

POLITICA DE SALUD PARA LOS EMPLEADOS QUE TRABAJAN CON ALIMENTOS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

DIRECCION: _____

CIUDAD Y ESTADO: _____

PROPOSITO

El propósito de la Política para Reportar Enfermedades para los Empleados que Trabajan con Alimentos es para asegurar que todos los empleados que trabajan con alimentos notifiquen al dueño/gerente general o alguna otra persona encargada (PIC por sus siglas en inglés) cuando esté padeciendo cualquiera de las condiciones mencionadas a continuación para tomar medidas apropiadas para impedir la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos o enfermedades contagiosas.

POLITICA

El/La _____ está comprometido/a asegurar la salud, seguridad y el bienestar de nuestros empleados y clientes y en cumplir con todas las regulaciones del departamento de salud. Todos los empleados deben reportar a la persona encargada si están padeciendo cualquiera de los siguientes síntomas:

- Diarrea
- Fiebre
- Vómito
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Lesiones (tales como forúnculos y heridas infectadas sin importar el tamaño) con pus en dedos, manos o cualquier parte del cuerpo al descubierto

Los empleados que trabajan con alimentos deben también notificar a la persona encargada cuando han sido diagnosticados por un médico con algunas de las siguientes enfermedades que pueden ser transmitidas por medio de alimentos o de persona a persona por contacto casual como:

- *Salmonelosis
- *Virus de Hepatitis A
- *Sigelosis
- *Norovirus
- *Escherichia coli

Además de las condiciones mencionadas anteriormente, los empleados de trabajan con alimentos beben de notificar a la persona encargada si han tenido contacto con las siguientes condiciones de alto riesgo:

- Haber tenido contacto o sospecha de haber causado cualquier brote confirmado involucrando las enfermedades mencionadas anteriormente.
- Un miembro de su hogar al cual se le diagnosticó con cualquiera de las enfermedades mencionadas anteriormente.
- Un miembro de su hogar que cuida o trabaja en un lugar donde se está experimentando un brote confirmado de las enfermedades mencionadas anteriormente.

LA RESPONSABILIDAD DEL EMPLEADO QUE TRABAJA CON ALIMENTOS

Todos los empleados que trabajan con alimentos deben de seguir los requisitos para reportar lo especificado anteriormente que implica síntomas, diagnosis y condiciones de alto riesgo especificadas. Todos los empleados que trabajan con alimentos sujetos a las requeridas restricciones o exclusiones de trabajo que se les impone como se especifica en la Ley de Carolina del Norte, por el Departamento de Salud Local o por la persona encargada, deben cumplir con estos requisitos como también seguir buenas practicas de higiene en todo momento.

LA RESPONSABILIDAD DE LA PERSONA ENCARGADA

La persona encargada debe de tomar acción apropiada como lo especifica el *Código de Alimentos de Carolina del Norte sección 2-2 subsección 2-201 "Salud del Empleado"* para excluir, limitar y/o supervisar a los empleados que trabajan con alimentos quienes han reportado cualquiera de las condiciones antes mencionadas. La persona a cargo debe asegurarse que estas acciones han sido seguidas y solamente dar de alta al empleado enfermo, como lo especifica el *Código de Alimentos de Carolina del Norte sección 2-2 subsección 2-201 "Salud del Empleado"* **O** en el Manual de la Administración de Alimentos y Farmacéuticos (FDA por sus siglas en inglés) *Salud del Empleado e Higiene Personal*, bajo evidencia presentada demostrando que la persona está libre del agente que ha causado la enfermedad o la condición de salud ha sido resuelta.

La persona encargada debe cooperar con el Departamento de Salud Local durante todos los aspectos de la investigación sobre un brote y cumplir con todas las recomendaciones para que no continúe el brote. La persona encargada se asegurará con regularidad que todos los empleados que han recibido empleo condicionalmente o que han sido empleados, llenen la encuesta de salud del empleado que trabaja con alimentos y firmen el formulario reconociendo que están concientes de esta política para todos los empleados que trabajan con alimentos para asegurarse que está siendo cumplida.