

Módulo 2, Resumen:



Empleados Enfermos



ENTRENADOR: Lea esta página con anterioridad para prepararse a enseñar este módulo.

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN:

1. A describir los síntomas de las ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS
2. A explicar la diferencia entre RESTRINGIR y EXCLUIR.

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: Comedor

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M2-4)
- Actividad: Acuerdo para el Reporte de Empleados (Pág. M2-5)
- Hoja de Hechos: Posición de Trabajo para Empleados Enfermos (última página del Módulo 2)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- EXCLUIR
- ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS
- RESTRINGIR



Pre Examen

MÓDULO 2: EMPLEADOS ENFERMOS

1. Haga una lista de dos síntomas de enfermedades de origen alimenticio enfermedades (intoxicación de origen alimenticio)

2. ¿Si usted tiene síntomas de una enfermedad de origen alimenticio, es seguro manipular los alimentos siempre y cuando se lave bien las manos y que se utilicen los guantes desechables?

Marque con círculo la respuesta correcta:

Verdadero

Falso



Módulo 2, Presentación:

Empleados Enfermos



ENTRENADOR: Lea en voz alta para preparar a los participantes.

Hoy Aprenderemos Acerca De Los Empleados Enfermos.

Antes de empezar el entrenamiento de hoy, haremos una prueba corta. No es necesario que escriban el nombre en el examen ni se les va a evaluar personalmente. Intenten contestar lo mejor que puedan a todas las preguntas y no compartan las respuestas con sus compañeros. Al final del entrenamiento, haremos la misma prueba y si no saben las respuestas, las aprenderemos hoy. Después de la presentación de entrenamiento haremos una actividad juntos y repasaremos algunas cuestiones. El entrenamiento dura unos 15 minutos y lo haremos con la participación de todos.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuales son los Riesgos?

El Centro de Prevención y Control de Enfermedades (CDC) estima que aproximadamente el 20% de ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS se originan en los empleados, cuando trabajan con alimentos mientras están enfermos. Es por esta razón, que se requiere que todos los establecimientos que sirven alimentos, tengan una Póliza Para Empleados Enfermos. El propósito de esta póliza es reducir la propagación de INTOXICACIONES. Los gerentes deben educar a los empleados acerca de la ENFERMEDAD CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la ley?

Los Establecimientos que venden Alimentos deben tener una Póliza Para Empleados Enfermos.

Los empleados deben informar a la persona a cargo si tienen algún síntoma de INTOXICACIÓN.

La persona a cargo debe RESTRINGIR a ese empleado con el contacto de alimentos, y debe EXCLUIR a los empleados que tienen vómitos repentinos, o diarrea, o que han sido diagnosticados con alguna enfermedad que puede ser transmitida a través de alimentos.



ENTRENADOR: Reparta copias entre los participantes y deje que ellos tomen turno para leer esta información en voz alta.



Explicando Términos

- CDC: Centros Para el Control y Prevención de Enfermedades.
- EXCLUIR: Mantener a un empleado contagioso fuera del establecimiento que vende alimentos hasta que el o ella esté sano.
- ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS: Enfermedad causada por gérmenes o toxinas en los alimentos, también llamada intoxicación.
- RESTRINGIR: Limitar a un empleado enfermo a tareas que no envuelvan alimentos, equipo para preparar comidas, o artículos para servir desechables.
- Muchas de las INTOXICACIONES pueden ser transmitidas de un empleado a otro mientras están preparando alimentos.
- Síntomas comunes de las INTOXICACIONES:
 - Diarrea
 - Fiebre
 - Vómitos
 - Ictericia (cuando los ojos y la piel se ponen amarillos)
 - Calambres, retorcijones abdominales
- Cuando un empleado esta RESTRINGIDO, puede desempeñar tareas que no envuelvan alimentos.
- Cuando un empleado esta EXCLUIDO, no puede estar presente en el establecimiento alimenticio.
- El Departamento de Salud ayudará a determinar cuando un empleado RESTRINGIDO o EXCLUIDO puede regresar a sus tareas normales de trabajo. Empleados EXCLUIDOS no pueden regresar al trabajo hasta que el Departamento de Salud les permita.
- Empleados con heridas abiertas o supurando pueden ser RESTRINGIDOS de la preparación de alimentos si la herida no esta protegida.



Módulo 2, Actividad:

Acuerdo para el Reporte de Empleados



ENTRENADOR: Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen individualmente o en grupo.

Haga que los empleados lean y firmen este acuerdo. Discutan en grupo.

La responsabilidad de la persona a cargo es de prevenir el contagio de las INTOXICACIONES mediante:

- Enseñando a los empleados la importancia de no ir al trabajo cuando están enfermos.
- *EXCLUYENDO* a los empleados del trabajo cuando tienen diarrea o vómitos repentinos o fueron diagnosticados con INTOXICACIÓN.
- *RESTRINGIENDO* a empleados de sus tareas, si tienen síntomas de INTOXICACIONES.

El empleado tiene la responsabilidad de reportar a la persona a cargo:

- Síntomas de INTOXICACIÓN:
 - Diarrea
 - Fiebre
 - Vómitos
 - Ictericia (cuando la piel y los ojos se ponen amarillos)
 - Dolor de garganta y fiebre
- Lesiones con pus en las manos, muñeca o partes descubiertas de los brazos o cuerpo.
- Diagnosticado con:
 - *E. coli O157:H7*
 - *Hepatitis A*
 - *Shigella*
 - *Salmonella*
 - *Listeria*
 - *Campylobacter*
 - *Cryptosporidium*
 - *Giardia*
 - *Staphylococcus*
 - *Otras enfermedades contagiadas por alimentos o agua*

Use la Hoja de Hechos: Posición de Trabajo para Empleados Enfermos (última página del Módulo 2) para ver los detalles de exclusión y restricción, o contacte al Public Health – Madison & Dane County al 608-243-0330 para más información.

He leído (o me han explicado) y entiendo los requerimientos concernientes a mis responsabilidades bajo el Código Alimenticio y cumpliré con este acuerdo:

1. Reportaré mis síntomas o diagnóstico de INTOXICACIÓN a la persona a cargo.
2. Exclusiones o restricciones que puedan imponerme.

Nombre del Empleado (Letra molde)_____

Firma del Empleado_____ Fecha_____

Firma de la Persona a Cargo_____ Fecha_____

Public Health – Madison & Dane County (06/04)



ENTRENADOR: Comparta esta historia con los participantes.



Historias de Cocinas

En el verano del 2003, un restaurante bueno y conocido cerca de Chicago cerró sus puertas, cuando 74 clientes y 21 empleados fueron diagnosticados con *Salmonella* (sal-mo-ne-la). Por los menos un empleado estaba enfermo antes que los clientes se enfermaran, y unos cuantos empleados admitieron ir al trabajo mientras estuvieron enfermos. El restaurante abrió nuevamente dos semanas después, con la aprobación del Departamento de Salud Pública, cuando los exámenes demostraron que todos los empleados se habían curado de *Salmonella*. (sal-mo-ne-la)

Solución: Este establecimiento necesita una póliza para empleados enfermos, también debe educar a sus empleados acerca de los síntomas de las INTOXICACIONES, y de las responsabilidades de los empleados de reportar los síntomas o diagnóstico de una INTOXICACION a la persona a cargo. Reportando apropiadamente y RESTRIGIENDO O EXCLUYENDO un empleado enfermo es la mejor manera de prevenir INTOXICACIONES.



Módulo 2, Preguntas:

Empleados Enfermos, Revisión



ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas:

1. Nombren los síntomas comunes de LAS INTOXICACIONES.

Respuesta: Diarrea, fiebre, vómitos, ictericia, dolor de garganta con fiebre.

2. ¿Porque es importante decirle a la persona a cargo cuando el empleado esta experimentando estos síntomas?

Respuesta: La persona a cargo es responsable de asegurarse que los empleados no toquen o preparen alimentos cuando puede haber riesgos de transmitir una posible INTOXICACIÓN.

3. ¿Que sucede cuando un empleado esta RESTRINGIDO?

Respuesta: Cuando un empleado esta RESTRINGIDO, puede realizar tareas en su trabajo siempre que no toque alimentos, equipo para preparar alimentos, utensilios o artículos desechables para servir.

4. ¿Que sucede cuando un empleado esta EXCLUIDO?

Respuesta: Cuando un empleado esta EXCLUIDO, no puede estar presente en el establecimiento alimenticio.

5. Si a un empleado lo diagnostican con una ENFERMEDAD CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS, como Hepatitis A y es EXCLUIDO, ¿Cuándo puede regresar a trabajar?

Respuesta: El Departamento de Salud junto con el establecimiento alimenticio determinará cuando puede el empleado regresar a trabajar.



Post Examen

MÓDULO 2: EMPLEADOS ENFERMOS

1. Haga una lista de dos síntomas de enfermedades de origen alimenticio enfermedades (intoxicación de origen alimenticio)

2. ¿Si usted tiene síntomas de una enfermedad de origen alimenticio, es seguro manipular los alimentos siempre y cuando se lave bien las manos y que se utilicen los guantes desechables?

Marque con círculo la respuesta correcta:

Verdadero

Falso



Post Examen: Respuestas

MÓDULO 2 EMPLEADOS ENFERMOS

1. Haga una lista de dos síntomas de enfermedades de origen alimenticio enfermedades (intoxicación de origen alimenticio)

Diarrea, fiebre, vómitos, ictericia (color amarillo de la piel o de los ojos), dolor de garganta con fiebre

2. ¿Si usted tiene síntomas de una enfermedad de origen alimenticio, es seguro manipular los alimentos siempre y cuando se lave bien las manos y que se utilicen los guantes desechables?

Falso



Módulo 2, Continuación:

Para Gerentes / Entrenadores



ENTRENADOR: No lea en voz alta. Estos son sus próximos pasos, otras actividades y recursos.

Después del Entrenamiento

- Haga que los participantes firmen en la hoja: Verificación de Entrenamiento (Pág.9), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Complete la hoja: Evaluación del Entrenador (Pág. 10), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Entregue los certificados a los participantes (Pág. 12).
- Anote los entrenamientos que cada empleado recibió en la hoja Acuerdo para el Reporte de Empleados (Pág. 13).
- Revisen e use como cartel la Hoja de Hechos: Posición de Trabajo para Empleados Enfermos (última página del Módulo 2)
- Desarrolle o revise sus Pólizas Escritas para Empleados Enfermos.
- Implemente el Acuerdo para el Reporte de Empleados con los empleados nuevos y los antiguos.

Recursos

- FDA 2001 Código Alimenticio y Código Alimenticio de Wisconsin: 2.2, La Salud del Empleado.
- Video: Previniendo Intoxicaciones. Departamento de Salud Pública y Ambiental de Colorado, 1999. *Este video cubre lo básico en seguridad alimenticia, con mensajes del manejo apropiado de alimentos, y especialmente enfatiza la importancia del tiempo y la temperatura, buen lavado de manos, contaminación entre diferentes productos y empleados enfermos. (9:46 minutos).*

POSICION DE TRABAJO PARA EMPLEADOS ENFERMOS

EXCLUSION

ENFERMEDAD	SEÑALES / SÍNTOMAS	INCUBACIÓN Y DURACIÓN	RESPONSABILIDAD DEL GERENTE	¿CUÁNDO PUEDE EL EMPLEADO REGRESAR A TRABAJAR?
E. coli O157:H7	Defecar sangre, Retorciones, cólicos, Diarrea, dolor de cabeza, Fiebre- menos frecuente	<u>Incubación</u> —2 a 8 días <u>Duración</u> —Hasta 7 días o más en adultos	Excluya al trabajador del establecimiento alimenticio. Llame al Departamento de Salud.	El Departamento de Salud debe aprobarlo y necesita documentación Médica indicando que el empleado esta libre de síntomas, y después de obtener 2 pruebas negativas de E-Cola.
Hepatitis A	Fiebre, Malestar, Anorexia, Náusea, Molestia Abdominal, Ictericia	<u>Incubación</u> —15 a 50 días <u>Duración</u> —1 semana a varios meses	Excluya al trabajador del establecimiento alimenticio. Llame al Departamento de Salud	Después de la consulta y aprobación del Departamento de Salud.
Shigella	Retorciones, cólicos, Fiebre, Diarrea, Defecar sangre, Dolor de cabeza, Náusea, Vómitos	<u>Incubación</u> —1 a 3 días <u>Duración</u> —4 a 7 días	Excluya al trabajador del establecimiento alimenticio. Llame al Departamento de Salud	El Departamento de Salud debe aprobarlo y necesita documentación Médica indicando que el empleado esta libre de síntomas, y después de obtener 2 pruebas negativas de Shigella.
Fiebre Tifoide (muy raro)	Fiebre continua, Malestar, Anorexia, Ronchas rosadas en el torso, Tos seca, Estreñimiento es común	<u>Incubación</u> —3 días a 1 mes <u>Duración</u> —Meses	Excluya al trabajador del establecimiento alimenticio. Llame al Departamento de Salud	El Departamento de Salud debe aprobarlo y necesita documentación Médica indicando que el empleado esta libre de síntomas, y después de obtener 3 pruebas negativas de Tifoide bacteria.
Norovirus	Náusea, vómitos, diarrea, dolor abdominal. Puede incluir también: fiebre baja, escalofríos, dolor de cabeza, dolor muscular y fatiga.	<u>Incubación</u> —los síntomas pueden aparecer de 12 a 60 horas después de la exposición al virus, pero usualmente ocurren dentro de 24 a 48 horas <u>Duración</u> —1-3 días	Excluya al trabajador del establecimiento. Llame al Departamento de Salud.	Requiere que ningún empleado preparador de alimentos trabaje hasta 48 horas después de haber terminado los síntomas. Si algún empleado es parte del brote, puede regresar a trabajar sólo después de consultar con el Departamento de Salud, y obtener la aprobación.
Cualquier intoxicación producida por alimentos o agua (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>Giardia</i> , <i>Cryptosporidium</i>)	Diarrea Fiebre Vómitos	<u>Incubación</u> —4 horas a varios días <u>Duración</u> —1 día a varias semanas	Excluya al trabajador del establecimiento alimenticio. Llame al Departamento de Salud	Después de la consulta y aprobación del Departamento de Salud.

RESTRICCIÓN

ENFERMEDAD	SEÑALES / SÍNTOMAS	DURACIÓN	RESPONSABILIDAD DEL GERENTE	¿CUÁNDO PUEDE EL EMPLEADO REGRESAR A TRABAJAR?
Sufriendo de síntomas asociados con las enfermedades gastrointestinales. (Posible intoxicación con alimentos o agua)	Diarrea Fiebre Vómitos	<u>Duración</u> —1 día a varias semanas	El empleado debe ser restringido para trabajar con alimentos, equipos limpios, utensilios, toallas, manteles y cualquier artículo de servicio desechable desenvuelto.	Cuando el empleado no tiene mas síntomas.
Enfermedades como los resfriados, gripa	Estornudos persistentes, tos, moqueadera, sin fiebre significativa	Varia	El empleado debe ser restringido para trabajar con alimentos, equipos limpios, utensilios, toallas, manteles y cualquier artículo de servicio desechable desenvuelto.	Cuando los síntomas están controlados o el empleado esta libre de síntomas.
Posible Hepatitis A	Ictericia	Varia	Llamar al Departamento de Salud.	Después de la consulta y aprobación del Departamento de Salud.

POSICION DE TRABAJO PARA EMPLEADOS ENFERMOS

Síntomas que sugieren Staphylococcus (infección de la piel)	Una lesión que contiene pus, como un forúnculo o herida en la mano o muñeca, partes expuestas del brazo, u otras partes del cuerpo, infectada, abierta y que supura	Varia	El empleado debe ser restringido para trabajar con alimentos, equipos limpios, utensilios, toallas, manteles y cualquier artículo de servicio desechable desenvuelto.	Cuando la lesión o herida ha curado, o si el área esta expuesta debe ser protegida adecuadamente con algo impermeable, tal como vendas y se usa guantes desechables encima. En otras partes del cuerpo, la herida debe ser cubierta con una venda seca, duradera, segura y ajustada.
---	---	-------	---	--

Otras Enfermedades

Enfermedades con respecto a la seguridad de alimentos—no asociadas con Intoxicaciones

ENFERMEDAD	SEÑALES / SÍNTOMAS	DURACIÓN	RESPONSABILIDAD DEL GERENTE	¿CUÁNDO PUEDE EL EMPLEADO REGRESAR A TRABAJAR?
Influenza (Gripe)	Fiebre, dolor de cabeza, fatiga, dolor de garganta, tos	Incubación—1 a 3 días Duración—2 a 7 días	El empleado debe ser restringido para trabajar con alimentos, equipos limpios, utensilios, toallas, manteles y cualquier artículo de servicio desechable desenvuelto. Restringir contacto con empleados y clientes.	Cuando no tenga mas fiebre.
Pertussis (Tos ferina o Tos convulsa)	Tos prolongada e irritante	Incubación—7 a 20 días Duración—De 1 a 2 meses	Llamar al Departamento de Salud.	Después de la consulta y aprobación del Departamento de Salud.
Conjuntivitis (Bacterial Conjunctivitis)	Ojo hinchado, supuración e irritación	Incubación—24 a 72 horas Duración—2 días a 2-3 semanas	No hay problemas concernientes a la seguridad de los alimentos y el empleado puede seguir con sus tareas normales. Usualmente los niños son afectados y no deben ir a la escuela o niñera, durante la fase activa de la infección.	No hay exclusiones ni restricciones y el empleado puede seguir con sus tareas normales.
Mono Nucleosis	Fiebre, dolor de garganta, vaso sanguíneo hinchado, nódulos linfáticos hinchados	Incubación—4 a 6 semanas Duración—Varias semanas a meses.	No hay problemas concernientes a la seguridad de los alimentos y el empleado puede seguir con sus tareas normales.	No hay exclusiones ni restricciones y el empleado puede seguir con sus tareas normales.
Infección de Garganta	Fiebre repentina, dolor de garganta, nódulos linfáticos adoloridos e hinchados	Incubación—1 a 3 días Duración—Días a meses, sin tratamiento con antibióticos	El empleado debe ser restringido para trabajar con alimentos, equipos limpios, utensilios, toallas, manteles y cualquier artículo de servicio desechable desenvuelto.	24-horas después de tomar los antibióticos apropiados.
Tuberculosis	Fatiga, fiebre, sudor por la noche y pérdida de peso, tos, dolor de pecho, ronquera, tos con sangre	Variable	Reporte al Departamento de Salud. Esta enfermedad es rara pero peligrosa. El Departamento de Salud vigilará el caso mediante visitas con el empleado.	El Departamento de Salud determinará cuando el empleado puede regresar al trabajo.



- **Otras enfermedades que no afectan directamente la seguridad de los alimentos son:**
 - Infección de Oído
 - Sarna
 - Píjios en la cabeza
 - Psoriasis (enfermedad en la piel, salen ronchas rojas, después se escama)
- **Los empleados que sufren de síntomas asociados con intoxicaciones deben ser aconsejados a buscar atención medica para obtener un diagnóstico.**