Guia di decizon di doensa di funcionário

Gerenti di estabelecimentos di alimentos devi uza es guia pa decidi kuze ki és ta fazi kuandu funcionários sta doenti

Pa decidi si bo deve muda funson di un funcionário, pergunta:

Bo teni vômitos, diarreia ou dor di garganta ku febre?

Sim →

Exclui funcionário di trabadju

- Envia pa kasa si estiver na trabadju
- Deixe retornar somente dipos di 48 horas di desaparecimento di sintomas
- Regista sintomas na Registu di Doensa di Funcionário
- Si es doensas forem diagnosticadas pa médico, bu deve relatás a Departamento di Saúde de Rhode Island: salmonela, shigelose, E. coli infecções, norovírus ou hepatite A

No ↓

Alguém na bu kasa sta ku vômitu ou diarréia?

Bu ten algun leson di pele ku pus?

Yes →

Funcionário restrito na trabadju

- Refosa lavagem adequada di mo
- Certifika ki feridas sta kobertus
- Sem kontato direto ku alimentos prontos pa kume ou pratos limpos
- Discuti requisitos di relatórios di doensas di funcionários, maneras ki trabadjadores di setor alimentício podi spadja doensas atravez di alimentos i stratégias di prevenson

No ↓

Bo ten alguma outra sintomas di preocupason?

Não →

Ka exclui ou restrinji funcionário di funson normal di trabadju

- Restrinji un funcionário si bu sta preocupado ku propagason di otus doensas transmissíveis
- Liga pa Departamento di Saúde di Rhode Island ku keston específiku

Sim ↓

Txoma bu dotor

Lembra: Si ocoi un incidente di vômito na estabelecimento de alimentason, bu deve segui diretrizes di limpeza adequadu. Pa prendi mas, vizita www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/disinfect/pdfs/NorovirusPrevent_8.5x11_English_Color.pdf

Rhode Island Department of Health, Center for Food Protection
Pa mas informason txoma (401) 222-2750

ADAPTADO DI MINNESOTA DEPARTAMENTU DI SAÚDE

MAIO 2017