

Hoja de Datos de Código de Alimentos #5

(Food Code Fact Sheet #5)



Lo que debe saber sobre el Código

Norma de Enfermedad para el Empleado, OAR 333-150-0000, Chapter 2-201.11-13 (Employee Illness Policy)

¿Tiene una Norma de Enfermedad para el Empleado por escrito o verbal? Si no es así, usted necesita una para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con alimentos contaminados por un empleado infectado o enfermo. La persona encargada y empleados de alimentos deben estar familiarizados con la Norma de Enfermedad para el Empleado y ser capaces de proporcionar información cuando sean entrevistados por los administradores de la instalación o funcionarios reguladores.

Una buena Norma de Enfermedad para el Empleado consiste de tres partes:

1. La administración es responsable de informar a los empleados de la Norma de Enfermedad para el Empleado y de entrenar a sus empleados sobre los síntomas y enfermedades.
2. El empleado debe reconocer los síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos y saber que es su responsabilidad informar a la administración si tiene alguno de los síntomas enumerados a continuación.
3. Un plan de administración para restringir o excluir empleados que tienen síntomas de, diagnóstico de, o exposición a, enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos son alguno de los siguientes:

- Diarrea
- Vómito
- Dolor de garganta con fiebre
- Ictericia (coloración amarillenta de los ojos y la piel)
- Cortadas infectadas o quemaduras en las manos o en los brazos

Los empleados no pueden volver a trabajar por lo menos **24 horas** después de que hayan pasado los síntomas: diarrea, vómito y dolor de garganta con fiebre. Muchas personas utilizan el término "gripe estomacal" para describir sus síntomas.

Excluir o restringir a empleados del servicio de alimentos, si diagnosticados con cualquiera de los siguientes:

- E. coli O157: H7
- Salmonella typhi
- Shigella
- Hepatitis A
- Norovirus

Más información está disponible en:

<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm266434.htm>; el Código de Alimentos FDA 2009, Anexo 7; comuníquese con su Departamento de Salud Ambiental Local.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Muchas enfermedades que causan diarrea o vómito son transmitidas de los trabajadores enfermos a los clientes. Excluir o restringir a empleados enfermos de trabajar con alimentos es uno de los factores críticos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos que sucedan en sus instalaciones. Los otros dos factores críticos son el lavado de manos adecuado y el no tocar los alimentos listos para comer con las manos descubiertas.