

Salud de los Empleados Poliza de Acuerdo

Reportar: Los síntomas de la enfermedad

Estoy de acuerdo en reportar al (la) gerente cuando tengo:

1. Diarrea
2. Vómitos
3. Ictericia (color amarillento de la piel y / u ojos)
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Cortes o heridas infectadas o lesiones que contienen pus en la mano, la muñeca, una parte del cuerpo expuesta (como forúnculos y heridas infectadas, por pequeño que sea).

Reportar: enfermedades diagnosticadas

Estoy de acuerdo en reportar al (la) gerente cuando tengo:

1. Norovirus
2. Salmonella typhi (fiebre tifoidea)
3. Shigella spp. infección
4. E. coli infección (Escherichia coli O157: H7 u otra infección de EHEC / STEC)
5. Hepatitis A

Nota: El Gerente debe reportar al Departamento de Salud cuando un empleado tiene una de estas enfermedades.

Reportar: La exposición a las enfermedades

Estoy de acuerdo en reportar al gerente si he estado expuesto a cualquiera de las enfermedades arriba mencionadas a través de:

1. Un brote de norovirus, fiebre tifoidea, infección de Shigella spp., la infección por E. coli, o la hepatitis A.
2. Un miembro del hogar con norovirus, fiebre tifoidea, infección Shigella spp., la infección por E. coli, o la hepatitis A.
3. Un miembro de la familia atiende o trabaja en un lugar con un brote de norovirus, fiebre tifoidea, infección Shigella spp., infección por E. coli, o la hepatitis A.

La exclusión y la restricción de Trabajo

Si usted tiene alguno de estos síntomas o enfermedades arriba mencionadas, puede ser excluido * o ** restringido del trabajo.

* Si se excluyen del trabajo no se les permite regresar a trabajar.

** Si usted está restringido del trabajo se les permite regresar a trabajar, pero sus funciones pueden ser limitadas.

El regreso al trabajo

Si va a dejar de trabajar por tener diarrea y / o vómitos, usted no debe volver a trabajar hasta que han pasado más de 24 horas sin síntomas de diarrea y / o vómitos.

Si es excluido del trabajo por mostrar los síntomas de dolor de garganta con fiebre o por tener ictericia (color amarillo de la piel y / u ojos), Norovirus, Salmonella typhii (fiebre tifoidea), infección Shigella spp., la infección por E. coli, y / o la hepatitis A, usted no puede regresar a trabajar hasta que el Departamento de Salud se lo permita.

Acuerdo

Entiendo que debo:

1. Reportar cuando tengo o ha estado expuesto a cualquiera de los síntomas o las enfermedades arriba mencionadas
2. Cumplir con las restricciones y / o exclusiones laborales que me den.

Entiendo que si no cumplo con este acuerdo, puedo poner en riesgo mi trabajo.

Nombre del empleado (en letra de imprenta) _____

Firma del empleado _____ Fecha _____

Gerente (Persona a Cargo) Nombre (en letra de imprenta) _____

Firma del Gerente (persona a cargo) _____ Fecha _____

Estas son algunas de las bacterias y virus que propagan los manipuladores de Alimentos a Alimentos

E. Coli

Descripción: Una bacteria que puede producir una toxina mortal y causa un estimado de 70.000 casos de enfermedades transmitidas por los alimentos cada año en los EE.UU.

Fuentes: carne, hamburguesa poco cocida o cruda sobre todo, los vegetales y la leche cruda.

Período de incubación: 2-10 días

Síntomas: diarrea severa, calambres, deshidratación

Prevención: Cocine los alimentos implicados a 155F, lavarse las manos correctamente y con frecuencia, lavar correctamente enjuagar y desinfectar las superficies de contacto con alimentos.

Shigella

Descripción: Shigella es una bacteria que causa un estimado de 450.000 casos de enfermedades diarreicas cada año. La falta de higiene hace que la Shigella que se transmite fácilmente de persona a persona.

Fuentes: Ensalada, la leche y los productos lácteos y agua sucia.

Período de incubación: 1-7 días

Síntomas: Diarrea, calambres estomacales, fiebre, escalofríos y deshidratación

Prevención: Lávese las manos correctamente y con frecuencia, especialmente después de ir al baño, lavar bien los vegetales.

Salmonella

Descripción: La salmonella es una bacteria responsable de millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos al año. Niños, ancianos y personas con problemas del sistema inmunológico están en riesgo de enfermar de gravedad y pueden morir si no son tratados de inmediato con antibióticos.

Origen: huevos crudos y poco cocinados, aves de corral y la carne poco cocinada, productos lácteos, mariscos, frutas y verduras

Período de incubación: 5-72 horas (hasta 16 días han sido documentado por dosis bajas)

Síntomas: Náuseas, vómitos, calambres y fiebre

Prevención: Cocine todos los alimentos a las temperaturas adecuadas, enfrie los alimentos rápidamente, y elimine las fuentes de contaminación cruzada (es decir, procedimiento adecuado del almacenamiento de carne, y lavado, enjuagado y sanitizado apropiado)

Hepatitis A

Descripción: La hepatitis A es una enfermedad del hígado causada por el virus de hepatitis A. La hepatitis A puede afectar a cualquiera. En los Estados Unidos, la hepatitis A puede ocurrir en situaciones que van desde casos aislados de enfermedad a grandes epidemias.

Período de incubación: 15-50 días

Síntomas: La ictericia, náuseas, diarrea, fiebre, fatiga, pérdida de apetito, calambres

Prevención: Lávese las manos correctamente y con frecuencia, especialmente después de ir al baño.

Norovirus

Descripción general: Este virus es la causa principal de diarrea en los Estados Unidos. Todos los alimentos pueden estar contaminados con norovirus si son manipulados por alguien que está infectado con el virus. Este virus es altamente contagioso.

Período de incubación: 6-48 horas

Síntomas: Náuseas, vómitos, diarrea y calambres

Prevención: Lávese las manos correctamente y con frecuencia, especialmente después de ir al baño: obtener alimento de una fuente de alimento de buena reputación, y lavar bien los vegetales.

El estafilococo (Staphylococcus aureus)

Descripción: La intoxicación por estafilococos es una enfermedad gastrointestinal. Es causada por comer alimentos contaminados con toxinas producidas por Staphylococcus aureus. El estafilococo puede ser encontrado en la piel, en la boca, la garganta y la nariz de muchos empleados. Las manos de los empleados pueden ser contaminados por tocarse la nariz, heridas infectadas o de otras partes del cuerpo. Staph produce toxinas que son extremadamente estables al calor y no se inactiva a las temperaturas normales de recalentamiento. Es importante que la contaminación de alimentos sea reducida.

Período de incubación: toxinas estafilocócicas son de acción rápida, a veces causando enfermedad en tan sólo 30 minutos después de comer alimentos contaminados, pero los síntomas suelen aparecer de entre una a seis horas.

Fuentes: Tocar Alimentos Listo para comer con las manos descubiertas. Los alimentos con mayor riesgo de producir toxinas son las que se hacen a mano y no requieren cocción.

Síntomas: Los pacientes suelen experimentar algunos de los siguientes: náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea. La enfermedad dura un día y tres días. En una pequeña minoría de los pacientes la enfermedad puede ser más grave.

Prevención: No toque los alimentos listos para comer con las manos descubiertas. Lávese las manos correctamente. No prepare alimentos si usted tiene una infección de la nariz o los ojos. No preparar alimentos o servir a los demás si tiene heridas o infecciones de la piel en las manos o muñecas. Si la comida se va a almacenar más de dos horas, mantenga calientes los alimentos calientes (más de 135 ° F) y fríos los alimentos fríos (41 ° F o menos). Enfriar correctamente todos los alimentos.

1. Lavarse las manos es la medida de prevención más importante en el control de enfermedades Tome por lo menos 20 segundos para hacer estos 6 sencillos pasos: **1.** Mojar las manos y los brazos con agua corriente caliente. **2.** Aplique jabón hasta hacer bastante espuma. **3.** Frota muy bien las manos y los brazos de 10 a 15 segundos (limpiar debajo de las uñas y entre los dedos). **4.** Lavar las manos y los brazos a fondo con agua corriente. **5.** Seque las manos y los brazos con toalla de papel de un solo uso o secador de manos de aire caliente. **6.** Use la toalla para cerrar el grifo y abrir la puerta del baño para que no se vuelvan a contaminar las manos. **2. No vaya a trabajar cuando esté enfermo** **3. No toque alimentos listos para comer con las manos descubiertas.**