



Fort Wayne-Allen County Department of Health

200 E Berry St, Ste 360 ♦ Fort Wayne, IN 46802 ♦ (260) 449-7561 ♦ (260) 449-3010-Fax

El Departamento de Salud del Condado de Allen quiere aprovechar esta oportunidad para darle información relevante a todos los establecimientos de comida en el Condado. Esperamos que ésta información sea un recordatorio que beneficie la importancia de mantenerse alerta a enfermedades y síntomas, para ello le sugerimos que visite nuestra página de internet para información adicional. Gracias por tomarse el tiempo y leer la información que le presentamos a continuación. Y como siempre, si podemos ayudar en algo, a usted o a su personal, en su esfuerzo de proteger la comida que sirve de agentes infecciosos, no dude en llamarnos.

Control de Infección y Salud del Empleado

Trabajadores que preparan y sirven comida cuando están enfermos, tienen la habilidad de transmitir enfermedades comunicables y dañinas a través de los productos alimenticios. Es por ésta razón que las secciones 120 a la 127 de 410 IAC 7-24 (del código de comida de Indiana) trata sobre la salud del empleado y enlista las responsabilidades del mismo así como de la persona a cargo de la salud y prevención de extensión de infecciones. (Nota: Consulte 410 IAC 7-24 secciones 120-127 para información más detallada).

Responsabilidades del Empleado que Cocina ó Sirve Comida

Empleados que preparan y sirven comida deben de reportar a su supervisor inmediato si tienen los siguientes síntomas.

1) Enfermedad gastrointestinal aguda :

- Diarrea
- Fiebre
- Vómito
- Ictericia (color Amarillo en la piel y ojos); ó
- Dolor de garganta con fiebre.



- 2) Heridas con pus, grano, herida abierta infectada ó drenando en sus manos, muñeca, brazos u otras partes del cuerpo.
- 3) Si lo han diagnosticado con alguna de estas cinco enfermedades infecciosas.
- Salmonela.
 - Shigella spp.
 - Shiga toxin-producing Escherichia coli (E. Coli)
 - Virus Hepatitis A
 - Norovirus
- 4) Tuvo una de las enfermedades infecciosas mencionadas arriba en el pasado.
- 5) Ser sospechoso de haber causado ó haber sido expuesto a un caso confirmado de contagio con alguna de las enfermedades infecciosas ya mencionadas, causado por un empleado que cocina ó sirve comida.
- Preparó comida implicada en el contagio.
 - Consumió la comida implicada en el contagio.
 - Consumió comida en el evento, preparada por una persona que esta infectada ó enferma con el agente infeccioso que causó la epidemia, ó por quien se sospecha ser el portador de el agente infeccioso.
- 6) Vive con una persona que ha sido diagnosticada con una de las 5 enfermedades mencionadas.

Responsabilidades de la Persona encargada

- 1) El supervisor(a) debe de educar a los empleados que cocinan ó sirven comida sobre la responsabilidad de que ellos mismos le reporten, si tienen alguno de los síntomas ó han sido diagnosticados con alguna de las enfermedades mencionadas. El supervisor(a) también debe observar y asegurarse que los empleados están en buena condición física y no tienen síntomas.
- 2) El supervisor(a) debe asegurarse de que los empleados que preparan comida sean excluidos del trabajo, si tienen vómito, diarrea, le dió ictericia (color Amarillo de la piel y ojos) en los últimos 7 días, ó ha sido diagnosticado con una de las cinco enfermedades infecciosas mencionadas anteriormente.
- 3) El supervisor(a) debe de restringir empleados que cocinan ó sirven comida que tienen dolor de garganta y fiebre, heridas destapadas que tienen pus, ó empleados que salieron positivos en Salmonella, Shigella, Shiga toxin-producing Escheriquia Coli, ó Norovirus, aunque no tenga síntomas agudos de gastroenteritis. NOTA: Si está sirviendo a una población altamente susceptible el empleado que prepara y sirve comida, debe ser excluido.

4) Asegúrese que el empleado que cocina ó sirve comida siga el procedimiento adecuado al lavarse las manos, y no tenga contacto con comida lista para servirse con las manos sin guantes debido a la posible contaminación transmitida a través la vía fecal-oral.

Restricción y Definiciones de Exclusión

Exclusión significa...

Un empleado que prepara ó sirve comida no tiene permiso de estar en alguna parte del establecimiento de comida donde exista la posibilidad de que transmita el patógeno vía comida ó a través del contacto de persona a persona.

Restricción significa...

- El empleado que prepara ó sirve comida tiene tareas limitadas que no le permiten el contacto directo con comida lista para servirse, ó;
- El contacto con comida destapada; equipo ó utensilios limpios, manteles y servilletas, utensilios individuales sin envolver, ó desechables.

Empleados que preparan y/ó sirven comida pueden ser Liberados de las Restricciones y Exclusiones cuando:

- No han tenido vómito y/o diarrea por al menos 24 horas, que no sean atribuibles a otra condición que no sea infecciosa.
- Ya no tiene dolor de garganta ni fiebre, y no causó enfermedad por comida contaminada que haya sido causada por la persona en restricción.
- Presentó información médica, por escrito, que una enfermedad crónica, no-infecciosa como la enfermedad de síndrome de Crohn, del intestino irritable, etc. es la causa de vomito y/ó diarrea.
- En el caso de Hepatitis A- que al menos hayan pasado 7 días desde el comienzo de Ictericia (piel y ojos amarillos), ó 14 días desde el comienzo de los síntomas, si es que no hubo Ictericia (piel y ojos amarillos) de los síntomas
- Presenta documentación médica por escrito ó liberación de las autoridades regulatorias (departamento de salud) de Salmonela, Shigella, Shiga toxin-producing Escherichia coli, ó que presente al menos dos exámenes de laboratorio de excremento negativos, al menos 48 después de discontinuar el antibiótico, y con 24 horas de diferencia. Si fué diagnosticado con Salmonela typhi; Hasta que obtenga al menos tres cultivos de excremento negativos, no antes de un mes después de el comienzo de los síntomas, al menos 48 horas después de discontinuar los antibióticos y al menos 24 horas de diferencia.

Protége al consumidor y el empleado que cocina ó sirve comida.

Se recomienda que cada establecimiento tenga un documento escrito con las reglas sobre la salud del empleado, que sea revisado regularmente con todos los empleados que cocinan y sirven comida. Es importante que todos estén bien informados sobre cuáles son los síntomas asociados con éstas enfermedades y su responsabilidad de reportar, excluir o ser restringidos de el servicio de comida. Proveerles educación, y una línea de comunicación abierta son esenciales para que esta tarea tenga éxito.

Recuerde--

- Sepa que, los síntomas comunes de enfermedad pueden ser transmitidos del empleado a la comida e inevitablemente de la comida al consumidor.
- Practique y sepa los métodos apropiados para lavarse las manos, para minimizar la probabilidad de contaminación cruzada así como contaminación por la ruta fecal-oral de enfermedades causadas por estos agentes infecciosos.
- Como empleado que prepara comida, le urgimos que sepa y practique sus responsabilidades de reportar cuando está enfermo, restringir ó excluir empleados que preparan comida que estén infectados ó que tengan síntomas.
- Si usted está enfermo, quédese en casa.

Al practicar y enforzar estas provisiones en el código de comida de Indiana (así como ser consistente al lavarse las manos) Podemos trabajar todos en equipo, para proteger la salud de nuestra comunidad! Gracias por su apoyo continuo en esta tarea.

