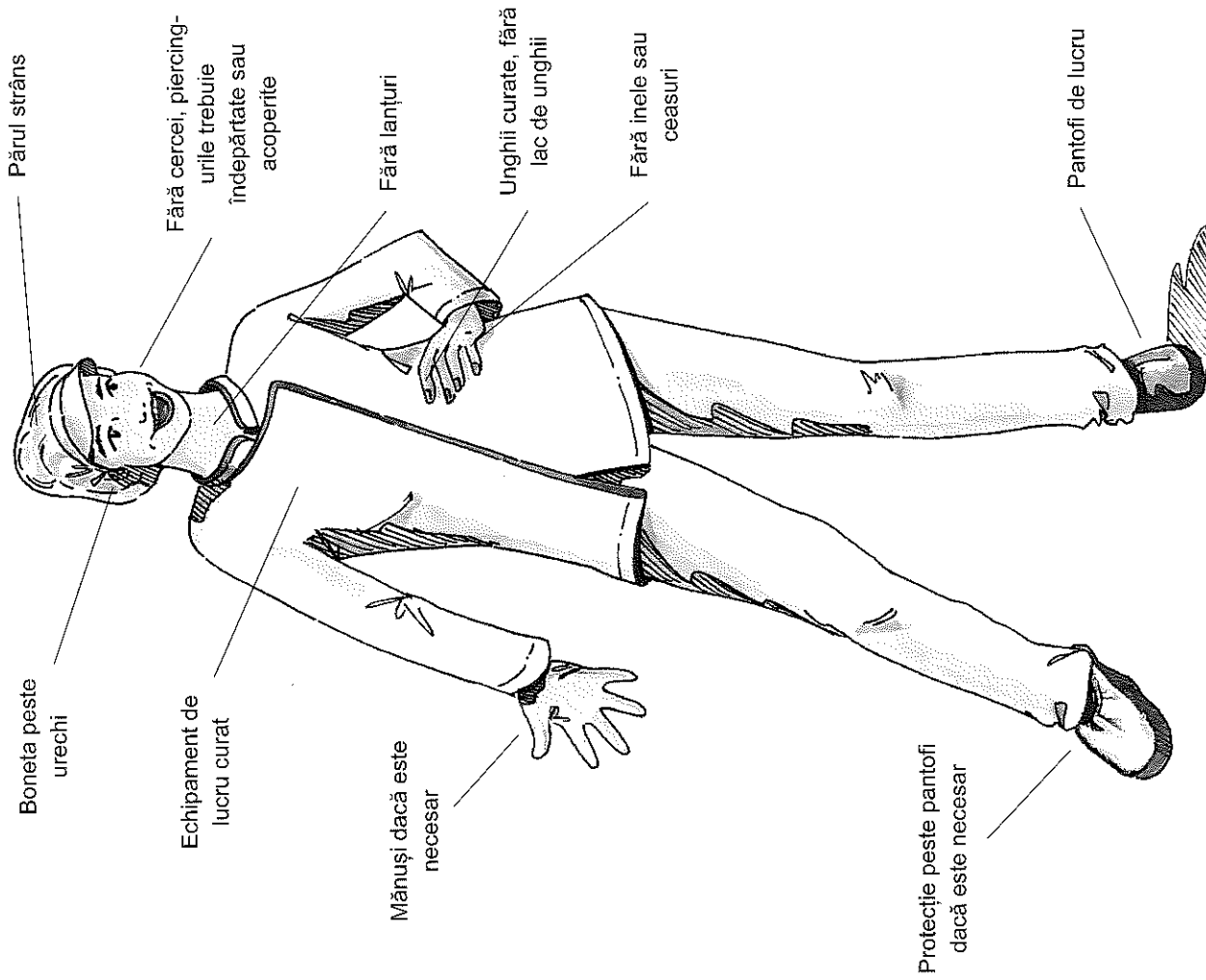
Când e interzis să merg la muncă?

Nu aveți voie să mergeți la muncă atunci când **simptomele de boală** de mai sus indică una din bolile de mai jos sau dacă ați fost diagnosticat cu una din **bolile** de mai în jos:

- ▶ gastroenterită acută infecțioasă (care apare brusc, diaree contagioasă)
- ▶ holeră
- ▶ febră tifoidă sau febră paratifoidă
- ▶ hepatita A sau E (inflamație a ficatului)
- ▶ dizenterie cu bacil Shigella
- ▶ salmoneloză
- ▶ răni infectate sau boli de piele, în cazul în care există posibilitatea ca agentul patogen să poată fi transmis altor persoane prin produse alimentare

Măsuri de igienă implementate cu ușurință – Începerea unei noi zile de muncă: Ce trebuie să fac înainte de începerea unei noi zile de muncă?

- hainele de stradă trebuie schimbate cu uniformă curată de lucru
- dați jos bijuteriile de la mâini, din urechi sau de la gât
- acoperiți sau dați jos piercingurile
- prindeți părul
- acoperiți capul (boneta trebuie să acopere și urechile)



În unele unități este necesar să se respecte și următoarele măsuri:

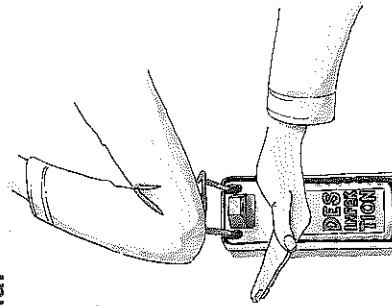
- folosirea unei măști de protecție a gurii
- folosirea unei măști de protecție a bărbii
- purtarea unor mănuși de protecție
- purtarea unor huse pentru încălțăminte
- purtarea unor uniforme speciale

De asemenea, asigurați-vă că unghiile sunt tăiate scurt și sunt curate. Lacul pentru unghii este interzis.

Măinile noastre oferă condiții ideale pentru supraviețuirea germeilor patogeni.

Spălați și dezinfectați mâinile întotdeauna:

- înainte de începerea lucrului
- înainte de fiecare etapă nouă de lucru
- după contactul cu păsările de curte și ouă
- după contactul cu obiecte murdare
- după eliminarea deșeurilor
- după fiecare vizită la toaletă
- după pauze



Spălarea temeinică a mâinilor și dezinfectarea acestora este absolut necesară! Acordați mare atenție ca după spălarea și dezinfectarea mâinilor să atingeți mânerul și clanțele doar cu cotul.

Măsuri de igienă implementate cu ușurință – în timpul activității: Ce trebuie să respect?

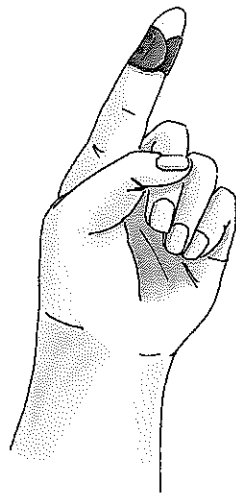
- nu strănutăți și nu tușiți asupra alimentelor sau în mâncă
- fumați, mâncați, beți sau mestecați gumă numai în pauze, nu la locul de muncă
- spălați și dezinfectați-vă mâinile în mod regulat (aprox. 30 de secunde)



Ce trebuie să fac, dacă m-am rănit?

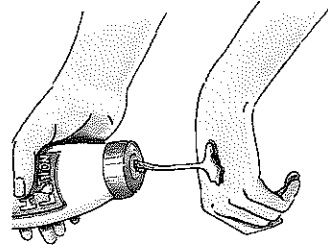
Rănile trebuie îngrijite imediat!

Bandajați rănile de pe mâini și antebraț cu pansamente colorate, rezistente la apă. **Mănușile de cauciuc și protecțiile pentru degete** asigură protecție suplimentară împotriva răspândirii germenilor patogeni.



Măsuri de igienă implementate cu ușurință – Sfârșitul zilei de lucru: Ce este important?

Deoarece vă spălați și dezinfectați mâinile de mai multe ori în timpul zilei, ele pot deveni mai fragile și se pot crăpa mai des. Pielea uscată/crăpată oferă germenilor patogeni posibilitatea să se răspândească, astfel încât nu se mai poate realiza o dezinfectare sigură.



La sfârșitul zilei de lucru ungeți mâinile cu o cremă de îngrijire a pielii.

Măsuri de igienă implementate cu ușurință – Și acasă?

Și acasă trebuie să urmați o îngrijire corespunzătoare.

Dușurile zilnice, precum și îngrijirea părului vă vor proteja împotriva răspândirii germenilor în unitate.

