

## H.G. 355/2007 privind supravegherea sanatatii lucratorilor

### Fișa 128. Sectorul alimentar

1. Personalul care manipulează carnea crudă din unitățile de industrializate a cărnii
2. Personalul care lucrează nemijlocit la prepararea alimentelor în bucătăriile unităților de alimentare publică și colectivă, în laboratoare de semipreparate culinare, de cofetărie, de înghetată și de băuturi răcoritoare
3. Personalul din unitățile de colectare și industrializare a laptelui
4. Personalul din industria semiconservelor de pește și ouă
5. Restul personalului din unitățile de alimentare publică și colectivă
6. Restul personalului din fabricile și secțiile de preparate de carne
7. Personalul din unitățile de îmbuteliere a apelor minerale și din fabricile de băuturi răcoritoare
8. Personalul din unitățile și punctele de desfacere a alimentelor, care manipulează alimente neambalate
9. Personalul din fabricile de produse zaharoase
10. Personalul din fabricile și secțiile de conserve sterilizate
11. Personalul din industria de panificație, a pastelor făinoase, băuturilor alcoolice

Observatie: Continutul și prevederile acestei fișe se aplică numai persoanelor care vin în contact direct cu alimente neambalate.

#### **Examen medical la angajare:**

- examen clinic general (atenție: examenul tegumentelor și mucoaselor, inclusiv al cavității bucale)
- examen coprobacteriologic
- examen coproparazitologic

#### **Examen medical periodic:**

- examen clinic general — semestrial (atenție: examenul tegumentelor și mucoaselor, inclusiv al cavității bucale)
- examen coprobacteriologic — în trimestrul II sau III
- examen coproparazitologic — anual

#### **Contraindicații:**

- afecțiuni dermatologice transmisibile, acute sau cronice (furunculoze, piodermite)
- boli infectocontagioase în evoluție
- leziuni tuberculoase pleuropulmonare evolutive

#### **1. Contraindicații relative:**

- afecțiuni dermatologice transmisibile acute — lucrătorii cu aceste boli sunt eliminați temporar de la locul de muncă până la vindecarea completă a bolii;
- boli infectocontagioase în evoluție până la vindecare;

Examenul coprobacteriologic urmărește depistarea stării de purtător de shigella, salmonella, vibriion holerici.

Purtătorii acestor germeni vor efectua tratament specific și își pot relua vechiul loc de muncă numai după efectuarea a 3 coproculturi succesive care s-au dovedit negative. Prima din seria celor 3 coproculturi se recoltează la 24 de ore de la terminarea tratamentului, iar următoarele 2, până la 72 de ore. În cazul în care după două serii de tratament persoana continuă să fie purtătoare de salmonella sau shigella, se impune schimbarea locului de muncă, purtătorul putând fi repartizat la alte locuri de muncă fără risc de producere de epidemii.

Lucrătorii vor efectua examen coprobacteriologic ori de câte ori prezintă tulburări digestive acute.

## **2. În sectorul alimentar, șefii de unități trebuie să informeze lucrătorii asupra următoarelor simptome și afecțiuni:**

- febră
- diaree
- vărsături
- icter
- amigdalită
- furuncule
- panaritii
- plăgi ale mâinilor
- infecții ale pielii
- supurații

și să îi trimită la medic la apariția acestora și a oricărei alte stări de boală.

Reprimirea lucrătorului la locul de muncă se face de către șefii de unități pe baza avizului scris al medicului specialist la care a fost trimis, aviz care va fi prezentat medicului de medicina muncii.

## **3. Medicii de medicina muncii care acordă asistență medicală în unitățile cu profil alimentar au următoarele obligații:**

- să examineze lucrătorii trimiși de șefii de unitate și să precizeze în dosarele medicale ale acestora diagnosticul stabilit și măsurile care trebuie luate, după caz: internare, schimbare temporară sau definitivă a locului de muncă, examen coprobacteriologic sau alte examene medicale ori de laborator necesare;
- să se deplaseze, dacă este cazul, la locul de muncă al lucrătorului examinat pentru a efectua examenul medical al întregului personal;
- să informeze, după caz, direcția de sănătate publică teritorială;
- să solicite efectuarea examenelor de laborator pentru depistarea „stării de purtător”, în situații epidemiologice deosebite și pentru categoriile de personal care prezintă risc crescut de transmitere de boli infecțioase.

## **4. Personalul medico-sanitar din cadrul direcțiilor de sănătate publică cu rol de control în domeniul alimentar are următoarele obligații:**

- în cadrul controlului condițiilor igienico-sanitare să verifice și existența fișelor de aptitudine ale lucrătorilor; fișele de aptitudine semestriale vor cuprinde mențiunea „apt lucru în sector alimentar” și vor înlocui carnetele de sănătate utilizate în sectorul alimentar;
- în situații epidemiologice deosebite, pentru anumite categorii de personal care prezintă un risc crescut de transmitere a unor boli infecțioase, să dispună efectuarea de examene de laborator profilactice pentru depistarea „stării de purtător”.

Prevederile pct. 2, 3 și 4 se aplică în mod corespunzător și personalului de la stații de aprovizionare cu apă potabilă, ferme și unități producătoare de lapte, unități ale industriei farmaceutice, laboratoare de preparare de seruri, vaccinuri și derivate de sânge. Lucrătorii din această categorie expuși profesional la factori nocivi profesionali (microclimat cald, zgomot, cloramină, insecto-fungicide organo-fosforice, radiații infraroșii, microunde etc.) vor efectua examenul medical la angajare și examenul medical periodic conform fișelor factorilor nocivi respectivi.