

## Instrucción según artículo 43 párrafo 1 de la Ley de protección contra enfermedades infecciosas (IfSG)

### ¿Quiénes debe ser instruidos?

Antes de ejecutar una actividad por primera vez en la industria alimentaria, deberán recibir una instrucción y una certificación de conformidad con el artículo 43 de la Ley de protección contra enfermedades infecciosas por la Delegación de Salud Pública las siguientes personas:

1. Quienes **producen, manipulan o comercializan profesionalmente** los siguientes alimentos:
  - Carne, carne de ave y productos derivados
  - Leche y productos lácteos
  - Peces, crustáceos o moluscos y productos derivados
  - Productos de huevo
  - Alimento para bebés y niños pequeños
  - Helados y similares
  - Artículos de panadería y repostería con rellenos o capas no cocidas,
  - Ensaladas especiales, de alimentos crudos y de patatas, ensaladas, escabeches, mayonesas, otras salsas emulsionadas, levaduras nutricionales,
  - Brotes y plántulas para su consumo crudo, semillas para la producción de brotes y plántulas para su consumo crudo,

y entran en contacto **directo** (con la mano) con estos elementos **o indirecto** (a través de instrumentos como vajillas, cubiertos y otros materiales de trabajo),

### O BIEN

2. Personas que trabajan en **cocinas** de restaurante, restaurantes, comedores, cantinas, cafés o cualquier otro sitio de **suministro colectivo de alimentos**.

### ¿Por qué se deben observar especiales precauciones?

En los alimentos mencionados se pueden multiplicar muy fácilmente **agentes patógenos**. Al comer alimentos contaminados con agentes patógenos, los consumidores pueden sufrir enfermedades transmitidas por alimentos. En restaurantes o centros con o para el suministro colectivo de alimentos, esto puede afectar a un gran número de personas.

Por esta razón, se debe exigir a todos los trabajadores un alto grado de responsabilidad personal y observación de las normas de higiene a fin de proteger al consumidor y para su propia protección.

(Las reglas principales se recogen en el folleto "Normas de higiene en la gastronomía colectiva" del Instituto Federal de Evaluación de Riesgos: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)>Publicaciones>Folleto informativo>Folleto informativo para otras profesiones).

## ¿Cuándo está prohibido ejercer las actividades mencionadas?

1. Cuando usted padece **síntomas** que indican la presencia de una de las siguientes enfermedades o cuando un médico se las ha diagnosticado, **no puede trabajar** en este sector de acuerdo con la ley de protección contra enfermedades infecciosas:
  - **Gastroenteritis aguda infecciosa** (fiebre repentina, diarrea) causada por salmonella, Shigella (disentería), Campylobacter, rotavirus, norovirus u otros agentes patógenos diarreicos
  - **Cólera**
  - **Tifoidea o paratifoidea**
  - **Hepatitis A o E** (inflamación del hígado)
  - En caso de **heridas infectadas o de enfermedades de la piel** existe el peligro de que agentes patógenos pueden ser transmitidos a otras personas a través de la comida.
2. Cuando un examen de **muestra de heces** prueba la existencia de los siguientes agentes patógenos:
  - **Salmonelas**
  - **Shigelles (disentería)**
  - **Escherichia coli enterohemorrágica (EHEC)**
  - **Bacterias del cólera**

se debe **prohibir el ejercicio de una actividad o de empleo** en la industria alimentaria. La prohibición del ejercicio de actividad o empleo también se aplica si usted es portador de estos agentes patógenos pero no acusa síntomas (Por favor, vea abajo).

### Observación:

La delegación de Salud podrá autorizar excepciones a estas prohibiciones establecidas según esta norma, si se llevan a cabo medidas que impidan la transmisión de las enfermedades y de los agentes patógenos enumerados.

## Los siguientes síntomas son indicio de las enfermedades mencionadas:

- **Diarrea** (al menos 3 deposiciones blandas en 24 horas)
- **Náuseas, vómitos o dolor abdominal,**
- **Fiebre** (Temperatura corporal igual o mayor de 38,5°),
- **Coloración amarillenta de la piel y de la parte blanca de los globos oculares,**
- **Heridas** cerradas o abiertas por **enfermedades de la piel** si están **enrojecidas, con pus, húmedas o hinchadas.**

## ¿Quién debe ser informado?

Si usted padece uno o más de los síntomas antes mencionados, consulte sin falta a su médico o al médico de la empresa. Dígale que usted trabaja en un establecimiento alimenticio. Además, usted está obligado a informar inmediatamente a sus superiores sobre la enfermedad.

## Notas a los anexos I y II

Le rogamos que firme la siguiente declaración de que se le ha instruido tanto oralmente como por escrito en la prohibición de ejercicio de actividad de acuerdo con la Ley de protección contra enfermedades infecciosas y de que no hay hechos conocidos en su persona que justifiquen una prohibición (Anexo I).

Después de la instrucción en forma oral y escrita, recibirá un certificado para su empleador o superior (Anexo II).

## Consideraciones especiales para empleadores y superiores

- También los empleadores deben presentar la declaración establecida en el anexo I si forman parte de la lista de personas indicada en la página 1 del folleto informativo.
- Usted solo puede ejercer las actividades descritas en la página 1 de este folleto informativo si ha recibido un certificado de conformidad con el anexo II, o posee un certificado de salud de conformidad con el artículo 18 de la Ley federal de protección contra enfermedades contagiosas.
- Si ejerce la actividad por primera vez, la certificación de la Autoridad de Salud Pública no puede tener una antigüedad mayor de tres meses.
- Si usted trabaja con personas que ejercen las actividades descritas en la página 1 del folleto informativo, deberá instruirles sobre las normas que figuran en la página 2 de la Ley de Protección contra enfermedades infecciosas antes de ejercer la actividad por primera vez y a continuación cada dos años, y también dejar constancia escrita de la participación en dicha instrucción.
- Usted deberá tener a disposición su propio certificado y el de sus empleados, así como la documentación acerca de la última instrucción en el centro de trabajo y presentar a solicitud los documentos mencionados a los funcionarios de la autoridad competente. Para actividades en más de un centro de trabajo basta la presentación de copias certificadas.
- Si usted o alguno de sus empleados acusa alguno de los síntomas indicados en la página 2 de este folleto informativo, o se ha diagnosticado las enfermedades mencionadas o es portador de uno de los agentes patógenos, se deberán tomar las medidas de higiene adecuadas a fin de evitar la propagación de los agentes patógenos en el lugar de trabajo. La autoridad competente de control de alimentos y la Autoridad de Salud Pública ofrecen más información al respecto.
- Esta instrucción no sustituye la instrucción periódica de conformidad con el reglamento sobre higiene alimentaria.

**Para más información acerca de las enfermedades y de las medidas de higiene, consulte los siguientes enlaces en Internet:**

**Robert Koch-Institut**

[www.rki.de](http://www.rki.de) > Enfermedades infecciosas A-Z

**Centro Federal de Educación Sanitaria**

[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

**Instituto Federal de Evaluación de Riesgos:**

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)>Publicaciones> Folletos informativos>Folletos informativos para otras profesiones).