



# Centro di Proteson di Alimentu Encadernu di Siguransa Alimentar a Retalhu





# Licença de Diretrizes

## pa Komesa un Novu Negociu di Alimentu

### Pasu 1: Aprovason di zona

- Obten aprovason di zoneamentu di cidadi ou vila pa opera un estabelecimentu di alimentus.

### Pasu 2: Aprovason di Sistema di Esgoto

- Keli ta aplika pa apenas estabelecimentus ku sistema di esgotu privado. Si estabelecimentu estiver na un sistema di esgotu publiku, bai pa **Pasu 3**.
  - Se houver un sistema di eliminason di esgotu na local, envia un pedido di Determinason di Adequason di Sistema pa Departamentu di Geston Ambiental di Rhode Island (DEM). Envia un cópia di inscricion aprovalu pa Center for Food Protection komo parte di pacote di inscricion, incluindo kapacidade di lugares i kalker otus limitason impostu pa DEM.
  - Si un **novu** sistema di tratamentu di esgotu na local for nisisariu, envia un pedido di konstruson di un novu Sistema di Tratamentu di Águas Residuais (OWTS) pa DEM. Envia un cópia di Certificado di konformidade emitido pa DEN pa Center for Food Protection komo parte di pacote di inscricion.

### Pasu 3: Aprovason di abastecimentu di água

- Keli ta aplika apenas estabelecimentus ku abastecimentu di água na local (água di posu). Si estabelecimentu tiver abastecimentu di água municipal, bai pa **Pasu 4**.
- Obten aprovason di Departamentu di Saúde di Rhode Island, Centro di Kualidadi di Água Potável, indicando un abastecimentu di água seguro na local.

### Pasu 4: Preenchi formulário di licença i envia ku taxas

- Prenchi pedido di licença pa kadu tipo di licença necessária (por exemplo, mercado, estabelecimentu di sirvisus di alimentaron, laticínios).
- Envia pacotes di solicitason di licença i taxas pa Centro di Proteson di Alimentus ku pelo menos **dos semanas** antes di data di abertura proposta pa instalason existentes, i pa menos **un mês** antes di konstruson di novus instalason ou renovuson di instalason existentes.
- Inclui tudo taxas nisisariu pa kadu tipo di licença exigida.



## Diretrizes di licensa pa inicia um novu negócio di alimentos (*contínuo*)

- › Fazi tudo cheques nominais pa Tesoureiro Geral, Estado di Rhode Island.
- › Tudo taxas di inscricion i taxas di rivizon di plano ka é reembolsável.
- › Tudo pacotes di aplikativos di licensa devi inclui:
  - Aplikativo ou aplikativos
  - Taxa ou taxas di inscricion
  - Aprovasion DEM (si nisisariu)
  - Aprovasion di Divison di Kualidadi di Água Potável (si nisisariu)
  - Menu proposto
  - Kalker otus documentus di solicitason di licensa nisisariu pa novus konstruson i instalason na renovason, tal komo:
    - »Aplikason di konstruson
    - »Taxa di rivizon di plano (igual à taxa di licensa, i somente si kustu di novu konstruson ou reforma for superior 50% di valor di estabelecimentu)
    - »Três konjuntus di planos arquitetônicos

### Pasu 5: Gerentes certificados di seguransa alimentar

- › Si nisisariu certifika ki estabelecimentu possui número apropriado di gerentes certificadus na seguransa alimentar.

### Pasu 6: licensa local

- › Obten autorizason nisissariu di funcionários di cidade ou di zona, komo oficial di prédio, korpo di Bombeiros local, etc.

### Pasu 7: Inspeson pré-operacional

- › Depos ki Centro di Proteson di Alimentus analisa aplikason, konstruson ta sta konklúidu i tudo equipamentus ta sta operacional, liga pa Centro di Proteson di Alimentus pa tilifoni **401-222-2750** pa agenda un inspeson pré-operacional. Favor ten un gerente, proprietário ou gerente di seguransa alimentar certificado presente pa es inspeson. Si inspeson for satisfatória, bu licensa ta ser aprovaðu i enviadu pa bo.



## Lista di Verifikason di Auto-inspeson di Estabelecimentu di Alimentos

	1° turno			2° turno			3° turno			Komentários / Korreson
	Sim	No	N/D	Sim	No	N/D	Sim	No	N/D	
<b>SAÚDE I HIGIENE DI FUNCIONÁRIO</b>										
Funcionários ka sta mostra nun sinal di doensa										
Funcionários ta pratika higiene pessoal adequadu (uniformes limpos, sen kortes ou feridas abertu, restrison di kabelo usadus, unhas mantido, sen joias)										
Ka podi kume, bebi, ou tabacu na areas di preparason										
<b>LAVA MO/UZU DI LUVAS</b>										
Lavatórios pa lava mo acessível										
Água quenti i friu, sabonete i tadjas di papel na pia										
Lava mo koretamenti, frequenti na tenpos apropiados										
Funcionários ta uza i ta troka di luvas apropiadamente, sen kontatu di mo desprotegidu ku alimentus prontu pa kume										
<b>MONITORAMENTS DI TEMPERATURA DI TEMPO</b>										
Alimentus frius mantidos 41 ° F ou menus										
Alimentus reaquecidos pa 165										
Alimentu quenti mantidu 135° F ou mas										
Temperatura di kuzinha tomadu/aprriado										
Alimentus resfriados di 135-70 na 2 horas i 135-41 dento 6 horas										
Alimentu recebidu 41 ° F ou menus										
<b>PREVENSON DI ADULTERASON I KONTAMINASON</b>										
Alimentus di origen animal kru é armazenados pa evita kruzamento kontaminason di alimentus prontus pa konsumo.										
Principal alimentares alérgenos é separados di otus alimentus.										
Tudo químikus devidamenti armazenadus i rotulado										
Tudo alimentus i supriments di alimentus armazenados fora di txon										
<b>LIMPEZA I SANITIZASON</b>										
Superfícies di equipamentus i utensílius di kontatu ku alimentus										
Desinfetante na koncentrason korretu										
Equipamentu di lavagen di lousa ta funciona korretamenti										
Utensílius i equipamentus sta bon stado										
Utensílius armazenadus adequadamente										
Nenhun pista di pragas / animal na instalason										
Pisos, paredi, tetu limpu										
Superfícies di kontatu não alimentares di equipamentu limpu										
										Sinatura: _____
										Data: _____



# Rótulos di Alimentos

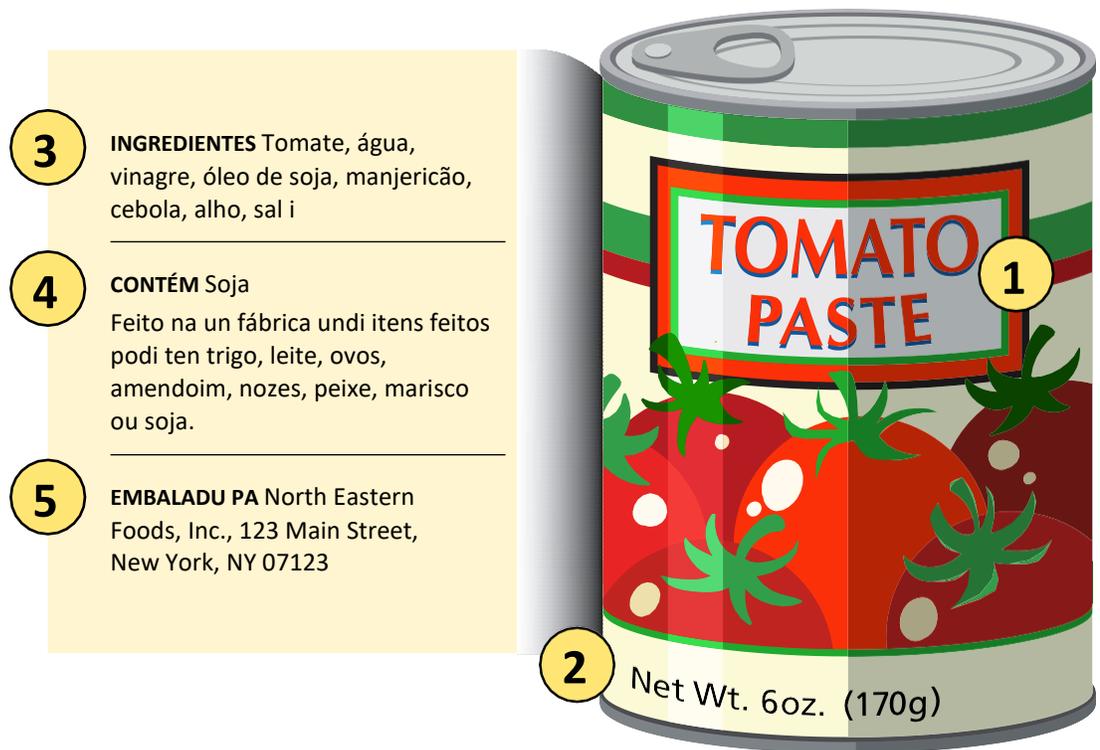
## Kal alimentus mesti rótulos?

- Alimentus embaladus
- Alimentus self-service

Fazi baixa di formuladu di aprovason  
[www.health.ri.gov/forms/  
approval/FoodLabel.pdf](http://www.health.ri.gov/forms/approval/FoodLabel.pdf)

## Kuze ki devi sta na rótulo?

1. Nome di produktu (inglês)
2. Kuantidadi líquida (kuantidadi na pacote) en EUA (oz., Lb., gal.) i métricu (g, kg, l)
3. Ingredientes (listadus di maioria pa menos)
4. Principal alérgenos alimentares (trigo, leite, ovos, amendoim, nozes, peixe, marisco, soja)
5. Nome i enderesu di empresa (fabricanti ou distribuidor)



Pa prenda mas, djobi [U.S. Food and Drug Administration Food Labeling Guide](#).



# »» Alergias Alimentar

Kuze bu mesti sabi

**Milion di pessoas ten alergia alimentar ki podi ten un mira di calmo pa poi vida en risku.**

## Dexa hospede dicide

Kuandu un konvidadu fla ki alguém na se grupu ten alergia alimentar, sigui 4 Rs:

- **Referi** preocupason ku alergia alimentar pa chef, gerenti ou pessoa responsável
- **Rivisona** alergia alimentar ku hóspede i verifika rótulos di ingredientes
- **Lembra** pa verifika procedimentu di preparason pa possível kontatu kruzadu
- Respondi konvidadu i flas kuze bu descubri

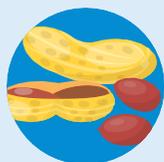
## Evite Kontatu kruzadu

Fontes di kontatu cruzadu ta inclui óleos di kozinha, respingos i vapor di alimentus kozidos.

Kuandu kes itens entra en kontatu ku alérgenos alimentares, lavas dretu ku água quenti ku sabon:

- Tudo utensílius (Kudjer, fakas, spátulas, pinsas, etc.)
- Pannels, tachos, pannels
- Fritadeiras i grelhadores

## Kes alergias alimentar mas komun



Amendui



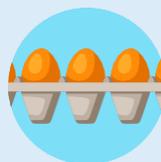
Nozes



Peix



Mariscu



Ovo

Leti



Trigu



Soja



**Si un hóspede tiver un reason alérgica, fla gerenti i liga pa 911!**





# Reason di Alergia Alimentar

Modi ki bo ta repara i respondi pa suspeitas ou reason alergia alimentr activu (anaphylaxis)

## Pa un ou mas di kes sintomas gravi:



### Pulmon

Falta di ar, respirason ofegante, tosse repetitiva



### Corason

Pálido, azul, fraco, pulso fraco, tonto



### Garganta

Pertadu, rouco, dificuldade na respira ou engoli



### Boca

Edema significativo di língua, lábios



### Peli

Txeu urticárias na korpo, vermelhidon generalizadu



### Intestinu

Vômitus repetitivus, diarreia intensu



### Otu

Xinti ki algo ruim sta pa kontici, ansiedade, konfuzon

## 1 Txoma 911

Pidi un ambulância ku epinefrina

## 2 Koloka pessoa detadu ku pernas levantadu

Se é sta vomita ou ku dificultadi na respira, deixal xinta ou deta di lado.

## 3 Proximus Paus

Transporta pa Sala Emergencia (ER). Kel pessoa deve permaneci na Sala Emergencia pa 4 horas, pamodi sintomas podi volta.

## Kes li é sintomas levi di un reason alérgica:



### Nariz

Nariz ku koceira ou ta spira



### Boca

boca ta kosa



### Peli

Algumas urticárias, koceira leve



### Intestinu

Náusea leve ou desconforto



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

ADAPTADO DI PESKIZA I EDUCASON DI ALERGIA ALIMENTAR (FARE)

MAIO 2017

# » Fonti Aprovadu

Seson Fonti Aprovadu (3-201.11) di lei di Código Alimentar di Rhode Island (216-RICR-50-10-1) djuda garanti seguransa alimentar i protegi saúde publika.



- Alimentus devi ser aprovadu. Keli significa ki deve ben di un fonti ki atendi à lei, komo un instalason licenciada.
- Alimentus preparadus na residências particular **ka podi** ser usadus ou kolocadus à venda.
- Alimentus embaladus devi ser rotuladus di acordo ku lei.
- Excetu moluscos komestíveis, destinadus pa servisu kru, peixi ki ta ser servido cru deve ser kongelado primeiro.
- Karne bovina ku músculos inteiros, intacta, mal passadu i sen aviso pa konsumidor deve ser rotuladu komo tal.
- Karnes i aves devi ser rotuladas ku instruson di uzu seguro skritu na lei.
- Ovos não tratadus pa destrui Salmonella devi ser rotuladus ku instruson di manuseio seguro skritu na lei.



# Tempo/Temperatura Kontrole pa Siguransa Alimnto (TSC)

## Alimentos TCS, tanbe ki ta txomadi di alimentos potencialmente perigosos, inclui:

- Alimentos di origem animal kru ou tratados termicamente
- Alimentos di origem vegetal ki é tratados termicamente ou inclui brotos di sementes kru
- Melon kortadus
- Misturas di adju i óleo

## Temperatura di Kuzinha

Tudo temperatura dadu é na Fahrenheit

<b>165°</b>	Aves
	Carnes recheadas, aves, peixes i massas
	Recheio feito ku karne, peixe ou aves
<b>155°</b>	Carne moída i otus carnes ki foram picadas, moídas, picadas i / ou reformadas (inclui giroscópius i salsichas)
	Ovos ka pasteurizadus pa ser mantidus pa servisu
<b>145°</b>	Porson sólidas di peixe, karne i karne bovina (pa tempos di kozinha i temperaturas pa assadus di karne inteiru, konsulta Rhode Island Food code 3-401)
	Ovos ku kasca não pasteurizadus preparadus pa servisu imediatu

## Manti Temperatura quenti

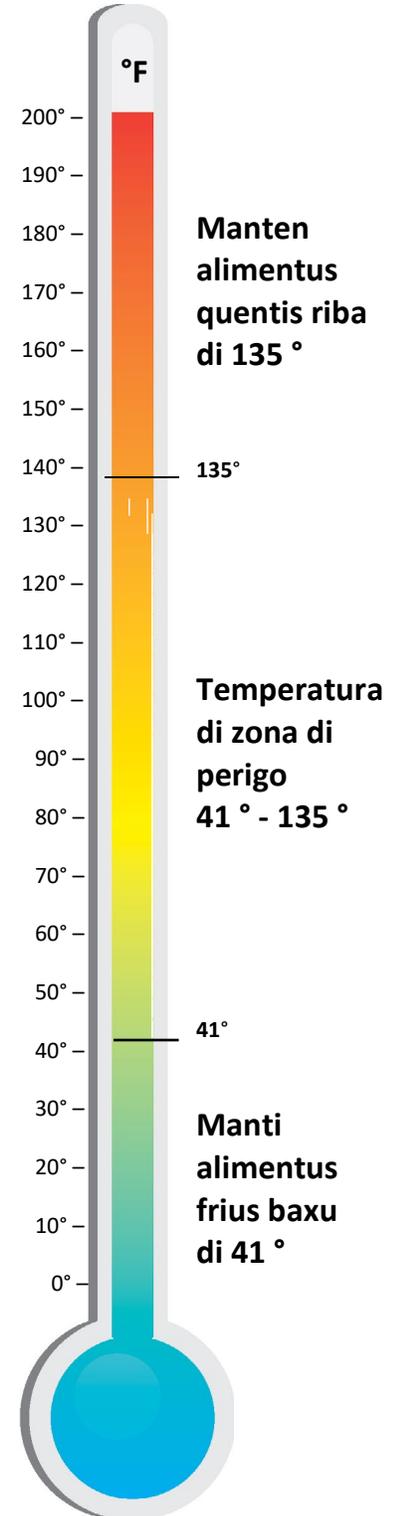
<b>135°</b>	Tudo alimentus TCS
-------------	--------------------

## Reaquecimentu di Temperaturas di (pa manti quenti)

<b>165°</b>	Tudo alimentus ki for kozidus i resfriados
<b>135°</b>	Alimentus i vegetais kumecialmenti processadus i embalados

## Temperatura di manutenson fria

<b>41°</b>	Tudo alimentus TCS
------------	--------------------



Pa preni mas, le Capitulo 3 di [Rhode Island Food Code](#)



# Mínimo Interno

## Temperaturas di kuzinha

Alimento	Temperatura	Tempo di manti mínimo
Frutas i vegetais pa conserva quenti	135°F	
Alimentus prontus pa kume, kumecialmenti processadus pa retenso quenti	135°F	
Ovos pa konsumo imediato	145°F	15 segundos
Filetes di peixe	145°F	15 segundos
Animas di kasa, kriadus kumecialmente	145°F	15 segundos
kosteletas di kordeiro	145°F	15 segundos
<b>Carne assada:</b> karne assadu interu pode ser kozidu menos di 145 ° F (4 minutus ). Odja <a href="#">chart</a> in FDA Model Food Code (3-401.11(B)(2))		
Bifi assadu	145°F	4 minutos
Assado di porco curado (presunto)	145°F	4 minutos
Assadus de kordeiro	145°F	4 minutos
Assadus di porco	145°F	4 minutos
Assadus de vitela	145°F	4 minutos
Costeletas i kosteletas di porco	145°F	15 segundos
Mariscu	145°F	15 segundos
Kosteletas i kosteletas di vitela	145°F	15 segundos
Ovos quentis	155°F	17 segundos
Peixe en flocos	155°F	17 segundos
Hamburgers	155°F	17 segundos
Karnes injetadu	155°F	17 segundos
Linguisa	155°F	17 segundos
Aves (frango, patu i peru)	165°F	<1 segundo
Alimentus reaquecidus pa retenso quenti	165°F	15 segundos
Carnes recheadas, peixes, aves i massas	165°F	<1 segundo
Recheio feitu ku karne, peixe ou aves	165°F	<1 segundo
Kualquer alimentu potencialmenti perigoso kozido na un microondas Dexa produktu fica kobertu pa 2 minutus dipos di kuzinhadu	165°F	



# Registu di Temperatura di Kuzinha

Uza kel registu li pa regista i verifika temperaturas di kuzinha

Produu di kuzinha	Tenpo	Temperatura	Ason korretiva	Iniciais

Guia di Temperatura	
Itens alimentar	Temperatura Mínimu di Kuzinha Interno
Frutas i vegetais kozidus pa manutenson quenti, alimentus processadus komercialmenti reauecidos	135°F
Karne di vaca, porco, peixe, vitela, kordeiro i animas di kasa kriadus kumercialmente	145°F
Ovos kozidus pa atendimentu imediato	145°F
Ovos kozidus pa servisu posterior / manti quenti	155°F
Carnes moídas, incluindo hambúrguer, porco moído, peixe en focos, animas di kasa moída ou salsicha	155°F
Aves i produsu avícolas (frango, patu ou peru) recheius kontendo peixes, karnes, aves, ratites, karnes recheadas, peixes recheados, massas recheadas; alimentus kozinhadus en microondas; i alimentus reauecidos, excetu alimentus processadus komercialmenti totalmenti kozidus.	165°F



**DEPARTAMENTU DI SAÚDE**  
**REGISTRO DI TEMPERATURA DI REFRIGERASON**

Objetivo d kel documentu é monitora resfriamentu di alimentus medindo temperaturas na oráriu specifíku.  
 Resfriamentu ativo devi komesa na 135 \* F. alimentus devi bai di 135 \* F pa 70 \* F na 2 horas i pa 41 \* F ou menos na un total di 6 horas.  
 Si komida sima ki pode ka kumpri prazos permitidu, un ason korretiva deve ocori. keli ta inclui toma un ason imediata pa acelera resfriamento.

			Inicial		2 Hora		4 Hora		6 Hora		Ason korretiva
Data	Tenpo Recebidu	Produto	Tenp	Iniciais	Tenp	Iniciais	Tenp	Iniciais	Tenp	Iniciais	

Produu deve ser mantido nun temperatura mínimu di 135 graus Fahrenheit.  
 Si un iten é observado baxu di 135 graus Fahrenheit, registu korretivo ason na kuluna fornecidu. Revisadus pa: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ STM 2.23.17

**DEPARTAMENTU DI SAÚDE**

**REGISTRO DI TEMPERATURA DI ALIMENTUS DI RETENSON FRIO**

			<b>Inicial</b>		<b>2 Hora</b>		<b>4 Hora</b>		<b>6 Hora</b>		
Data	Tempo Recebidu	Produto	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Ason korretiva

Produu deve ser mantido nun temperatura mínimu di 41 graus Fahrenheit.  
 Si un iten é observado baxu di 41 graus Fahrenheit, registu korretivo aason na kuluna fornecidu.      Revisadus pa: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ STM 2.23.17

\_\_\_\_\_



## REGISTRO DI TEMPERATURA DI ALIMENTUS DI RETENSON DI QUENTI

			Inicial		2 Hora		4 Hora		6 Hora		
Data	Tenpo Recebidu	Produto	Tenp	Iniciais	Tenp	Iniciais	Tenp	Iniciais	Tenp	Iniciais	Ason korretiva

Produto deve ser mantido nun temperatura mínimu di 135 graus Fahrenheit.  
 Si un iten é observado baxu di 135 graus Fahrenheit, registu korretivo ason na kuluna fornecidu.
 Revisadus pa: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ STM 2.23.17

**DEPARTAMENTU DI SAÚDE**  
**REGISTRO DI TEMPERATURA DI RECEBI ALIMENTUS**  
**FRIOS**

			<b>Inicial</b>		<b>2 Hora</b>		<b>4 Hora</b>		<b>6 Hora</b>		<b>Ason korretiva</b>
<b>Data</b>	<b>Tempo Recebidu</b>	<b>Produto</b>	<b>Temp</b>	<b>Iniciais</b>	<b>Temp</b>	<b>Iniciais</b>	<b>Temp</b>	<b>Iniciais</b>	<b>Temp</b>	<b>Iniciais</b>	

Produutu deve ser mantido nun temperatura mínimu di 41 graus Fahrenheit.  
 Si un iten é observado baxu di 41 graus Fahrenheit, registu korretivo \_\_\_\_\_ Revisadus pa: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ STM 2.23.17  
 ason na kuluna fornecidu.

DEPARTAMENTU DI SAÚDE  
**REGISTRO DI TEMPERATURA DI RECEBI ALIMENTUS  
QUENTI**

			<b>Inicial</b>		<b>2 Hora</b>		<b>4 Hora</b>		<b>6 Hora</b>		<b>Ason korretiva</b>
<b>Data</b>	<b>Tenpo Recebidu</b>	<b>Produto</b>	<b>Tenp</b>	<b>Iniciais</b>	<b>Tenp</b>	<b>Iniciais</b>	<b>Tenp</b>	<b>Iniciais</b>	<b>Tenp</b>	<b>Iniciais</b>	

Produto deve ser mantido nun temperatura mínimu di 135 graus Fahrenheit.  
Si un iten é observado baxu di 135 graus Fahrenheit, registu korretivo  
ason na kuluna fornecidu.

Revisadus pa: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_ STM 2.23.17



# Armazenamento di Gilera

Di Riba pa Baxu

Manti gilera 41 ° F ou  
menus

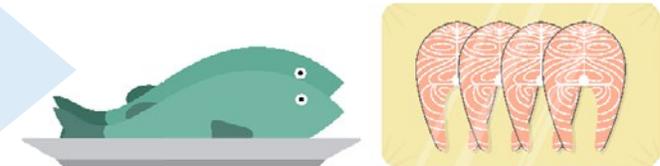
## Alimentus kozidus i prontus pa kume

Ta inclui frios, queijo, produtus lavados



## Mariscu

Kozinhe até un mínimo di 145 ° F



## Karnes inteiru

Kozinhe até un mínimo di 145 ° F



## Ovos ku kasca não pasteurizados

Kozinhe até un mínimo di 145 ° F pa servisu imediatu  
ou 155 ° F si manti



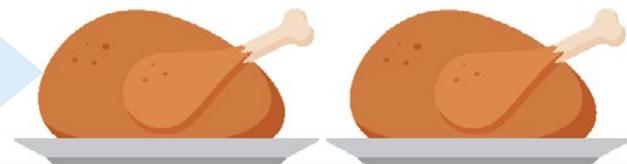
## Proteína animal terrestre

Kozinha até temperatura interna mínima di 155 ° F



## Aves

Kozinha até temperatura interna mínima di 165 ° F



**REGISTRO DI MONITORAMENTU DI TEMPERATURA DI  
REFRIGERADOR MENSAL**

DATA	Primeru Leitura			Segundo Leitura			Komentariu
	Tenpo	Temp ° F	Inicial	Tenpo	Temp ° F	Inicial	



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

# Registro di Temperatura di Freezer

Mes: \_\_\_\_\_ Ano: \_\_\_\_\_ Freezer/Localizason: \_\_\_\_\_

Nomi Localizason/Numero \_\_\_\_\_

Dia	1 <sup>o</sup> Leitura			2 <sup>a</sup> Leitura			3 <sup>a</sup> Leitura			Ason korretiva Padron é: 45°F ou menus
	Tenpo	Tenp	Iniciais	Tenpo	Tenp	Iniciais	Tenpo	Tenp	Iniciais	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Informa imediatamenti pa supervisor si temperatura di freezer for  $\geq 10^\circ \text{F}$ . si temperatura di alimentu kongelado estiver acima di  $0^\circ \text{F}$  (mas  $<10^\circ \text{F}$ ), verifika di novu dipos di porta permaneci fixxadu pa 15 minutus Si temperatura ka komesa diminui dipos di 15 minutus ou ta permanecer acima di  $0^\circ \text{F}$  dipos di 2 horas, informe pa superviso pa solicita manutenson Pa sites abertu mas di 10 hora, un terceira leitura pode ser recomendadu pa bu unidade di negócios.

Rivizon mensal por: \_\_ Data; \_\_\_\_\_



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



# Responsabilidades di Empregador pa Saúde di Funcionário



Di acordo ku Centros di kontrole di Doensas di EUA (CDC),  
kuandu trabadjadors ki trabadja ku alimentus mal ta lida alimentos, és  
podi spadja doensas transmitidas pa alimentos. Li sta komo evita keli!

Responsabilidades di empregador	Kuze ki bu podi fazi
Certifika di ki ka ten trabadjadores ku alimentus mal na ses estabelecimentu	Pergunta tudo funcionárius na kadu turno si és sta doente
Certifika di ki tudo funcionárius sabi kal sintomas i doensas podi ser relatados	<b>Kria</b> i usa un Política di Saúde di Funcionário i treina tudo funcionárius pa siguil
<b>Restringi</b> funcionárius kuandu apropiado	<b>Restringi</b> funcionárius ki têm un leson cutânea infectadu ku pus ou for expostu patógenos transmitidus pa alimentos, komo alguém sta na ses kasa ku sintomas ou doensa relatáveis
Exclui funcionárius pa 48 horas dipos di cessason di sintomas, si es sta pasa pa sintomas relatáveis	<b>Exclui</b> funcionárius ki ta sta pasa pa vômitos, diarreia, icterícia, dor di garganta ou febre
<b>Exclui</b> funcionárius ki for diagnosticadus ku doensas relatáveis e <b>denuncia</b> pa Departamentu di Saúde di Rhode Island	<b>Exclui i relata</b> funcionárius ki for diagnosticadus ku: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Norovirus</li><li>▪ Hepatite A</li><li>▪ <i>Shigella</i> spp.</li><li>▪ Shiga Toxin-ki ta produzi <i>E. coli</i> 0157:H7 (STEC)</li><li>▪ <i>Salmonella</i> typhi</li><li>▪ Nontyphoidal <i>Salmonella</i></li></ul> Pa sabi mas, odja <a href="#">Rhode Island Food Code</a>
Certifika ki funcionariis sabi modi ki ta linpadu vomitu i diareia appropriadu	<b>Trena</b> tudo funcionárius sobre komo limpa adequadamenti vômitu i diarreia pa protegi funcionários, clientes, alimentus i superfícies di kontaminason



# »» Saudis di Funcionariu

## Sintomas i Doensas Relatáveis

### Bo deve relata kalker un des sintomas pa pessoa responsável:

- Vômito
- Diarréia
- Icterícia
- Dor di garganta ku febre
- Tossi, spirra ou nariz ta basa agua
  - Un korte ou ferida ku pus



Di acordo ku Centros di kontrole di Doensas di EUA (CDC), kuandu trabadjadors ki trabadja ku alimentus doenti ta manipula alimentos, és podi spadja doensas.

### Bo deve relata keli à pessoa responsável si bo foi expostu ou diagnosticado ku:

- Norovirus
- Hepatitis A virus
- *Shigella* spp. (shigellosis)
- Enterohemorrhagic or Shiga Toxin-Producing *E. Coli*
- *Salmonella typhi* (typhoid fever)
- Salmonelose (infecson não tifóide pa *Salmonella*)

Pa sabi mas sobre sintomas relatáveis i doensas i restrison i exclusons di funcionários, konsulta [Rhode Island Food Code](#).



# » Acordo di Relatório

Evita funcionários infectados di transmiti es doensas atravez di alimentos: Norovirus, *Salmonella typhi*, non-typhoidal *Salmonella*, *Shigella* spp., enterohemorrhagic *E. coli* (EHEC), Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC), or hepatitis A virus.

Es acordo ta prevê ki funcionarios kondisional i alimentar devi avisa pa responsável kuandu houver algum di kondison listadus pa ki responsável podi toma providências pa evita ki doensas spadja através di alimentos.

Funcionários kondisional é pessoas ki oferecido emprego na alimentarson, ku kondison di ki és respondi perguntas ou fazi un exame médico pa descobri si podi ten un doensa ki pode ser transmitida através di alimentos.

## M ta koncorda na relata pa responsável:

### 1. Kualker aparecimentu des sintomas na trabadju ou fora di trabadju, ku data en ki sintomas komesa:

- Diarréia
- Vômito
- Icterícia (pele amarelu ou odju branču)
- Dor di garganta ku febre
- Korte infectado, ferida ou leson ku pus (komo un furúnculo) não kobertu adequadamenti na mo, pulso ou otu parte di korpo, não importa tatu pikinoti é

### 2. Kualker diagnóstico médico di:

- Norovirus
- Typhoid fever (*Salmonella typhi* infection)
- Salmonelose (infecson não tifóide pa *Salmonella*)
- Shigelose (infecson pa *Shigella* spp.)
- *Escherichia coli* infecson
- Infecson pa vírus di hepatite A

*próximo página*



### 3. Kualker exposicion patógenos di origen alimentar:

- Exposicion ou suspeita di kausa kualker surtu di doensa konfirmado di norovírus, febre tifóide, salmonelose, shigelose, infecson pa E. koli ou hepatite A.
- Um membro di família ku diagnóstico di un doensa listadu acima.
- Um membro di família ki frequenta ou trabalha en un ambienti ki sta passando pa un surtu konfirmado di un doensa listadu acima.

M le ou es splikan i kompreendo ki, di acordo ku Código Alimentar di Rhode Island i es kontrato, m devi:

- Relate sintomas spicifiku, diagnósticos i exposicion konforme acordado
- Obdeci restrison ou excluson di trabalho kuandu és for dado
- Pratika un bon higiene

M ta intendi ki, si m ka kumpri es kontrato, m podi perdi meu emprego, ter un ason judicial kontra mim ou ambos.

<b>Nome di funcionario</b> (por favor skrevi klaru)	
<input type="text"/>	
<b>Sinatura di funcionario</b>	Data
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>Titula di licencia ou sinatura di representante</b>	Data
<input type="text"/>	<input type="text"/>



# 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?

**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 estratégias di prevenson

No



Bu ten algun leson di pele ku pus?

**Não** →

Bo ten alguma outra sintomas di preocupason?

### 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 specifiku

**Sim**



**Txoma bu dotor**

**Lembra:** Si ocoi un incidente di vômito na estabelecimento de alimentason, bu deve segui diretrizes di limpeza adequadu. Pa preni mas, vizita [www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/disinfect/pdfs/NorovirusPrevent\\_8.5x11\\_English\\_Color.pdf](http://www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/disinfect/pdfs/NorovirusPrevent_8.5x11_English_Color.pdf)





# Respondi A Vômitos I Diarreia Na Estabelecimentos Alimentares

Norovírus é altamente contagioso. É necessário apenas alguns partículas pa infecta un pessoa. Kuandu alguém ku norovírus vomita, partículas di vírus podi ta spadja pa até 25 pes. Pa evita ki otus pessoas kontraia vírus, operadores di sirvisus di alimentaron devi konten vômitu i limpa i desinfeta área.

Seson 2-501.11 di Código di Alimentus di Food and Drug Administration (FDA) di EUA exige ki estabelecimentus di alimentos:

- Ten procedimentus skritu pa ses funcionáriu segui pa limpa diarreia i vômito
- Inclui na procedimentus skritu komo estabelecimentu di alimentus protege clientes, funcionáriu, alimentus i superfícies di kontaminason

## Tudo operadores di sirvisus di alimentar devi:

- Ten un plano por skritu pa lida ku incidentes di vômitu i diarreia
- Restringi ou exclui funcionáriu sintomáticos pa 48 horas dipos di último sintoma (Código Alimentar, seson 2-201.12)
- Restringi ou exclui kualker funcionário ku diagnóstico di norovírus, mesmo ki seja assintomático (sen sintomas), pois pode ser portador di vírus
- Certifika ki:
  - »Funcionáriu lava mo
  - »Funcionáriu ka lida ku alimentus prontos pa konsumo ku mo desprotegidos
  - »Trabajadores doentes é excluídos ou restringidos
  - »Kualker alimentu ki foi uzadu pa un funcionário doenti é descartado

## Sigui es diretrizes pa kria un procedimentu skritu:

### Protegi clientes

- Koloka hóspedes pelo menos 25 pés di distância di áreas afetadas
- Blokia acesso à área contaminada
- Fulha fora alimentus i itens di servisu único ki podi sta contaminadus

*próximo página*

## Resposta a vômitos i diarreia na estabelecimentos alimentares (*contínuo*)

### Protegi funcionários

- Exiji ki funcionários ki ta sta fazi limpeza usa luvas, máscara i avental
- Fulha ou lave itens dipos di uso
- Lave mo ben
  - »Lembra: desinfetantes pa mo podi ka ser eficaz kontra norovirus

### Conter derramamento

- Use baking soda ou outro material absorventi projetado pa konter derramamento

### Limpa

- Uza toadjas di papel pa limpeza i fulhas na un lixo plástico ou saco di risco biológico
  - »Ka bu aspira (aspira pode spadja partículas)
- Uza água ku sabon pa:
  - »Área di derramamento
  - »Superfícies próximas pa derramamento
  - »Áreas tocadas ku frequência, komo masanetas, masanetas, balcon i tilifonis
- Xagua abundantemente
- Seka ku toadjas di papel

### Desinfeta superfícies dipos di limpeza (pa remove germes restantes)

- Use lixivia cloreo pa tudo, excetu tecidus i tapetes
  - »Pa superfícies **duru**, uza 1/3 xícara di lixivia (¼ xícara si concentrado) + 1 galon di água
  - »Pa superfícies **porosas**, uza 1-2 / 3 xícara di lixivia (1 xícara si concentrada) + 1 galon di água
- Limpa a vapor ou uza otus desinfetantes aprovaus pa instalason di sirvisus di alimentaron pa áreas ki ka podi ser branqueadus:
  - »Desinfetantes ambientais fenólicos en 2-4 vezes koncentrasen
  - »Desinfetantes registradus na EPA
  - »Desinfetantes registradus na EPA
- Xágua tudo superfícies di kontatu ku alimentus dipos di desinfeson

### Pa preni mas, bai pa:

[www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73](http://www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73)

[www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html](http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html)

[www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html](http://www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html)



# Lista di verificason di limpeza pa vômitos i diarreia

## Protegi clientes

- Koloka hóspedes pelo menos 25 pés di distância di áreas afetadas
- Blokia acesso à área kontaminada
- Fulha fora alimentus i itens di servisu único ki podi sta kontaminadus

## Protegi funcionários

- Exiji ki funcionários ki ta sta fazi limpeza usa luvas, máscara i avental
- Fulha ou lave itens dipos di uso
- Lave mo ben
  - »Lembra: desinfetantes pa mo podi ka ser eficaz kontra norovírus

## Conter derramamento

- Uza baking soda ou outro material absorventi projetado pa konten derramamento

## Limpa

- Uza toadjas di papel pa limpeza i fulhas na un lixo plástico ou saco di risco biológico
  - »**Ka** bu aspira (aspira pode spadja partículas)
- Uza água ku sabon pa:
  - »Área di derramamento
  - »Superfícies próximas pa derramamento
  - »Áreas tocadas ku frequênci, komo masanetas, masanetas, balcon i tilifonis
- Xagua abundantemente
- Seka ku toadjas di papel

## Desinfeta superfícies dipos di limpeza (pa tra germes ki resta)

- Use cloreo lixivia pa tudo, excetu tecidus i tapetes
  - »Pa superfícies **duras**, uza 1/3 xícara di lixivia (¼ xícara si concentrado) + 1 galon di água
  - »Pa superfícies **porosas**, uza 1-2 / 3 xícara di lixivia (1 xícara si concentrada) + 1 galon di água
- Limpa a vapor ou uza otus desinfetantes aprovadus pa instalason di sirvisus di alimentarson pa áreas ki ks podi ser branqueadas:
  - »Desinfetantes ambientais fenólicos en 2-4 vezes koncentrasen
  - »Desinfetantes registradus na EPA
  - »Desinfetantes registradus na EPA
- Enxágue tudo superfícies di kontatu ku alimentus dipos di desinfecson

## Kit de limpeza para vômitos i diarreia

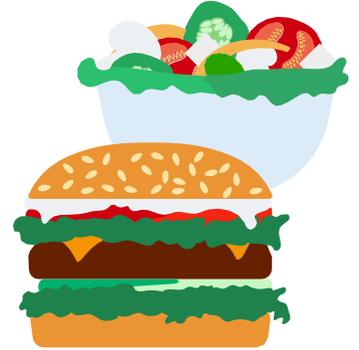
- Lista verificason di limpeza
- Máscaras
- Luvas
- Toalhas di papel
- Sacos plásticos di lixo
- Fita di advertência
- Roupas descartáveis
- Baking soda
- Pano di queda





# Nenhum kontatu di Mo

Código Alimentar di Rhode Island (3-301.11) **ka ta** permite kontatu di mo ku alimentus prontus pa konsumo (RTE). Komida RTE é servida sen preparason extra, komo kozinha pa tornal siguru. Komida RTE ta inclui sanduíches, saladas i pon. Por lei, trabadjadores di setor di alimentaron devi usa utensílius adequadus pa lida ku alimentus RTE.



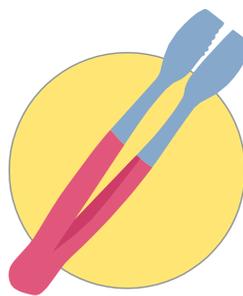
## Utensílius adequadus ta inclui:



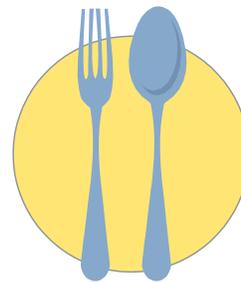
Tecido



spátulas



Pinsas



Garfos i  
otus utensílius  
di servisu



Luvas  
descartáveis  
sen látex



## Diretrizes pa luvas descartáveis

- Ka uza luvas em vez di lavar mo!
- Lave mo antes di poi luvas
- Uza luvas apenas pa un tarefa, komo lida ku alimentos RTE
- Lave mo entre trocas di luvas
- Fulha luvas fora si é rasga ou suja
- Ka uza tecido ou luvas reutilizáveis pa lida ku alimentos RTE



# » Lava Bu Mo!

Si bu lida ku komida, bu **ten ki** lava mo senpre!

Lava mo é midjor forma di privini spadja infeson.

## Pamodi?

- Bu mo podi parci limpu, mas teni germes
- Lava mo ta djuda evita ki bo i bus clientes fika doenti
- **É da lei!**

## Uza luvas novu

- Kada vez ki bu lava mo
- Kuando un luva sta rasgada ou suju



## Kuandu?

- Kuandu bu txiga na trabadju
- Depo di uza kaza banhu
- Depos di fuma
- Dipos di spira
- Depois di toca na bu kabelo, rostu ou roupa
- Depos di kume ou bebi
- Depois di tra ou antes di koloca un novu par di luvas
- Antes di lida ku alimentos, specialmente alimentus prontus pa konsumo, komo saladas i sanduíches
- Depois di lida ku lixo
- Depois di lida ku equipamentos, pratus ou utensílius sujus
- Depois di toca na karnes kru, aves ou peixes
- Sempre ki bu muda di tarefa (bai di un kuza pa otu)

## Komu?



**1**

Modja bu mo ku agua morno, agua corrente

**Fazi Spuma** ku sabon



**2**

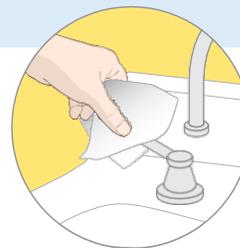
Efrega entre dedos, kosta di mo, i baxu unha

Lava pelo menos 10-15 segundos, tempo ki ta leva pa kanta "Parabéns"



**3**

**Seka** mo ku toadjas di papel descartáveis ou secador di mo elétrico

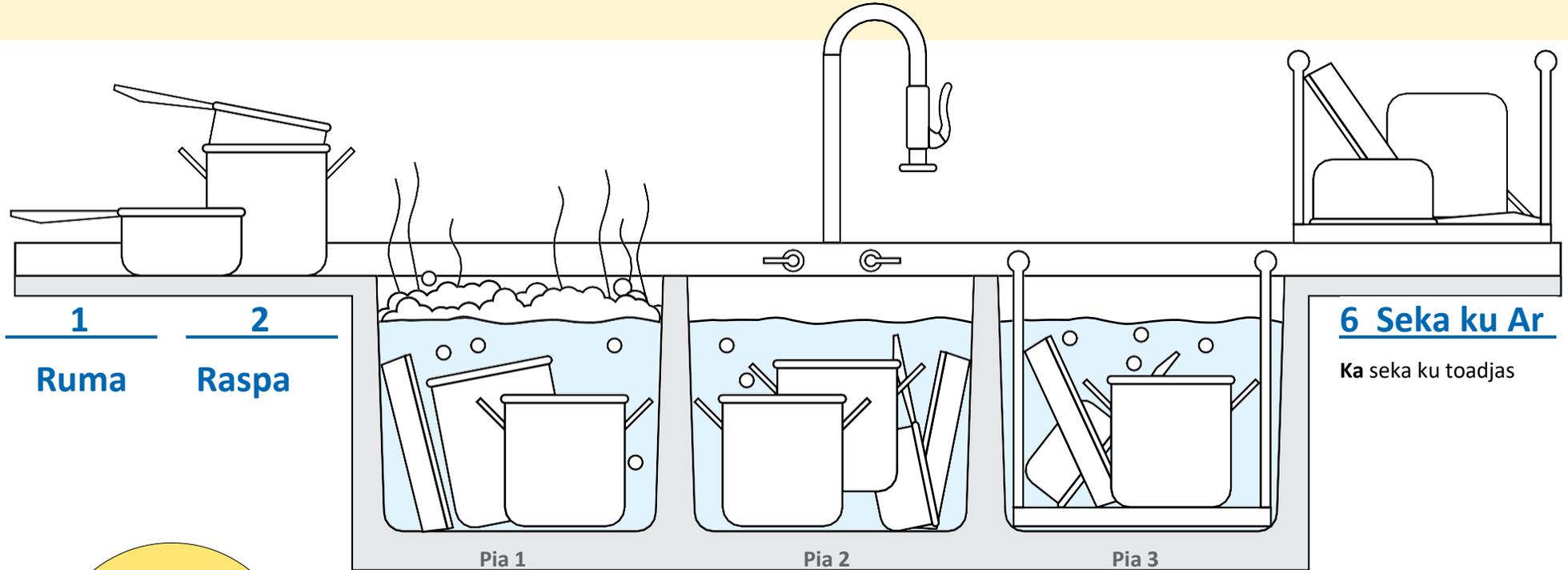


**4**

**Uza** un toadja di papel pa desliga água



# Modi Ki Bu Ta Lava Losa ku Mo



**1**  
**Ruma**

**2**  
**Raspa**

Pia 1

Pia 2

Pia 3

**6 Seka ku Ar**

Ka seka ku toadjas

Esvazia i reabastesa  
pias  
sempre ki  
nisisariu pa manti  
água limpa.

## 3 Lava

Uza detergenti na  
água **quenti** (110 ° F  
ou mas) pa tra solo

## 4 Xagua

Uza água limpu pa  
tra detergente.

## 5 Higieniza

Uza un desinfetanti 75 ° F. Uza un **kit di teste**  
pa midi koncentrason korreta di desinfetanti  
na pesas pa milímetro (ppm).

Desinfetante	Concentrason
Cloro	50-100 ppm
Iodine	12,5-25 ppm
Amônia quaternária	200 ppm ou instruson di rótulo



**Registro Di Koncentrason Di Desinfetanti Químico**

Concentrason Di Desinfetante	Cloro 50-100 ppm (75° F)	Amônio quaternário pa etiqueta di fabricante Normalmenti 150-400 ppm (75 ° F)	Iodine 12.5-25 ppm (75° F)		
Data	Localizason	Tipo Desinfetante	Concentrason	Ason korretiva	Iniciais



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

## Registro Di Temperatura Di Máquina Di Lava Lousa Pa Higienizason Pa Kentura

Data	Temperatura di lavagen (≥140° F)	Temperatura di xágua (≥180 ° F)	PSI	Ason korretiva	Iniciais



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

6/29/2017