Hoja de datos N.º 5 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 2-201.11-13

2-201.11 Responsabilidad del titular del permiso y de la persona a cargo

2-201.12 Exclusiones y restricciones

La persona a cargo debe excluir o restringir a un empleado gastronómico:

- (A) Excepto cuando el síntoma sea de una enfermedad no infecciosa, excluir a un empleado gastronómico que tenga alguno de los siguientes signos o síntomas:
- (1) Vómitos;^p
- (2) Diarrea; P
- (3) Dolor de garganta y fiebre;^p
- (4) O ictericia.^p
- (B) Excluir o restringir a un empleado gastronómico que tenga una lesión con pus que esté abierta o drenando en:
- (1) Las manos o muñecas, a menos que una venda impermeable cubra la lesión y se use un guante desechable por encima de la venda; ^P
- (2) En las partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida por una venda impermeable;^p
- (3) Ó bien, en otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta por una venda seca, resistente y ajustada.^P
- (C) Excluir a un empleado gastronómico si dicho empleado es diagnosticado por un médico clínico o se presume que tiene lo siguiente:
- (1) Norovirus;^P
- (2) Virus de la hepatitis A;^p
- (3) Shigella spp.;
- (4) E. coli que causa la toxina shiga o enterohemorrágica;^p
- (5) O salmonella typhi.^p

2-201.13 Eliminación de exclusiones y restricciones

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Muchas enfermedades que causan diarrea o vómitos son transmitidas a los clientes por empleados gastronómicos enfermos. Excluir o restringir a los empleados enfermos que trabajan con alimentos es uno de los factores críticos para evitar enfermedades de origen alimentario en su establecimiento. Los otros dos factores críticos son un adecuado lavado de manos y cero contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumir.

Política sobre enfermedades de los empleados

¿Tiene una política sobre enfermedades de los empleados escrita o verbal? En caso negativo, necesita una para evitar las enfermedades de origen alimentario asociadas a alimentos contaminados por un empleado gastronómico enfermo o contagiado. La persona a cargo y los empleados gastronómicos deben conocer la política sobre enfermedades de los empleados y poder brindar información al ser entrevistados por los gerentes del establecimiento o por funcionarios normativos.

Una buena política sobre enfermedades de los empleados consta de tres partes:

- La gerencia es responsable de informar a los empleados respecto a la política sobre enfermedades de los empleados, y de capacitar a los empleados en los síntomas y las enfermedades.
- 2. El empleado debe reconocer los síntomas de las enfermedades de origen alimentario y saber que es su responsabilidad informar a la gerencia si tiene alguno de los síntomas listados a continuación.
- 3. Un plan de gestión para restringir o excluir a los empleados que tengan síntomas o diagnóstico de enfermedades de origen alimentario o exposición a ellas.

Los síntomas de una enfermedad de origen alimentario son cualquiera de los siguientes:

- Diarrea
- Vómitos
- Dolor de garganta y fiebre
- Ictericia (ojos y piel amarillos)
- Cortes o quemaduras infectados en las manos o los brazos

Los empleados no deben regresar a trabajar durante al menos **24 horas** luego de que hayan desaparecido los síntomas de vómitos, diarrea o dolor de garganta y fiebre.



Muchas personas usan el término "infección gastrointestinal" para describir sus síntomas

Excluir o restringir a los empleados del servicio alimentario si se les diagnostica alguno de los siguientes:

- E. coli O157:H7
- Salmonella typhi
- Shigella
- Hepatitis A
- Norovirus

Puede obtener más información en: http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm266434.htm; en el Código alimentario 2009 de la FDA, Anexo 7; o contactando a su departamento de salud local.

