

NARGİLE SUNAN VE İÇİLEN RESTORANLAR İÇİN KARBON MONOKSİT ZEHİRLENMESİNİ ÖNLEME ÖNERİLERİ



Geçmişte, Hamburg ve diğer Alman şehirlerinde bazı nargile kafe/barlarında yaşamı tehdit edici karbon monoksit zehirlenmesi meydana gelmiştir. Zehirlenmiş misafirler bir basınç odasında hızlı bir müdahaleye ve genellikle bir oksijen tedavisine ihtiyaç duymuşlardı. Yanan kömürlerle hazırlanan ve içilen Shisha/Nargileler konukların ve çalışanların sağlığı için önemli bir tehdit oluşturabilir, çünkü bu tür nargile hazırlarken ve içerken tehlikeli nefes zehri karbon monoksit oluşur. Bu esnada tütün, otlar, meyveler veya taşların içilmesi, önemsizdir.

KARBON MONOKSİT NASIL ETKİLİ OLUR?

Karbon monoksit (CO), (nargile) kömürünün hatalı (kirli) yakılması esnasında oluşur. CO havada hızla yayılır ve akciğerler tarafından kolayca emilir. Vücuttaki alyuvar hücrelerine oksijenden çok daha fazla bağlanır ve onu bastırır. Bu nedenle, önce merkezi sinir sistemini ve daha sonra kalp kasını etkileyen oksijen eksikliğine yol açar. Bu baş ağrısı, baş dönmesi, mide bulantısı, bilinç kaybı ve ölüme neden olabilir. Zehirlenmeden sonra gelen takip etkileri (özellikle sinir sistemi ve kalp için) mümkündür. Doğmamış bebekler, yaşlılar ve kalp problemleri veya anemi hastası olanlar özellikle karbon monoksite karşı duyarlıdır.

Karbon monoksit renksiz, kokusuz ve tatsızdır ve solunum sistemini tahriş etmez. Uzun zaman fark edilmemesi, onu bu denli tehlikeli yapar. Vücut bu zehirli gaza karşı savunma reaksiyonları (örneğin gözyaşları, bulantı, kaçış davranışı) göstermez.

İŞLETMECİLERİN KESİNLİKLE AKTİV OLMALARI (HAREKETE GEÇMELERİ) GEREKİR

Sağlığa zarar veren, en kötü durumda hayati tehlike oluşturan karbon monoksit risklerini önlemek için sağlık ve tüketici koruma dairesinin önerileri:

- Havalandırma sistemi ile yeterli havalandırmanın sağlanması. Sadece pencereleri açarak havalandırmanın sağlanması yeterli değildir!
- Karbon monoksit (CO) alarm cihazlarının yeterli miktarda ve kalitede monte edilmesi,
- Karbon monoksit riskine işaret eden levhaların konulması:

"Değerli Konuklar, Burası Shisha/Nargile içilen bir restorandır. Bunu hazırlarken ve içerken Karbon monoksit oluşur. Shisha/ Nargile'nin uzun süreli ve yoğun

bir şekilde içilmesi ve mekânların yeterli düzeyde aktif mekanik havalandırması bulunmaması durumunda yaşam ve sağlık açısından tehlike oluşturabilir. Hamile kadınlar ve kalp hastalığı olan kişiler burada bulunmaktan kaçınmalıdır. 18 yaşın altındaki kişilerin girmesi yasaktır. "

- Kömür ve Shisha/Nargile hazırlama odasında oluşan gazın çıkması için bir baca tesisatının kurulması,
- Ortaya çıkan parlayan kömürlerin sadece uygun kaplarda yakılması ve imha edilmesi

Bir önlem olarak, yukarıda belirtilen şartlara ek olarak, örneğin sigara içmeyenlerin korunması, reşit olmayanların korunması, gıda yasası, hava kirliliği kontrolü, iş güvenliği, bina kullanım yasası veya koruyucu yangın koruma gibi alanlarda, bir nargile restoranının işletilmesi için yasal gerekliliklere dikkat edilmelidir.

Havalandırma ve iklimlendirme sistemi, baca gazı egzoz sistemi ve CO detektörünün montajı ve bakımı yetkili uzman şirketlere bırakılmalıdır.

Restoran işletmecileri, lokanta sahibi olarak, restoranlarının müşterileri ve çalışanları için sağlık riski oluşturmadığından emin olmalıdırlar. Bir restoranda bulunan kişilerin karbon monoksit tarafından zarar görmesi halinde, bu durum, örneğin kişisel yaralanmalar sebebi ile tazminat talebi gibi, cezai soruşturmalara da neden olabilir. Muhtemelen Ceza veya hapis cezası tehdidi oluşabilir.

Nargile içme olanağı sunan restoran işletmecileri, daha fazla soru için 040-115 numaralı Hamburg-servisini telefon ile arayabilirler.

Herausgeber:

Freie und Hansestadt Hamburg

Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz (BGV)

Amt für Gesundheit, Fachabteilung Öffentlicher Gesundheitsdienst,
Gesundheitshilfen und Prävention

Billstraße 80a, 20539 Hamburg, www.hamburg.de/bgv

Stand: Juni 2018