

ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS

SALUD DE LOS EMPLEADOS

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
**DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

CINCO FACTORES DE RIESGO CLAVE

identificados, a menudo, en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de conservación inadecuadas
2. Cocción inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de origen no seguro
5. Malos hábitos de higiene personal

El punto 5 se aborda en este folleto.

REGLAMENTACIÓN 61-25

Secciones 2-201.11 y 2-201.12

2-201.11 – Responsabilidad y notificación de síntomas y diagnóstico

2-201.12 – Exclusiones y restricciones

POLÍTICA ESCRITA DE SALUD DE LOS EMPLEADOS

Consulte el reverso de este folleto informativo para obtener información sobre cómo crear una política escrita de salud de los empleados.

Todos los establecimientos minoristas de alimentos autorizados deben contar con una política de salud (enfermedad) de los empleados.

¿Por qué? Los empleados enfermos que sirven o manipulan alimentos son una de las principales causas de los brotes de enfermedades de origen alimentario. Una política eficaz en materia de enfermedades de los empleados permite reducir el riesgo de transmisión de enfermedades de origen alimentario.

UNA POLÍTICA DE SALUD DE LOS EMPLEADOS PERMITE GARANTIZAR LO SIGUIENTE

- Que los empleados estén informados de la política de salud de los empleados.
- Que los empleados reconozcan los síntomas de las enfermedades de origen alimentario y sean conscientes de su responsabilidad de informar a la persona a cargo (Person in Charge, PIC) si presentan síntomas de las enfermedades que se mencionan o si se les ha diagnosticado alguna de estas enfermedades.
- Que la PIC restrinja o excluya a los empleados enfermos o que presentan síntomas. Se brinda

orientación en lo siguiente: Higiene y salud de los empleados de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) y Exclusiones y restricciones.

RESPONSABILIDAD DE LOS EMPLEADOS QUE SIRVEN O MANIPULAN ALIMENTOS

Se deben informar los siguientes **síntomas** a la PIC:

- **Vómitos**
- **Diarrea**
- **Ictericia**
- **Dolor de garganta y fiebre**
- **Lesiones** (que contienen pus, como un forúnculo, o una herida o quemadura infectada que esté abierta o supurando)

Se deben informar las siguientes enfermedades **diagnosticadas** a la PIC:

- **Infección por norovirus**
- **Virus de la hepatitis A**
- **Shigelosis**
- **Escherichia coli O157:H7 o Escherichia coli productora de toxina Shiga (Shiga toxin-producing Escherichia coli, STEC)**
- **Fiebre tifoidea** (causada por Salmonella typhi)
- **Salmonella** (no tifoidea)

RESPONSABILIDAD DE LA PERSONA A CARGO (PIC)

Consulte el apartado Exclusiones y restricciones para conocer las medidas necesarias de exclusión o restricción de empleados que informan algunos de los síntomas o diagnósticos mencionados anteriormente.

Comuníquese con retailfood@scda.sc.gov si tiene preguntas acerca de los empleados diagnosticados con algunas de las enfermedades indicadas anteriormente.



MODELO DE POLÍTICA DE SALUD DE LOS EMPLEADOS

Es posible que un establecimiento minorista de alimentos autorizado utilice la siguiente información como plantilla para instaurar una política de salud de los empleados a fin de cumplir con la sección 2-103.11(O) - (P) de la reglamentación 61-25 de Carolina del Sur.

Es política de _____ ,

ubicado en _____ ,

en un esfuerzo por prevenir la transmisión de enfermedades de origen alimentario por parte de los empleados infectados que prestan servicios de alimentación, hacer referencia a la sección 2-103.11(O) - (P) de la reglamentación 61-25 de Carolina del Sur. En estas secciones se proporciona orientación con respecto a la exclusión, la restricción y la reincorporación de los empleados enfermos cuyo estado de salud y enfermedades relacionadas se ha monitoreado, o quienes han informado su estado de salud y enfermedades en relación con la prevención de la transmisión de enfermedades debido a infección por norovirus, Salmonella typhi, Shigella spp., Escherichia coli productora de toxina Shiga (Shiga toxin-producing Escherichia coli, STEC), Salmonella no tifoidea o virus de la hepatitis A.

La finalidad de esta política es informar a los empleados que prestan servicios de alimentación su responsabilidad de notificar a la persona a cargo (Person in Charge, PIC) cuando presenten algunas de las enfermedades mencionadas, de forma que la PIC pueda tomar las medidas correspondientes para evitar la transmisión de enfermedades de origen alimentario.

El empleado que presta servicios de alimentación **DEBE** informar a la PIC la aparición de los siguientes síntomas, ya sea que se encuentre dentro o fuera del trabajo, a fin de incluir la fecha de aparición:

- Diarrea
- Vómitos
- Ictericia
- Dolor de garganta y fiebre
- Heridas, lesiones o cortes infectados (que contienen pus en la mano, la muñeca o en cualquier otra parte expuesta del cuerpo), y cortes, heridas o lesiones que no estén cubiertos adecuadamente (como forúnculos y heridas infectadas).

El empleado que presta servicios de alimentación **DEBE** informar a la PIC cualquier diagnóstico de las siguientes enfermedades:

- Infección por norovirus
- Fiebre tifoidea (Salmonella typhi)
- Shigelosis (infección por Shigella spp.)
- Escherichia coli O157:H7 u otra infección por STEC.
- Salmonella no tifoidea
- Hepatitis A (infección por el virus de la Hepatitis A)

El empleado que presta servicios de alimentación **DEBE** informar a la PIC cualquier exposición que haya tenido a patógenos de origen alimentario, como los siguientes:

- Exposición a cualquier tipo de brote de enfermedad confirmado de infección por norovirus, fiebre tifoidea, Shigelosis, Escherichia coli O157:H7 u otra infección por STEC o Hepatitis A, o sospecha de generar un brote de las enfermedades previamente mencionadas.
- Exposición a un integrante del hogar al que se le haya diagnosticado infección por norovirus, fiebre tifoidea, Shigelosis, enfermedad debido a STEC o Hepatitis A.
- Exposición a un integrante del hogar que haya visitado un lugar en el que se haya confirmado un brote de infección por norovirus, fiebre tifoidea, Shigelosis, Escherichia coli O157:H7 u otra infección por STEC o Hepatitis A, o trabaje en tal lugar.

Si no se cumple con los requisitos y estándares mencionados anteriormente, es posible que se tomen medidas en contra del establecimiento identificado.