



EMPLOYEE HEALTH  
POLICY-MAKING  
GUIDANCE

**FDA Food Code  
CHAPTERS  
2-201.11, 2-201.12, 2-201.13  
TFER 228.32**

**2-201.11 Responsibility of Permit Holder, Person in Charge, and Conditional Employees.**

**2-201.12 Exclusions and Restrictions.**

**2-201.13 Removal, Adjustment, or Retention of Exclusions and Restrictions.**

**228.32 Reporting Symptoms and Diagnosis Signage**

## **PUBLIC HEALTH REASONS:**

Many illnesses that cause diarrhea or vomiting are transmitted from ill food workers to customers. Excluding or restricting ill employees from working with food is one of the critical factors to preventing foodborne illness from occurring in your facility. The other two critical factors are proper handwashing and no bare hand contact of ready-to-eat food.

To start an Employee Health Policy (EHP), you need to conduct training sessions with your employees, either individually or in groups, and go over certain detailed information.

There are four(4) forms which are used to explain the employee health policy (EHP). Three of the forms are for employees and managers and the fourth form is for managers only.

**Form #1** is titled “What is foodborne illness? Definition, Cost, and Prevention”

**Form #2** is called Employee Health Reporting Sign

**Form #3** is called the Employee Health Reporting Agreement.

**Form #4** is called the Employee Health Decision-Making Guide (For Managers).

You will use forms #1, #2, and #3 when training your employees. Make enough copies for each employee to have his/her own to review.

**Form #1 – What is foodborne illness?** You must make the following important points:

- 1) Foodborne illness can make customers sick and that can have an effect on the restaurant’s business.
- 2) The BIG SIX foodborne illnesses are highly contagious and can cause severe illness.
- 3) It is important for employees and managers to recognize the symptoms of the BIG SIX foodborne illnesses.
- 4) It is important to provide prevention steps.

**Form #2 – Employee Health Reporting Sign;** You must make the important points:

- 1) It is **REQUIRED** to post the signage at all handwash stations
- 2) It is important for employees and managers to know which foodborne illnesses and symptoms to report.

**Form #3 – Employee Health Reporting Agreement;** You must make the following important points:

- 1) The employee agrees to report to a manager if:
  - a. the employee experiences symptoms of a foodborne illness;
  - b. a doctor tells the employee he/she is sick with a foodborne illness;
  - c. the employee is exposed to a foodborne illness through contact with other people.

Make the Employee Health Policy part of the training for all employees. During inspections, the area health department inspector will ask for evidence that you are doing the training.

Employee signature on the Employee Health Reporting Agreement is a way to show that employees have received the Employee Health Policy information. (Please keep copies for easy access upon inspector request.)

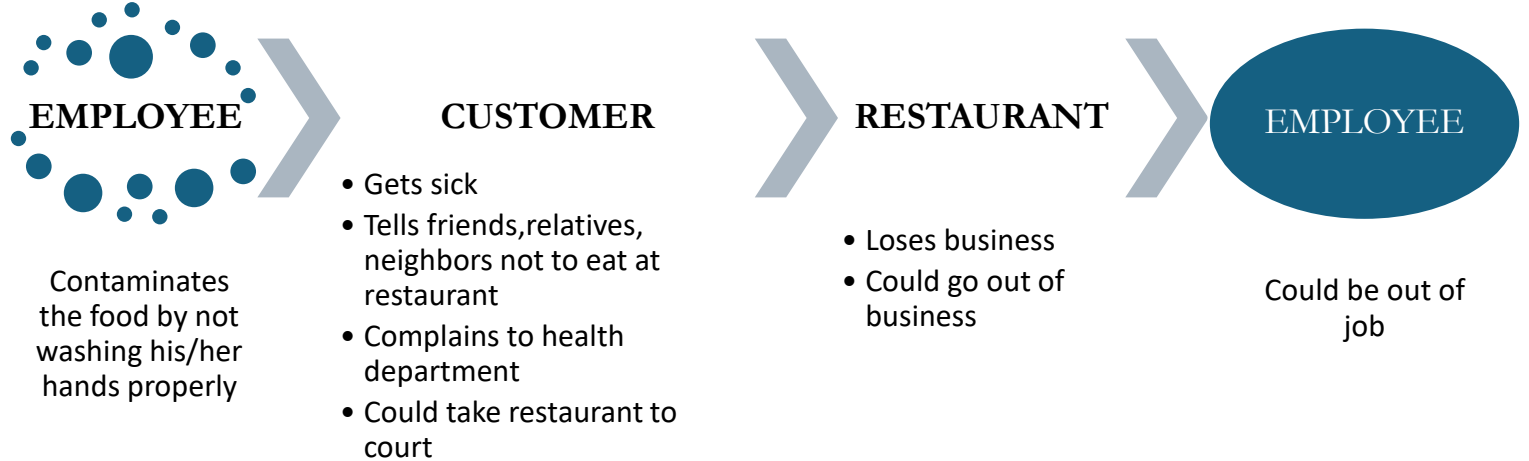
If you have any questions about the Employee Health Policy, you may contact NET Health – EH Dept.



# “What is foodborne illness?”

## Definition, Cost, and Prevention

Consumers can fall ill due to consuming contaminated food, a condition known as foodborne illness. Contamination refers to the presence of bacteria and viruses on food that can lead to illness. Occasionally, food in a restaurant may become contaminated due to improper handling by staff. If a customer falls ill after consuming contaminated food in a restaurant, the consequences can be severe. For example:



The most common **foodborne illnesses** in the United States are: These illnesses are referred to as the **Big SIX**.

1. E.Coli
2. Salmonella Typhii
3. Shigella
4. Norovirus
5. Nontyphoidal Salmonella (NTS)
6. Hepatitis A

Often these illnesses have similar symptoms. It is important that an employee recognize the **symptoms** of foodborne illness:

- 1) vomiting
- 2) diarrhea
- 3) jaundice
- 4) sore throat with fever
- 5) skin infection such as open sores



### Prevention is the KEY!

1) **Handwashing** is the MOST Critical control step in prevention of disease. Invest 20 seconds to follow these simple steps.

**Rinse** your hands under clean, running warm water  
**Lather** with soap

**Scrub** between fingers, on backs of hands and under nails. **Wash** at least **10-15 seconds**. **Thoroughly rinse** under clean, running warm water

**Dry** hands with single-use paper towels or electric hand dryer

**Use** a paper towel to turn off the sink and open any doors

2) Don't go to work when you are sick!

3). Practice **NO** bare hand contact with ready-to-eat foods.



# EMPLOYEE HEALTH REPORTING SIGN

## **ATTENTION! FOOD EMPLOYEES REPORT TO YOUR SUPERVISOR IMMEDIATELY**

**If you have any of the following SYMPTOMS  
caused by illness or infection:**

Vomiting  
Sore throat with fever  
Diarrhea

Infected wounds or lesions with pus  
(on hands, wrists, or exposed body parts)  
Jaundice  
(yellowing of eyes and skin)

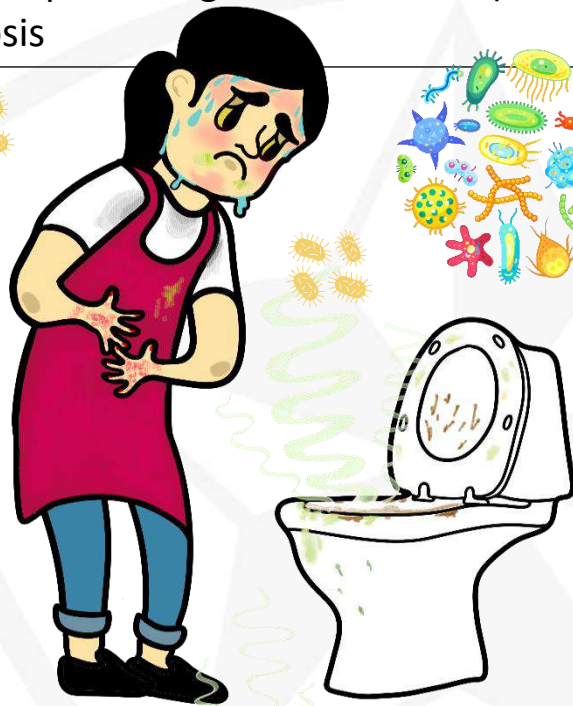
**If you or a household member have been diagnosed with the following  
ILLNESSES (“BIG 6”) by a doctor:**

1. Norovirus
2. Hepatitis A
3. Salmonella typhi (typhoid fever)
4. Non-typhoidal Salmonella
5. E. coli O157:H7 (or other shiga-toxin-producing Escherichia coli)
6. Shigellosis

### **What to do if an employee is sick:**

The person-in-charge (PIC) is responsible for ensuring all food employees and conditional employees are knowledgeable and understand their responsibility to report illness or symptoms to the PIC.

**THE PERSON-IN-CHARGE MUST  
REPORT JAUNDICE SYMPTOM &  
“BIG 6” ILLNESSES TO THE  
HEALTH DEPARTMENT  
IMMEDIATELY!**



# EMPLOYEE HEALTH REPORTING AGREEMENT

The purpose of this agreement is to inform food service employees of their responsibility to notify the Person-in-Charge (PIC) when they experience any of the conditions listed so that the PIC can take appropriate steps to prevent the transmission of foodborne illness.

**I agree to report to the person-in-charge the following symptoms of foodborne illness:**

1. Vomiting
2. Diarrhea
3. Jaundice – yellow skin or eye color
4. Sore throat with fever
5. Infected wounds or lesions with pus (on hands, wrist, or exposed body parts)

**Note: The PIC must report to the Health Department when an employee is jaundiced.**

**I agree to report to the person-in-charge if a doctor says that I have one of the following illnesses:**

1. Norovirus
2. Hepatitis A
3. Salmonella typhi (typhoid fever)
4. Non-typhoidal Salmonella
5. E. coli O157:H7 (or other shiga-toxin-producing Escherichia coli)
6. Shigellosis

**Note: The PIC must report to the Health Department when an employee has one of these illnesses.**

**I agree to report to the person-in-charge if I am exposed to foodborne illness in the following ways:**

1. I am exposed to a confirmed outbreak of foodborne illness;
2. Someone who lives in my house is diagnosed with a foodborne illness;
3. Someone who lives in my house attends an event or works in a place which has a confirmed outbreak of foodborne illness.

### Exclusion and Restriction from Work

If you have any of the symptoms or illnesses listed above, you may be excluded\* or restricted\*\* from work.

\*If you are excluded from work you are not allowed to come to work.

\*\*If you are restricted from work you are allowed to come to work, but your duties may be limited.

### Returning to Work

If you are excluded from work for having diarrhea and/or vomiting, you will not be able to return to work until: 1) more than 24 hours have passed since your last symptoms of diarrhea and/or vomiting, or 2) provide written medical documentation from a health practitioner indicating that the symptoms are from a noninfectious condition.

If you are excluded from work for exhibiting symptoms of Norovirus, Salmonella Typhi, nontyphoidal Salmonella, Shigella spp. infection, E. coli O157:H7 or other STEC infection, and/or Hepatitis A, you will not be able to return to work until approval from the Health Department is granted.

I have read (or had explained to me) and understand the requirements concerning my responsibilities under the Texas Food Establishment Rules and this agreement to comply with: 1. Reporting requirements specified above involving symptoms, diagnoses, and exposure specified; 2. Work restrictions or exclusions that are imposed upon me; and 3. Good hygienic practices.

**Employee Acknowledgement:** *I understand that if I fail to meet the terms of this agreement, action could be taken by the food establishment and/or Northeast Texas Public Health District that may affect my employment.*

Employee Name (please print) \_\_\_\_\_ Signature of Employee \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

PIC Name (please print) \_\_\_\_\_ Signature of PIC \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

# EMPLOYEE HEALTH DECISION-MAKING GUIDE

## Important points:

1) The manager must decide if an employee tells the manager he/she is sick with symptoms of foodborne illness.

2) There are four (4) blue boxes at the top of the page with a question in each box.

a. Manager must ask all four questions.

b. Lines lead from the blue boxes to **Yes** or **No** answer boxes.

c. If the answer to the question in the blue box is “Yes”, the manager must decide whether to let the employee come to work.

d. The “Yes” box has a line that leads to the decision the manager must make depending on the question that was asked.

- i. The decision boxes are red, yellow and green. Red means the employee must be EXCLUDED – he/she cannot come to work
- ii. Yellow means the employee must be RESTRICTED – he/she can come to work but they cannot do anything that gets them close to food or food contact surfaces – no food preparation, no dishwashing, for example. They probably will not work in the kitchen at all. If your restaurant is not large enough for an employee to do other things than prepare food, you may decide to tell the employee to stay home.

e. If the answer to the question in the blue box is “No”, all lines lead to a green decision box. The employee may come to work as usual. However, the manager should take the time to review the symptoms of foodborne illness again with the employee.

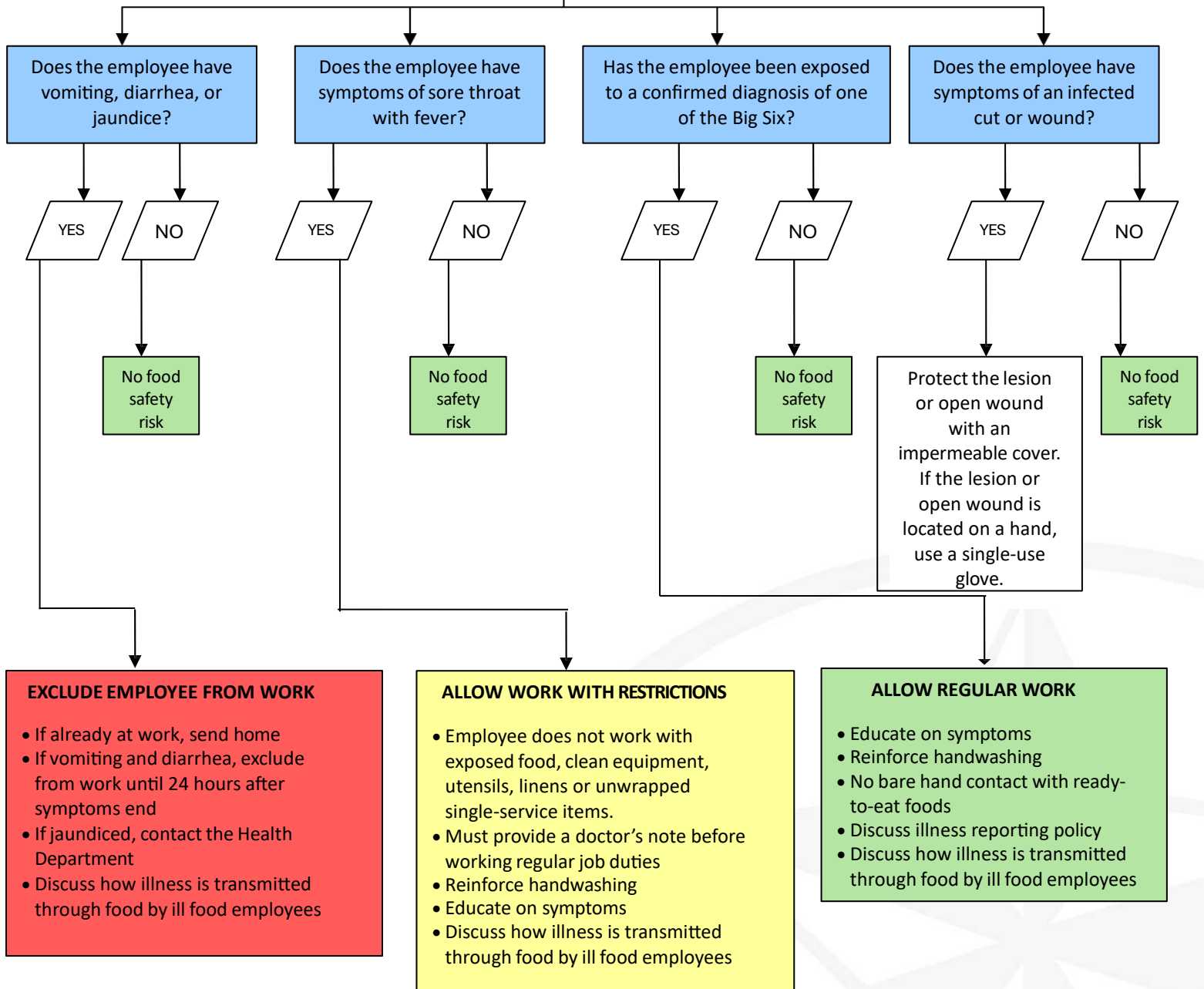
3) The large blue box at the bottom of the page has one more important piece of information in it. If an employee is told by a doctor that he/she is sick from E. coli O157:H7, Shigella, Salmonella Typhi, Nontyphoidal Salmonella (NTS), Norovirus, or Hepatitis A, you must call NET Health. There are specific steps to get the employee back to work. The health department will explain those steps.



## Employee Illness Decision Guide for PIC/CFM (non-HSP)

Use this flow chart to determine if an employee with an **undiagnosed** illness can spread the illness through food and should be restricted or excluded from work.

Employee calls manager to report illness,  
PIC/CFM asks EACH of the following questions:

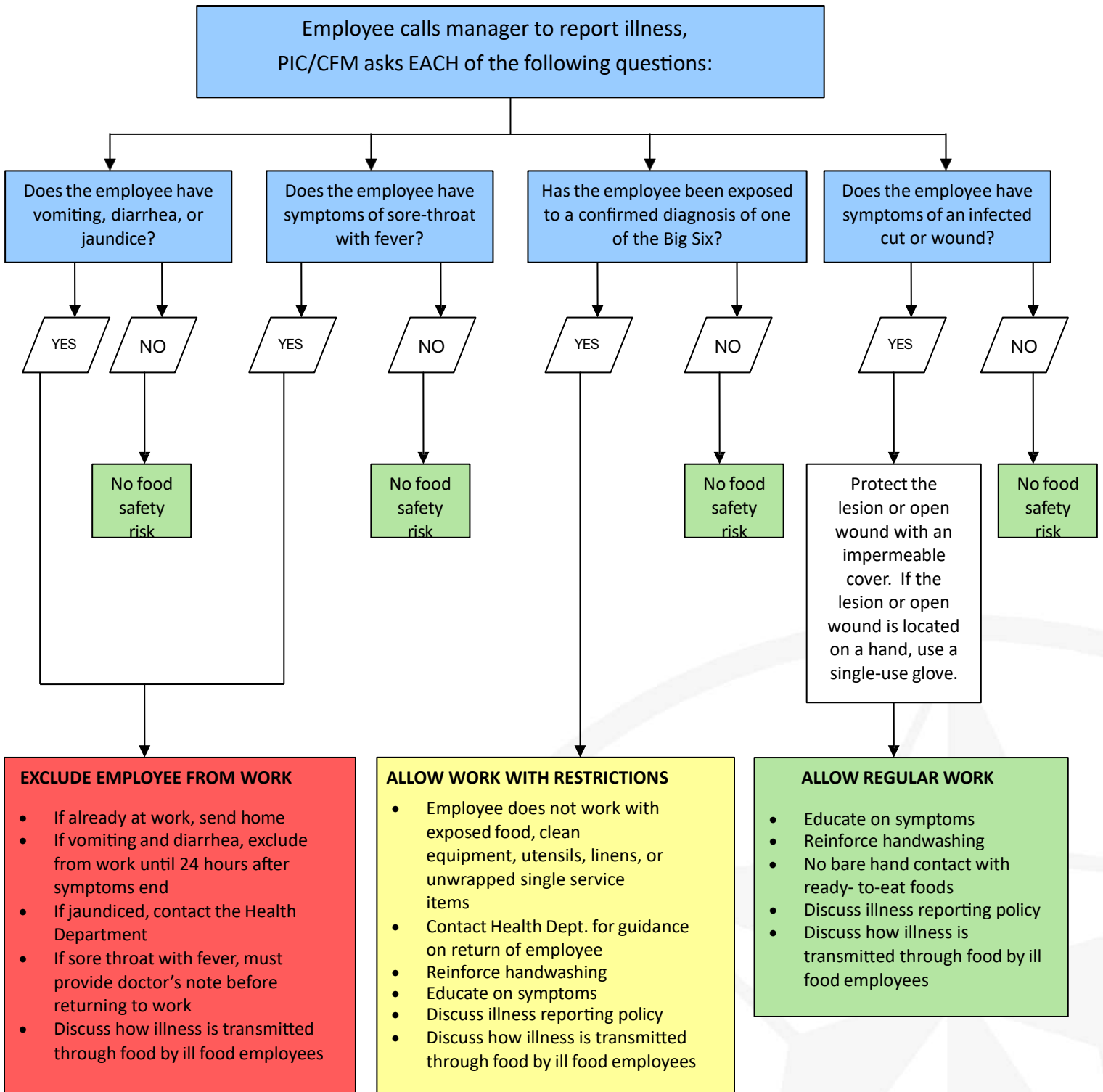


If a food employee reports a **diagnosis of Norovirus, Hepatitis A virus, E.coli O157:H7, Shigella, Salmonella Typhi or Nontyphoidal Salmonella (NTS)**, immediately exclude the employee and contact NET Health, Environmental Health Department for guidance.

## Employee Illness Decision Guide for PIC/CFM (HSP)

\*For employees working with a **highly susceptible population**, including nursing homes, adult day health care, child day care or elementary school.

Use this flow chart to determine if an employee with an **undiagnosed** illness can spread the illness through food and should be restricted or excluded from work.



If a food employee reports a **diagnosis of Norovirus, Hepatitis A virus, E.coli O157:H7, Shigella, Salmonella Typhi or Nontyphoidal Salmonella (NTS)**, immediately exclude the employee and contact NET Health, Environmental Health Department for guidance.





GUÍA PARA LA  
LABORACIÓN DE LA  
POLÍTICA DE SALUD  
DE LOS EMPLEADOS

**FDA Food Code  
CHAPTERS  
2-201.11, 2-201.12, 2-201.13  
TFER 228.32**

**2-201.11 Responsabilidad del titular del permiso, del responsable y de los empleados condicionales.**

**2-201.12 Exclusiones y restricciones.**

**2-201.13 Eliminación, ajuste, o Retención de Exclusiones y Restricciones.**

**228.32 Reporte de Síntomas y Señalización de Diagnóstico**

**RAZONES DE SALUD PÚBLICA:**

Muchas enfermedades que causan diarrea o vómitos se transmiten de los trabajadores de alimentos enfermos a los clientes. Excluir o restringir a los empleados enfermos para que trabajen con alimentos es uno de los factores críticos para prevenir que ocurran enfermedades transmitidas por alimentos en sus negocios. Los otros dos factores críticos son el lavado adecuado de manos y evitar el contacto directo con las manos.

Para iniciar una Póliza de Salud para Empleados (EHP), debe realizar sesiones de capacitación con sus empleados, ya sea individualmente o en grupos, y repasar cierta información detallada.

Hay cuatro (4) partes que se utilizan para explicar la póliza de salud del empleado (EHP). Tres de las formas son para empleados y gerentes y la forma número cuatro es solo para gerentes.

**Forma #1** se titula "¿Qué es una enfermedad transmitida por alimentos? Definición, Costo y Prevención"

**Forma #2** se llama Señal de Informe de Salud de los Empleados.

**Forma #3** se llama Acuerdo de Informe de Salud de los Empleados.

**Forma #4** se llama Guía de Tomar Decisiones para la Salud de los Empleados (Para Gerentes).

Utilizará los formularios # 1, # 2 y # 3 cuando capacite a sus empleados. Haga suficientes copias para que cada empleado tenga las suyas para revisar.

**Forma #1 – ¿Qué es una enfermedad transmitida por alimentos?** Debes hacer los siguientes puntos importantes:

- 1) Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden enfermar a los clientes y eso puede afectar el negocio.
- 2) Las SEIS GRANDES enfermedades transmitidas por los alimentos son altamente contagiosas y pueden causar enfermedades graves.
- 3) Es importante que los empleados y gerentes reconozcan los síntomas de las SEIS GRANDES enfermedades transmitidas por los alimentos.
- 4) Es importante proporcionar medidas de prevención.

**Forma #2 – Señal de Informe de Salud de los Empleados;** Debes hacer los puntos importantes:

- 1) Es **OBLIGATORIO** colocar el aviso de lavado de manos en todo los lavamanos
- 2) Es importante que los empleados y gerentes sepan qué enfermedades y síntomas transmitidos por los alimentos deben informar.

**Forma #3 – Acuerdo de Informe de Salud de los Empleados;** Debes hacer los siguientes puntos importantes:

- 1) El empleado se compromete a informar a un gerente si:
  - a. el empleado experimenta síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos;
  - b. un médico le dice al empleado que está enfermo con una enfermedad transmitida por los alimentos;
  - c. El empleado está expuesto a una enfermedad transmitida por los alimentos a través del contacto con otras personas.

Hacer que la Póliza de Salud del Empleado sea parte de la capacitación de todos los empleados. Durante las inspecciones, el inspector del departamento de salud del área le pedirá evidencia de que usted está realizando la capacitación.

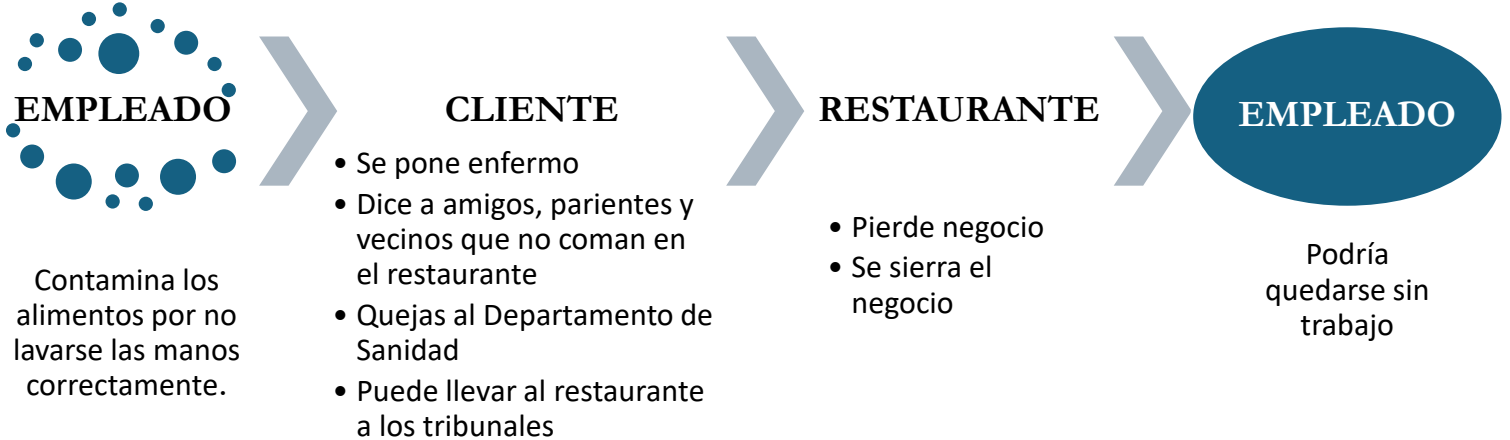
Al firmar el acuerdo de Informe de Salud del Empleado es una forma de demostrar que el empleado ha recibido la información de la póliza de Salud. (Guarde las copias para facilitar el acceso a pedido del inspector).

Si tiene alguna pregunta sobre la póliza de Salud del Empleado, puede comunicarse con NET Health - Departamento de EH.



# "¿Qué es una enfermedad transmitida por alimentos?" Definición, Costo y Prevención

Los consumidores pueden enfermarse debido al consumo de alimentos contaminados, una condición conocida como enfermedad transmitida por los alimentos. La contaminación se refiere a la presencia de bacterias y virus en los alimentos que pueden provocar enfermedades. Ocasionalmente, los alimentos de un restaurante pueden contaminarse debido a una manipulación inadecuada por parte del personal. Si un cliente se enferma después de consumir alimentos contaminados en un restaurante, las consecuencias pueden ser graves. Por ejemplo:



Las **enfermedades transmitidas por los alimentos** más comunes en los Estados Unidos son: Estas enfermedades se conocen como Las **Seis Grandes**.

1. E.Coli
2. Salmonella Typhii
3. Shigella
4. Norovirus
5. Nontyphoidal Salmonella (NTS)
6. Hepatitis A

A menudo, estas enfermedades tienen síntomas similares. Es importante que un empleado reconozca los **síntomas** de las enfermedades transmitidas por los alimentos:

- 1) Vómitos
- 2) diarrea
- 3) ictericia
- 4) dolor de garganta con fiebre
- 5) infección de la piel como llagas abiertas



## **¡La prevención es la CLAVE!**

1) El **lavado de manos** es el paso de control **MÁS** crítico en la prevención de enfermedades. Invierte 20 segundos en seguir estos sencillos pasos.

- Enjuáguese** las manos con agua tibia limpia y corriente  
**Enjabonar** con jabón
- Frote** entre los dedos, en el dorso de las manos y debajo de las uñas. **Lavar** al menos **10-15 segundos**. **Enjuague bien** con agua tibia limpia
- Séquese** las manos con toallas de papel de un solo uso o secador de manos eléctrico
- Use** una toalla de papel para apagar el fregadero y abrir las puertas

2) ¡No vayas a trabajar cuando estés enfermo!

3) Practique **NO** tener contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer.



# SEÑAL DE INFORME DE SALUD DE LOS EMPLEADOS

## ¡ATENCIÓN! EMPLEADOS DE ALIMENTOS INFORME A SU SUPERVISOR DE INMEDIATO

Si presenta alguno de los siguientes SÍNTOMAS:  
Causadas por una enfermedad o infección:

Vómito

Dolor de garganta con fiebre

Diarrea

Heridas infectadas o lesiones con pus

(en las manos, muñecas o partes del cuerpo expuestas)

Ictericia (color amarillo de los ojos y la piel)

Si usted o un miembro de su hogar ha sido diagnosticado con las siguientes ENFERMEDADES ("6 Grandes") por un médico:

1. Norovirus
2. Hepatitis A
3. Salmonella typhi (fiebre tifoidea)
4. Salmonella no tifoidea
5. E. coli O157:H7 (u otra Escherichia coli productora de toxina shiga)
6. Shigelosis

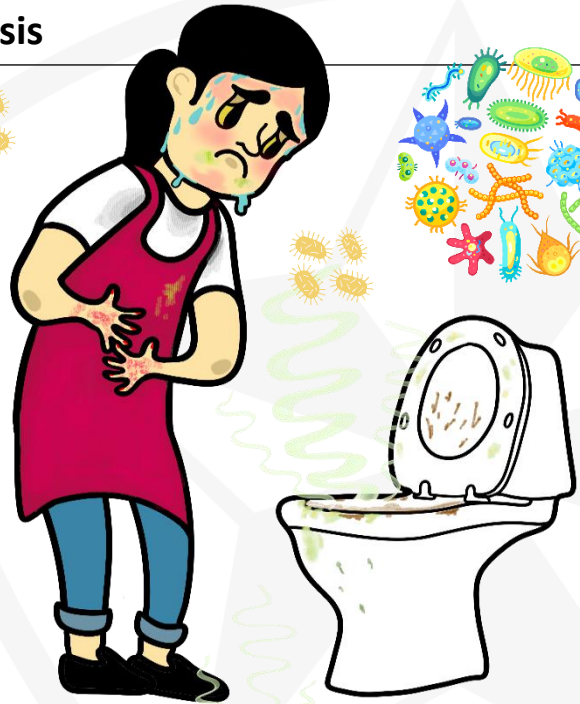
Qué hacer si un empleado está enfermo:

La persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) es responsable de garantizar que todos los empleados de alimentos y los empleados condicionales estén informados y comprendan su responsabilidad de informar enfermedades o síntomas al PIC.

LA PERSONA A CARGO DEBE INFORMAR  
LOS SÍNTOMAS DE ICTERICIA Y LAS  
ENFERMEDADES DE LOS "6 GRANDES"

AL

¡DEPARTAMENTO DE SALUD  
INMEDIATAMENTE!



# ACUERDO DE INFORME DE SALUD DE LOS EMPLEADOS

El propósito de este acuerdo es informar a los empleados del servicio de alimentos de su responsabilidad de notificar a la Persona a Cargo (PIC) cuando experimenten alguna de los síntomas cual la PIC pueda tomar las medidas adecuadas para prevenir la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Me comprometo a informar a la persona a cargo de los siguientes síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos:**

1. **Vómito**
2. **Diarrea**
3. **Ictericia: color amarillo de la piel o de los ojos**
4. **Dolor de garganta con fiebre**
5. **Heridas infectadas o lesiones con pus (en las manos, la muñeca o partes del cuerpo expuestas)**

**Nota: La PIC debe informar al Departamento de Salud cuando un empleado tiene ictericia.**

**Me comprometo a informar a la persona a cargo si un médico dice que tengo una de las siguientes enfermedades:**

1. **Norovirus**
2. **Hepatitis A**
3. **Salmonella typhi (fiebre tifoidea)**
4. **Salmonella no Tifoidea**
5. **E. coli O157:H7 (u otra Escherichia coli productora de toxina shiga)**
6. **Shigelosis**

**Nota: La PIC debe informar al Departamento de Salud cuando un empleado tiene una de estas enfermedades.**

**Estoy de acuerdo en informar a la persona a cargo si estoy expuesto a enfermedades transmitidas por los alimentos de las siguientes maneras:**

1. Estoy expuesto a un brote confirmado de enfermedades transmitidas por los alimentos;
2. Alguien que vive en mi casa es diagnosticado con una enfermedad transmitida por los alimentos;
3. Alguien que vive en mi casa asiste a un evento o trabaja en un lugar que tiene un brote confirmado de enfermedades transmitidas por los alimentos.

### **Excluido y restringido del trabajo**

Si tiene alguno de los síntomas o enfermedades enumerados anteriormente, puede ser excluido\* o restringido\*\* del trabajo.

\*Si está excluido del trabajo, no se le permite trabajar.

\*\*Si se le restringe, se permite trabajar pero sus deberes serán limitados.

### **Regreso al trabajo**

Si se le excluye del trabajo por tener diarrea y/o vómitos, no podrá volver al trabajo hasta que: 1) hayan pasado más de 24 horas desde sus últimos síntomas de diarrea y/o vómitos, o 2) proporcione documentación médica de la salud que indique que los síntomas no se deben a una condición infecciosa.

Si usted es excluido del trabajo por presentar síntomas de Norovirus, Salmonella Typhi, Salmonella no tifoidea, infección por Shigella spp., E. coli O157:H7 u otra infección por STEC, y/o Hepatitis A, no podrá regresar al trabajo hasta que se otorgue la aprobación del Departamento de Salud.

He leído (o me han explicado) y entiendo los requisitos relativos a mis responsabilidades bajo las Reglas de Establecimientos de Alimentos de Texas y este acuerdo para cumplir con: 1. Los requisitos de información especificados anteriormente que involucran síntomas, diagnósticos y exposición especificados; 2. Restricciones o exclusiones laborales que se me imponen; y 3. Buenas prácticas higiénicas.

**Reconocimiento de los empleados:** *Entiendo que si no cumpla con los términos de este acuerdo, el establecimiento de alimentos y/o el Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas podrían tomar medidas que pueden afectar mi empleo.*

Nombre del empleado (en letra de molde) \_\_\_\_\_ Firma del empleado \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

Nombre PIC (en letra de molde) \_\_\_\_\_ Firma de PIC \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

# UNA GUÍA DE TOMAR DECISIONES PARA LA SALUD DE LOS EMPLEADOS

## Puntos importantes:

- 1) El gerente decide si un empleado le dice al gerente que está enfermo con síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos.
  - 2) Hay cuatro (4) recuadros azules en la parte superior de la página con una pregunta en cada cuadro.
    - a. El gerente debe preguntar las cuatro preguntas.
    - b. Las líneas van desde las casillas azules hasta las **casillas de respuesta Sí o No**.
    - c. Si la respuesta a la pregunta en el recuadro azul es "Sí", el gerente debe decidir si permite que el empleado venga a trabajar.
      - d. La casilla "Sí" tiene una línea que conduce a la decisión que el gerente debe tomar dependiendo de la pregunta que se hizo.
        - i. Las casillas de decisión son rojas, amarillas y verdes. El rojo significa que el empleado debe estar EXCLUIDO, no puede trabajar
        - ii. El amarillo significa que el empleado debe estar RESTRINGIDO: puede venir a trabajar, pero no puede hacer nada que lo acerque a los alimentos o a las superficies en contacto con los alimentos, por ejemplo, no preparar alimentos, lavar los platos. No permitir trabajar en la cocina en absoluto. Si su restaurante no es lo suficientemente grande para que un empleado haga otras cosas además de preparar la comida, puede decidir decirle al empleado que se quede en casa.
      - e. Si la respuesta a la pregunta del recuadro azul es "No", todas las líneas conducen a un recuadro de decisión verde. El empleado puede venir a trabajar como de costumbre. Sin embargo, el gerente debe tomarse el tiempo para revisar los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos nuevamente con el empleado.
- 3) El gran recuadro azul en la parte inferior de la página contiene una información más importante. Si un médico le dice a un empleado que está enfermo de E. coli O157:H7, Shigella, Salmonella Typhi, Salmonella no tifoidea (NTS), Norovirus o Hepatitis A, debe llamar a NET Health. Hay pasos específicos para que el empleado vuelva al trabajo. El departamento de salud explicará esos pasos.



## Una guía sobre enfermedades de los empleados para asesorar a PIC/CFM (no HSP)

Use este grafico para determinar si un empleado con una **enfermedad no diagnosticada** puede transmitir la enfermedad a través de los alimentos y debe ser restringido o excluido del trabajo.

El empleado llama al gerente para informar una enfermedad, PIC/CFM hace CADA una de las siguientes preguntas:

¿El empleado tiene vómitos, diarrea o ictericia?

SI

NO

Sin riesgo para la seguridad alimentaria

¿El empleado tiene síntomas de dolor de garganta con fiebre?

SI

NO

Sin riesgo para la seguridad alimentaria

¿El empleado ha estado expuesto a un diagnóstico confirmado de uno de los Seis Grandes?

SI

NO

Sin riesgo para la seguridad alimentaria

¿El empleado tiene síntomas de un corte o herida infectada?

SI

NO

Proteja la lesión o herida abierta con una cubierta impermeable. Si la lesión o herida abierta se localiza en una mano, utilice un guante de un solo uso.

Sin riesgo para la seguridad alimentaria

### EXCLUIR AL EMPLEADO DEL TRABAJO

- Si ya está en el trabajo, envíelo a casa
- En caso de vómitos y diarrea, excluir del trabajo por 24 horas después de que desaparezcan los síntomas.
- Si tiene ictericia, comuníquese con el Departamento de Salud
- Discuta cómo las enfermedades se transmiten a través de los alimentos por parte de los empleados enfermos de alimentos

### PERMITIR EL TRABAJADOR CON RESTRICCIONES

- El empleado no trabaja con alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios, mantelería o artículos desechables sin envoltorio.
- Debe proporcionar una nota del médico antes de realizar las tareas laborales regulares
- Refuerce el lavado de manos
- Provee Educación sobre los síntomas
- Discuta cómo las enfermedades se transmiten a través de los alimentos por parte de los empleados enfermos de alimentos

### PERMITIR EL TRABAJO REGULAR

- Provee educación sobre los síntomas
- Refuerce el lavado de manos
- No tener contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer
- Discutir la política de notificación de enfermedades
- Discuta cómo las enfermedades se transmiten a través de los alimentos por parte de los empleados enfermos de alimentos

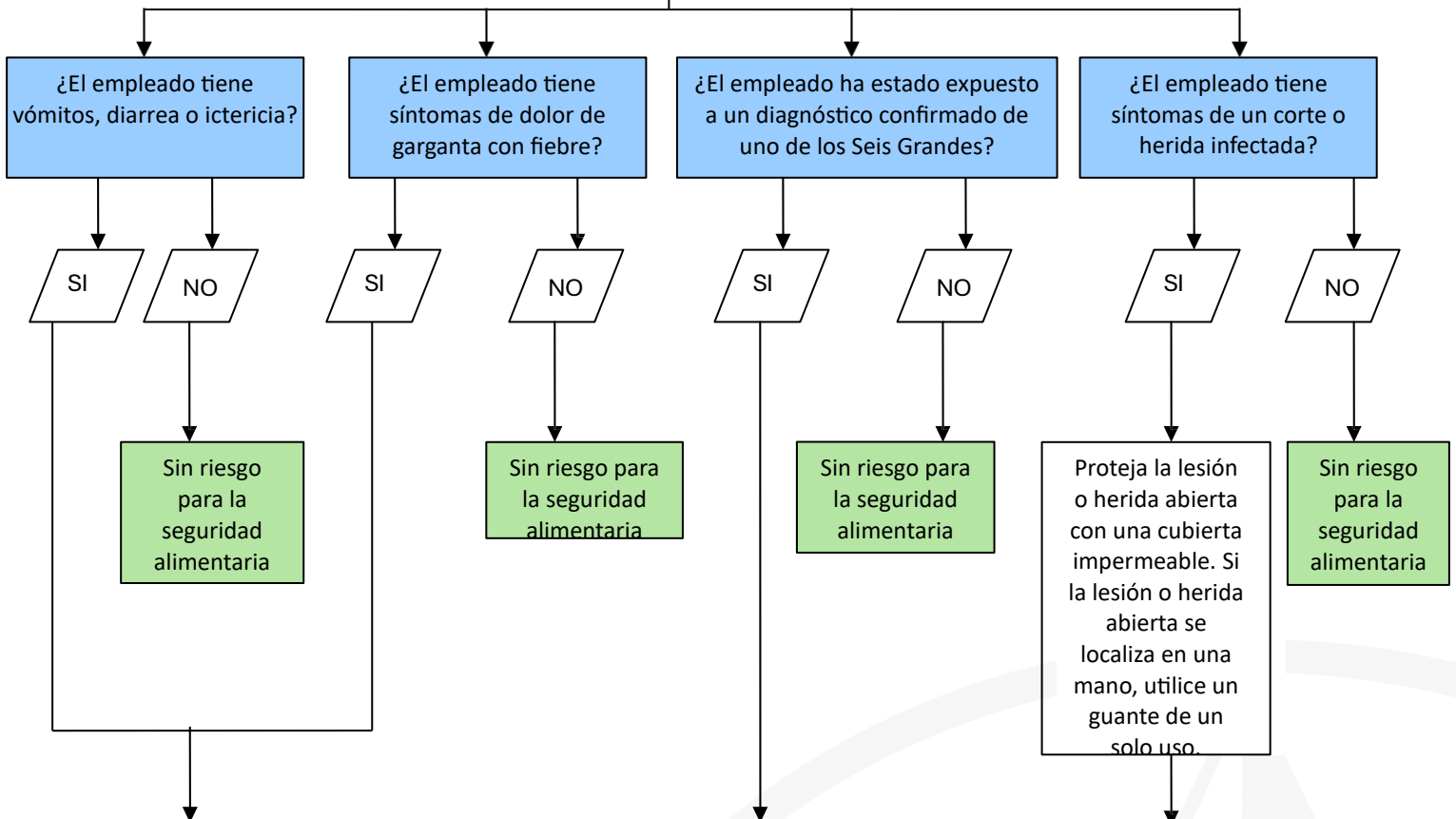
Si un empleado de alimentos informa un **diagnóstico de norovirus, virus de la hepatitis A, E. coli O157:H7, Shigella, Salmonella Typhi o Salmonella no tifoidea (NTS)**, excluya inmediatamente al empleado y comuníquese con NET Health, Departamento de Salud Ambiental.

## Una guía sobre enfermedades de los empleados para asesorar a PIC/CFM (HSP)

\*Para empleados que trabajan con una **población altamente susceptible**, incluidos hogares de ancianos, cuidado infantil o escuela primaria.

Use este grafico para determinar si un empleado con una **enfermedad no diagnosticada** puede transmitir la enfermedad a través de los alimentos y debe ser restringido o excluido del trabajo.

El empleado llama al gerente para informar una enfermedad, PIC/CFM hace CADA una de las siguientes preguntas:



### EXCLUIR AL EMPLEADO DEL TRABAJO

- Si ya está en el trabajo, envíelo a casa
- En caso de vómitos y diarrea, excluir del trabajo por 24 horas después de que desaparezcan los síntomas.
- Si tiene ictericia, comuníquese con el Departamento de Salud
- Si tiene dolor de garganta con fiebre, debe proporcionar una nota del médico antes de regresar al trabajo.
- Discuta cómo las enfermedades se transmiten a través de los alimentos por parte de los empleados enfermos de alimentos

### PERMITIR EL TRABAJO CON RESTRICCIONES

- El empleado no trabaja con alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios, ropa de cama o artículos de un solo servicio sin envolver.
- Póngase en contacto con el Departamento de Salud para obtener orientación sobre el regreso del empleado
- Refuerce el lavado de manos
- Provee educación sobre los síntomas
- Discuta la política de notificación de enfermedades
- Discuta cómo las enfermedades se transmiten a través de los alimentos por parte de los empleados enfermos de alimentos

### PERMITIR EL TRABAJO REGULAR

- Provee educación sobre los síntomas
- Refuerce el lavado de manos
- No tener contacto con las manos desnudas con alimentos listos para comer
- Discuta la política de notificación de enfermedades
- Discuta cómo las enfermedades se transmiten a través de los alimentos por parte de los empleados enfermos de alimentos

Si un empleado de alimentos informa un **diagnóstico de Norovirus, Virus de la Hepatitis A, E. coli O157:H7, Shigella, Salmonella Typhi o Salmonella no Tifoidea (NTS)**, excluya inmediatamente al empleado y comuníquese con NET Health, Departamento de Salud Ambiental.