Los empleados deben informar sobre su salud y las actividades relacionadas con las enfermedades transmitidas por los alimentos a la persona a cargo (PIC, por su sigla en inglés). Los empleados deben proporcionar la información necesaria para que la persona a cargo pueda reducir el riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos. Esto incluye la fecha de aparición de los síntomas, el diagnóstico de la enfermedad y la exposición a la misma. Además, la PIC debe informar al departamento de salud de ciertos síntomas, enfermedades y posibles brotes. *Utilice este documento como su política de salud para los empleados, junto con los materiales de capacitación de los empleados, o como lista de verificación para asegurarse de que el plan de salud de los empleados de su establecimiento está completo*.

Herramientas para el personal: Salud de los empleados

**Nota**: Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

|  |
| --- |
| **Sección 1: Información del establecimiento de comida** |
| **Nombre del establecimiento**      | **Teléfono**      |
| **Calle (Dirección física)**      | **Ciudad**      | **ZIP**      | **Correo electrónico**      |
| **Nombre del contacto**      | **Título/Puesto**      |
| **Sección 2: Los empleados deben informar a la persona a cargo** |
| **✓** | Los empleados deben informar a la persona a cargo las posibles enfermedades transmitidas por los alimentos. En su plan de salud para empleados, incluya los siguientes puntos para que los empleados informen: |
| [ ]  | **Síntomas*** Vómitos
* Diarrea: heces blandas
* Ictericia: piel u ojos amarillos
* Dolor de garganta con fiebre
* Heridas infectadas
* Otro:
 |
| [ ]  | **Enfermedad diagnosticada*** *E.coli* (“STEC” o toxina Shiga que produce *E. coli*)
* *Salmonela*
* *Shigella*
* Hepatitis A
* Norovirus
* Otro:
 |
| Poblaciones altamente vulnerables (HSP, por su sigla en inglés)[ ] NC[ ]  | **Exposición**: Instituciones que atienden a poblaciones altamente vulnerables (HSP) como las residencias de ancianos.* Un trabajador del sector alimentario comió o preparó alimentos implicados en un brote de una enfermedad transmitida por alimentos.
* Un trabajador del sector alimentario asistió o trabajó en un establecimiento con un brote confirmado de enfermedad transmitida por alimentos.
* Un trabajador del sector alimentario vive en el mismo domicilio que alguien que trabaja o ha acudido a un lugar con un brote confirmado de transmisión alimentaria.
* Un trabajador del sector alimentario vive en el mismo domicilio que una persona con *E. coli* (STEC), *Shigella*, *Salmonella Typhi*, hepatitis A, ictericia o norovirus, o comió alimentos preparados por una persona infectada con esas bacterias o enfermedades.
* Otro:
 |
| [ ]  | **Incidentes que pueden causar las enfermedades transmitidas por los alimentos*** Cualquier reclamo de enfermedad que pueda estar relacionada con los alimentos debe ser informado a la persona a cargo
* Otro:
 |
| **Sección 3: La persona a cargo debe informar a una autoridad de la salud** |
| **✓** | **La persona a cargo debe notificar inmediatamente al departamento de salud local (y a la autoridad reguladora si no es el mismo organismo) lo siguiente:** |
| [ ]  | * Trabajador del sector alimentario con ictericia
* Trabajador del sector alimentario con una enfermedad diagnosticada (ver arriba), incluso si el trabajador no tiene síntomas
* Informe de un posible incidente de enfermedad transmitida por alimentos, como un reclamo de un cliente por enfermedad
* Otro:
 |

****

Herramientas para el personal: Salud de los empleados

|  |
| --- |
| **Sección 4: Exclusión y restricción** |
| **✓** | El trabajador del sector alimentario no debe trabajar si está enfermo. |
| [ ]  | **Exclusión: Los trabajadores del sector alimentario no deben trabajar en el establecimiento de comida hasta que se les autorice a regresar si tienen lo siguiente:*** **Vómitos o diarrea.** Los trabajadores del sector alimentario no pueden volver al trabajo hasta por al menos 24 horas después de que los síntomas hayan desaparecido.
* **Ictericia.** El trabajador no debe regresar hasta que lo autorice el departamento de salud.
* **Enfermedad trasmitida por alimentos diagnosticada.** El trabajador no debe regresar hasta que lo autorice el departamento de salud.
* **Dolor de garganta con fiebre** (si trabaja en una instalación de HSP). Los trabajadores del sector alimentario pueden volver al establecimiento cuando desaparecen los síntomas.
* **Una infección anterior por fiebre tifoidea** (*Salmonella Typhi*) en los últimos 3 meses. El trabajador no debe regresar hasta que lo autorice el departamento de salud.
* Otro:
 |
| [ ]  | **Restricciones:** Los trabajadores del sector alimentario pueden trabajar pero no pueden manipular alimentos sin envasar ni utensilios limpios o sin envasar.* **Dolor de garganta con fiebre.** Los trabajadores del sector alimentario pueden volver al establecimiento cuando desaparecen los síntomas.**Nota:** Los trabajadores del sector alimentario deben ser excluidos si trabajan en una instalación de HSP.
* **Exposición a agentes patógenos transmitidos por los alimentos** (si trabaja en una instalación de HSP). El trabajador no debe regresar hasta que lo autorice el departamento de salud.
* **Herida inflamada o con pus en la mano o la muñeca.** Los trabajadores del sector alimentario pueden trabajar sin restricciones si la herida que está en la mano o la muñeca se puede cubrir, incluso con un guante de un solo uso.
* **Estornudos, tos o goteo nasal persistentes.**
 |
| **Sección 5: Capacitación de los empleados** |
| **Capacitación de los empleados:** Los empleados deben recibir una formación adecuada para evitar la propagación de enfermedades a través de los alimentos. Debe poder demostrar que los empleados han recibido formación sobre la información incluida en este documento. Las pruebas incluyen materiales como documentos firmados por el personal y la colocación de los materiales de capacitación en las áreas que frecuenta el personal. |
| [ ]  | Además de los requisitos de notificación que figuran en este documento, los empleados deben recibir capacitación sobre: (Marque todas las opciones que correspondan).[ ]  Lavado de manos [ ]  Prevenir el contacto con las manos descubiertas [ ]  Otro:       |
| [ ]  | ¿Cómo se capacita a los empleados?[ ]  Señalización [ ]  Video [ ]  Leen y firman el documento [ ]  Otro:       |
| [ ]  | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados?[ ]  Una vez [ ]  Cada tres meses [ ]  Anualmente [ ]  Otra:       |
| **Tareas de los empleados:** Todos los trabajadores del sector alimentario deben recibir capacitación sobre los requisitos de salud de los empleados. |
| [ ]  | ¿Quién debe formar al personal sobre la salud de los empleados? (Marque todas las opciones que correspondan).[ ]  Propietario [ ]  Gerente certificado de protección de alimentos [ ]  Persona a cargo [ ]  Otro:       |
| **Sección 6: Información adicional específica del establecimiento** |
|       |
| **Sección 7: Mantenimiento del plan** |
| [ ]  | ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el plan? [ ]  Anualmente [ ]  Otra:       |
| **Sección 8: Firma** |
| Plan elaborado por:       |
|                    |
| Firma Fecha | Nombre en letra de imprenta Teléfono |
|  |  |

Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington)
o enviar un correo electrónico a civil.rights@doh.wa.gov.