

PAUTAS SOBRE LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS TRABAJADORES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

GUÍA DE MEDIDAS QUE DEBEN TOMARSE ANTE LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD (SECCIONES 2-201.12 Y 2-201.13 DEL CÓDIGO ALIMENTARIO)

SÍNTOMAS	MEDIDA	CRITERIOS DE REGRESO AL TRABAJO PARA LOS EMPLEADOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	¿REQUIERE APROBACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SALUD LOCAL (AUTORIDAD REGULADORA)?
Vómitos	Prohibir el acceso al establecimiento de alimentos.	El empleado de servicios de alimentos no debe presentar este síntoma durante, al menos, 24 horas o debe presentar documentación médica en la que se indique que el síntoma se debe a una enfermedad no infecciosa.	No , si no se diagnostica como una de las seis enfermedades ("Big Six") .
Diarrea	Prohibir el acceso al establecimiento de alimentos.	El empleado de servicios de alimentos no debe presentar este síntoma durante, al menos, 24 horas o debe presentar documentación médica en la que se indique que el síntoma se debe a una enfermedad no infecciosa.	No , si no se diagnostica como una de las seis enfermedades ("Big Six") .
Ictericia	Prohibir el acceso al establecimiento de alimentos. Llamar al gerente. Informar al Departamento de Salud.	El empleado de servicios de alimentos debe presentar documentación médica en la que se indique que no presenta el virus de la hepatitis A ni otra infección transmitida por vía fecal-oral.	Sí
Dolor de garganta con fiebre	Prohibir el acceso del trabajador al área de alimentos del establecimiento de alimentos.	El empleado de servicios de alimentos debe presentar documentación médica en la que se indique que recibió tratamiento con antibióticos durante más de 24 horas, un cultivo de la garganta con resultado negativo o que no está infectado por la bacteria Streptococcus pyogenes.	No
*Herida infectada o forúnculo pustuloso	Prohibir el acceso del trabajador al área de alimentos del establecimiento de alimentos.	*Después de que se haya colocado un vendaje de manera adecuada sobre la piel, la herida infectada, el corte o el forúnculo pustuloso.	No

*Nota: Las manos y las muñecas de los empleados no deben presentar cortes ni llagas que sean rojos ni que supuren, a menos que tengan colocada una venda impermeable sobre la llaga y usen un guante descartable en esa mano. Los cortes o las llagas en las partes expuestas de los brazos y otras partes del cuerpo deben estar protegidas con una venda impermeable o un vendaje ajustado.

LAS SEIS ENFERMEDADES ("BIX SIX") SON:

- 1** Fiebre tifoidea causada por la bacteria *Salmonella typhi*
- 2** Shigella
- 3** Escherichia coli productora de la toxina Shiga
- 4** Hepatitis A
- 5** Norovirus
- 6** Salmonela no tifoidea

Si se le ha diagnosticado o ha estado expuesto a alguna de estas enfermedades, debido a que son muy contagiosas, se le prohibirá el acceso al establecimiento de servicios de alimentos y no podrá volver a trabajar hasta que se haya recibido la aprobación de parte del Departamento de Salud local.

Criterios para prohibir el acceso al trabajo: Todo trabajador de servicios de alimentos diagnosticado con una de las seis enfermedades ("Big Six") debe informar el diagnóstico al gerente. Debe prohibirse el acceso del trabajador de servicios de alimentos al establecimiento de servicios de alimentos y, según lo exige la ley, el gerente debe informar al Departamento de Salud local de inmediato. Antes de que un trabajador de servicios alimenticios pueda volver a trabajar, se deberá consultar al Departamento de Salud local.



MICHIGANFOODSAFETY.COM

Recibe fondos del Industry Food Safety Education Fund establecido conforme a la Ley n.º 92 de P.A. 2000

