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](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).