

Empleado Salud

Employee health

Responsabilidad:

Usted no puede trabajar si tienes:

- Diarrea
- Vómito
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Infección como llagas de la piel

Si te han dicho que tiene una de las siguientes enfermedades, deberá informar la enfermedad a su Gerente:

- E. coli O157: H7
- *Salmonella*
- *Shigella*
- Hepatitis A
- Norovirus

Algunas enfermedades que causan diarrea o vómitos pueden transmitirse desde los trabajadores a los clientes. Usted puede ser temporera trabajo que no ponen a los clientes en riesgo de enfermarse.

Política

Debe comunicar cualquier incidencia de diarrea, vómitos, ictericia (coloración amarillenta de la piel o la esclerótica de los ojos) a su gerente. También debe informar a su administrador si tienes una herida infectada, abierta por lo que se pueden tomar precauciones para evitar la contaminación de los alimentos.

Director:

Empleado enfermo:

- Excluyen a todos los empleados enfermos del establecimiento mientras que tienen:
 - diarrea
 - vómito
- Nota: Los empleados no podrán volver a trabajar durante al menos 24 horas después de que los síntomas han ido.
- Grabar todos los informes de empleados de diarrea, vómitos o ictericia en un registro de enfermedad del empleado. Este registro de la enfermedad debe estar disponible para el Departamento de salud a petición.
- Exclusiones y restricciones pueden aplicar si un empleado ha sido diagnosticado con:
 - *E. coli* O157:H7
 - *Salmonella*
 - *Shigella*
 - Hepatitis A
- Usted debe notificar a su departamento local de salud de los empleados diagnosticados con cualquiera de las enfermedades mencionadas.

Higiene

Importancia de la higiene

Los empleados son el enlace más importante en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Buena higiene personal, incluyendo el correcto y frecuente lavado de manos es la mejor manera de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Lavar el mano

Asegúrese de que las manos son lavadas y secadas completamente antes de empezar a trabajar, entre las tareas y antes de trabajar con ropa de cama, equipo, utensilios y alimentos. Correcto lavado de manos incluye frotar vigorosamente juntos por al menos 20 segundos, limpieza de las partes posteriores de las manos, las palmas, antebrazos,

entre los dedos y debajo de las uñas utilizando un cepillo de uñas, agua tibia y jabón. El fregadero único autorizado para lavarse las manos es el fregadero de la mano.

Cortes, heridas y úlceras

Cortes, heridas o llagas en las manos abiertas y los brazos deben estar completamente cubiertos por un vendaje impermeable. Usar guantes de un solo uso o dedos sobre cualquier vendas en las manos y los dedos.

Pelo

Empleados están obligados a usar restricciones de pelo como redes para el cabello, sombreros, bufandas o redes de barba que son efectivas para mantener su pelo contaminen el alimento. Empleados como el contador personal, azafatas, camareros y bartenders pueden no requerirse usar restricciones de pelo si presentan un riesgo mínimo de contaminar alimentos expuestos, limpiar equipos y utensilios y artículos de servicio único o uso único sin envolver.

Comer, beber, fumar

Sólo en áreas designadas. Excepción: Envase de bebidas cerrado, con tapa y paja, permitido si controlado para evitar la contaminación de las manos del empleado; el contenedor; y comida expuesta, equipo, utensilios, ropa de cama y artículos de servicio único.

Ropa

Empleados que prepararan o servir alimentos o laven y desinfección el equipo o utensilios deben usar ropa exterior limpia. Es aconsejable que delantales chaquetas de chef y delantales se usan sobre la ropa de calle.

Mantener repuesto ropa y otros artículos personales lejos de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Los empleadores deberán prever áreas de almacenamiento adecuados objetos personales del empleado. Si empleados rutinariamente cambian de ropa en el establecimiento, una habitación o área debe señalado y utilizado para ello. Dichas zonas cambiantes deben ser separados de alimentos, equipo de limpieza y ropa.

uña

Empleados de alimentos deben mantener sus uñas cortadas, presentado y mantenido para que el borde y las superficies se limpian y no en bruto son. Muchos gérmenes quedar atrapados debajo de uñas largas y pueden conseguir en el alimento mientras se está preparando; una vez allí, multiplicarán, haciendo que los alimentos que se contaminan. Polaco de empleados de alimentos con uña o uñas artificiales deben usar

guantes intactos cuando se trabaja con alimentos para evitar la contaminación de las uñas artificiales y para pulir.

Joyas

El uso de joyería debe limitarse a llano congregados anillos. Collares, pulseras, aretes y otras joyas, incluyendo la joyería de identificación médica en sus manos o brazos, no deben usarse al preparar o servir alimentos.

Además de ser personalmente limpio y bien peinado, el trabajador de servicio de alimentos debe seguir estas reglas para prácticas de manejo seguro de alimentos:

- Mantenga las manos y los dedos alejados del pelo, la cara, la nariz y la boca. Gérmenes pueden ser fácilmente recogidos y transmitidos a los alimentos por las manos y los dedos.
- Utilizar cucharas, tenedores y otros utensilios al manipular alimentos. Esto reduce el contacto de las manos y la contaminación de los alimentos están preparados.
- Prendas exteriores deben ser usadas sobre la ropa de calle al pasar de una operación de alimentos crudos a una operación de alimentos listos para comer. Revestimiento exterior debería ser cambiado, como que se convierten cada vez más sucias. Prendas exteriores no deben usarse fuera del área de trabajo (es decir, sacar basura, fumar, usar el baño).
- Utensilios, limpios o sucios deben ser manejados por su base o mango. Esto protege tanto al cliente como el servidor de los gérmenes.
- Todos los equipos y utensilios deben permanecer siempre en buen estado para evitar que los gérmenes recogida en zonas rotas.

Almacenamiento

- Medicamentos personales no se almacenarán en áreas de almacenamiento, preparación o servicio de alimentos de alimentos.
- Si empleados rutinariamente cambian de ropa dentro del establecimiento, habitaciones o zonas serán designadas y proporcionadas para ese propósito. Armarios u otras instalaciones adecuadas pueden encontrarse sólo en salas de almacenamiento de alimentos completamente empaquetado individual-servicio de alimentos/artículos.