Guía para la toma de decisiones ante empleados enfermos

Los gerentes de un establecimiento de venta de alimentos deben usar esta guía para decidir qué hacer cuando los empleados están enfermos

Para decidir si debe cambiar las responsabilidades de un empleado, pregunte:

¿Ha tenido vómitos, diarrea o dolor de garganta con fiebre?

Sí →

Excluir al empleado del trabajo

- Enviarlo a casa si está trabajando
- Permitir que regrese solo si no ha tenido síntomas por 48 horas
- Registrar los síntomas en el registro de enfermedad del empleado
- Si la enfermedad fue diagnosticada por un médico, **debe** informarla al Departamento de Salud de Rhode Island: salmonella, shigelosis, infecciones por *E. coli*, norovirus o hepatitis A

No ↓

¿Alguien en su casa tiene vómitos o diarrea?

¿Tiene una lesión cutánea con pus?

Sí →

Restrinja al empleado en el trabajo

- Refuerce el lavado de manos adecuado
- Asegúrese de que las heridas estén cubiertas
- No permita el contacto de las manos sin guantes con alimentos listos para consumir ni con platos limpios
- Hable sobre los requisitos de informe de enfermedad del empleado, las maneras en que los empleados pueden propagar enfermedades a través de los alimentos y estrategias de prevención

No ↓

¿Tiene algún otro síntoma o inquietud?

No →

No excluya al empleado ni restrinja sus obligaciones normales

- Restrinja a un empleado si tiene dudas sobre la propagación de otras enfermedades transmisibles
- Llame al Departamento de Salud de Rhode Island con sus dudas específicas

Sí ↓

Llame al médico

Recuerde: Si ocurre un incidente de vómito en el establecimiento de venta de alimentos, debe seguir las pautas de limpieza adecuadas. Para más información, visite www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/ disinfect/pdfs/NorovirusPrevent_8.5x11_English_Color.pdf

Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island
Para más información, llame al (401) 222-2750

ADAPTADO DEL DEPARTAMENTO DE SALUD DE MINNESOTA

MAYO DE 2017