Los empleados deben reportar información sobre su salud y actividades relacionadas con enfermedades transmitidas por los alimentos a la Persona a Cargo (PIC). Los empleados deben proporcionar la información necesaria que permita a la persona a cargo reducir el riesgo de transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto incluye la fecha de inicio de los síntomas, el diagnóstico o la exposición a la enfermedad. Además, el PIC debe informar ciertos síntomas, enfermedades y posibles brotes al departamento de salud. Use este documento como su política de salud para empleados, adjuntando materiales de capacitación para empleados o como una lista de verificación para asegurarse de que el plan de salud para empleados de su establecimiento esté completo.

Nota: Utilice este documento para ayudar a su establecimiento a mantener AMC. Asegúrese de trabajar con su jurisdicción de salud local para obtener información adicional o aprobaciones según sea necesario.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sección 1: Información sobre establecimientos de alimentos | | | | | |
| Nombre del establecimiento | | | | Teléfono | |
| Calle (dirección física) | | Ciudad | | Código postal | Correo electrónico |
| Nombre de contacto | | Título / Cargo | | | |
| Sección 2: Los empleados deben informar a la persona a cargo | | | | | |
| **ü** | Los empleados deben informar sobre posibles enfermedades transmitidas por los alimentos a la persona a cargo. Incluya los siguientes elementos para que los empleados informen en su plan de salud para empleados: | | | | |
|  | Síntomas   * Vómito * Diarrea – heces blandas * Ictericia – piel u ojos amarilloss | | * Dolor de garganta con fiebre * Heridas infectadas * Otro: | | |
|  | Enfermedades diagnosticadas   * E. coli ("STEC" o E. coli productora de toxina Shiga) * Salmonella * Shigella | | * Hepatitis A * Norovirus * Otro: | | |
| HSP  N/A | Exposición: Para instituciones que atienden a poblaciones altamente susceptibles (HSP) como hogares de ancianos.   * Trabajador de alimentos comió o preparó alimentos implicados en un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos * Trabajador de alimentos asistió o trabajó en una instalación con un brote confirmado de enfermedades transmitidas por los alimentos * Trabajador de alimentos vive en la misma casa con alguien que trabaja o asistió a un lugar con un brote confirmado transmitido por los alimentos * El trabajador de alimentos vive en el mismo hogar o come alimentos preparados por una persona con E. coli ("STEC"), Shigella, Salmonella Typhi, hepatitis A, ictericia o norovirus * Otro: | | | | |
|  | Posibles incidentes de enfermedades transmitidas por los alimentos   * Cualquier queja de enfermedad potencialmente relacionada con los alimentos debe ser reportada a la persona a cargo. * Otro: | | | | |
| Sección 3: La persona a cargo debe informar a la autoridad de salud | | | | | |
| **ü** | La persona a cargo debe notificar inmediatamente al departamento de salud local (y a la autoridad reguladora si no es la misma agencia) de lo siguiente: | | | | |
|  | * Trabajador de alimentos con ictericia * Trabajador de alimentos con enfermedad diagnosticada (ver arriba), incluso si el trabajador no tiene síntomas * Informe de posible incidente de enfermedad transmitida por alimentos, como una queja de enfermedad del cliente * Otro: | | | | |

Logo, company name

Description automatically generated****

Toolkit: Employee Health

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Sección 4: Exclusión y restricción | | |
| **ü** | El trabajador de alimentos no debe trabajar si está enfermo. | |
|  | Exclusión: Los trabajadores de alimentos no deben trabajar en el establecimiento de alimentos hasta que se apruebe el regreso si tienen:   * **Diarrea o vómitos.** Es posible que los trabajadores de alimentos no regresen hasta al menos 24 horas después de que los síntomas hayan desaparecido. * **Ictericia.** El trabajador de alimentos no puede regresar hasta que sea aprobado por el departamento de salud. * **Enfermedad transmitida por los alimentos diagnosticada.** El trabajador de alimentos no puede regresar hasta que sea aprobado por el departamento de salud. * **Dolor de garganta con fiebre** (si trabaja en una instalación de HSP). El trabajador de alimentos puede regresar cuando los síntomas hayan desaparecido. * **Una infección previa con fiebre tifoidea** (Salmonella Typhi) en los últimos 3 meses. El trabajador de alimentos no puede regresar hasta que sea aprobado por el departamento de salud. * Otro: | |
|  | **Restricción: Los trabajadores de alimentos pueden trabajar, pero no pueden manipular alimentos sin empacar o utensilios limpios / sin envolver.**   * **Dolor de garganta con fiebre.** El trabajador de alimentos puede regresar cuando los síntomas hayan desaparecido. **Nota:El trabajador de alimentos debe ser excluido si trabaja en una instalación de HSP.** * **Exposición a patógenos transmitidos por los alimentos** (si se trabaja en una instalación de HSP). El trabajador de alimentos no puede regresar hasta que sea aprobado por el departamento de salud. * **Herida inflamada o llena de pus en la mano o la muñeca**. El trabajador de alimentos puede trabajar sin restricciones si la herida puede cubrirse, incluido un guante de un solo uso si la herida está en la mano o la muñeca. * **Estornudos persistentes, tos o secreción nasal.** | |
| Sección 5: Formación de los empleados | | |
| **Entrenimiento de los empleados:** Los empleados deben estar debidamente capacitados para evitar que la enfermedad se propague a través de los alimentos. Debe poder demostrar que los empleados han recibido capacitación sobre la información incluida en este documento. La prueba incluye materiales tales como documentos firmados por el personal o la publicación de los materiales de capacitación en áreas de personal. | | |
|  | Además de los requisitos de informes en este documento, los empleados deben estar capacitados en: (Marque todo lo que corresponda).  Lavado de manos  Prevención del contacto con las manos desnudas  Otro: | |
|  | ¿Cómo se capacita a los empleados?  Signos  Vídeo  Leer y firmar documento  Otro: | |
|  | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados?  Una vez  Trimestral  Anualmente  Otro: | |
| **Asignaciones de trabajadores:** Todos los trabajadores de alimentos deben estar capacitados sobre los requisitos de salud de los empleados. | | |
|  | ¿Quién se supone que debe capacitar al personal sobre la salud de los empleados? (Marque todo lo que corresponda).  Dueño  Gerente Certificado de Protección de Alimentos  Persona Responsable Otro: | |
| Sección 6: Información adicional específica de la instalación | | |
|  | | |
| Sección 7: Mantenimiento del plan | | |
|  | ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el plan? Anualmente  Otro: | |
| Sección 8: Firma | | |
| Plan preparado por: | | |
|  | | |
| Firma Fecha | | Nombre impreso Teléfono |
|  | |  |