

# Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo: Salud del Empleado

Regulación 61-25: Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## Cinco Factores Clave de Riesgo

*brotes de enfermedad transmitida por los alimentos identificados repetidamente:*

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación
2. Cocción Inadecuada
3. Equipo Contaminado
4. Alimentos de Fuentes No Seguras

### 5. Mala Higiene Personal

*El artículo 5 es tratado en esta hoja.*

## Regulación 61-25

*Citaciones 2-201.11 y 2-201.12*

**2-201.11** – Responsabilidad y Síntomas Reportables y Diagnóstico

**2-201.12** – Exclusiones y Restricciones

## Política Escrita de Salud del Empleado

Fíjese en el reverso de esta ficha técnica para obtener mayor información acerca de cómo crear una política escrita de salud del empleado.

La Persona a Cargo (PIC, por sus siglas en inglés) proporcionará capacitación y educación a los Empleados de la Industria Alimenticia acerca de la necesidad de reportar enfermedades que pueden ser transmitidas a otras personas a través de los alimentos que preparan o manipulan mientras trabajan.

### La PIC Garantizará Que:

**2.201.11 (A)**—Se les informe a los empleados de la industria alimenticia de su responsabilidad de reportar a la PIC información acerca de su salud y actividades ya que estas se relacionan con enfermedades transmisibles por los alimentos.

Para informar a los empleados, una política escrita debe incluir la siguiente información a ser reportada por el/los empleado(s) de la industria alimenticia a la PIC:

- » Síntomas de Enfermedad
- » Enfermedad Diagnosticada

Además, un establecimiento de venta de alimentos al menudeo tendrá una política por escrito para excluir, restringir o reintegrar empleados de la industria alimenticia para las condiciones especificadas en 2-201.12.

**2.201.11 (B)**—Si la PIC sabe que un empleado de la industria alimenticia ha sido diagnosticado con una enfermedad entérica transmitida por los alimentos, la PIC reportará la enfermedad al Departamento de Salud y Control Ambiental (DHEC, por sus siglas en inglés).



### Los Empleados de la Industria Alimenticia Deben:

**2-201.11 (C) & (D)**—Reportar a la PIC cualquier inicio de los siguientes síntomas, ya sea mientras estén en el trabajo o fuera de él, incluso la fecha de inicio:

- » Vómitos,
- » Diarrea,
- » Ictericia,
- » Dolor de garganta con fiebre, o
- » Cortes o heridas o lesiones infectadas que contengan pus como un forúnculo, una quemadura o herida infectados, abiertos o que supuran en la mano, muñeca u otra parte expuesta del cuerpo.

**2-201.12 (A) & (B)**—Notificar a la PIC en cualquier momento que sea diagnosticado por un proveedor de atención médica con cualquiera de las siguientes enfermedades reportables:

- » Norovirus
- » Virus de hepatitis A
- » Shigella
- » E-coli
- » Salmonella

# Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo: Salud del Empleado

Regulación 61-25: Establecimientos de Venta de Alimentos al Menudeo



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

## Cinco Factores Clave de Riesgo

*brotes de enfermedad transmitida por los alimentos identificados repetidamente:*

1. Temperaturas Inapropiadas de Conservación
2. Cocción Inadecuada
3. Equipo Contaminado
4. Alimentos de Fuentes No Seguras

### 5. Mala Higiene Personal

*El artículo 5 es tratado en esta hoja.*

## Regulación 61-25

*Citaciones 2-103.11 (N, O), 2-201.11 y 2-201.12*

2-103.11 (N, O) – Responsabilidades de la Persona a Cargo

2-201.11 – Responsabilidad y Síntomas Reportables y Diagnóstico

2-201.12 – Exclusiones y Restricciones

## Recursos FDA

Para mayor información o para citar referencias de los materiales de la FDA, ingrese a [www.fda.gov](http://www.fda.gov) y busque “Employee Health and Personal Hygiene Handbook” (“Manual de Salud e Higiene Personal del Empleado”).

La persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) se asegurará que todos los empleados estén informados acerca de su responsabilidad de informarles acerca de su salud y actividades relacionadas a enfermedades que son transmisibles a través de la comida.

## La política escrita debe cumplir con los siguientes criterios:

**La restricción, exclusión y restablecimiento de los empleados que reporten o exhiban cualquiera de los siguientes síntomas:**

- » Vómitos
- » Dolor de garganta con fiebre
- » Diarrea
- » Lesiones (que contengan pus como un furúnculo o herida infectada o quemadura que esté expuesta o que supure)
- » Ictericia

**O que hayan sido diagnosticados con lo siguiente:**

- » Norovirus
- » E-coli
- » Virus de Hepatitis A
- » Salmonelosis
- » Shigelosis

## La política también debe abordar la reinstalación de los empleados luego de que hayan sido restringidos o excluidos:

A continuación un ejemplo de cómo se debe escribir una política escrita de salud del empleado.

*“Esta es la política de [NOMBRE DEL RESTAURANTE] para buscar referencia [POLÍTICA DE SALUD DEL EMPLEADO DEL RESTAURANTE O MATERIALES DEL FDA]*

*para la exclusión, restricción y reinstalación de empleados enfermos que hayan sido observados o que hayan sido informados que su salud y actividades están relacionados a enfermedades que son transmisibles a través de la comida”.*

Su política escrita de salud del empleado puede ser distinto, pero debe cumplir con los criterios establecidos previamente.