

Costo de un Brote de Origen Alimentario...



La Asociación Nacional de Restaurantes (NRA) ha estimado que el costo promedio de un brote de enfermedad de origen alimentario para un establecimiento, es casi \$75,000. Las demandas pueden resultar en el mayor costo debido a los honorarios para los abogados y posiblemente para la concesión monetaria. Si existe una enfermedad seria, herida permanente, o el fallecimiento, es poco probable que el restaurante se pueda recuperar.

Titulares relacionadas con enfermedades de origen alimentario:

- Al menos **364 comensales** se enfermaron al comer en un restaurante en Michigan donde los empleados trabajaron mientras estaban enfermos.
- Un restaurante popular permaneció cerrado por cuarto día después que **400 personas** reportaron que se enfermaron con náusea, vómito y diarrea. Los exámenes hechos a tres empleados del restaurante y un comensal mostraron la presencia de norovirus.

Razones por las que tiene que asegurarse que sus trabajadores de alimentos estén sanos cuando vengán a trabajar:

Las enfermedades de origen alimentario producen **76,000,000** casos y aproximadamente **5,000** muertes cada año

Nadie quiere ver este aviso al frente de su restaurante...



Desarrolle políticas que eviten que los empleados que trabajen con alimentos, lo hagan cuando estén enfermos.

¡Mantenga FUERA de su establecimiento a los trabajadores que estén enfermos!

Para más información de las **POLÍTICAS DE SALUD DEL EMPLEADO**, o información adicional acerca de las enfermedades de origen alimentario, contacte a su departamento local de salud o al Programa de Protección de Alimentos del Departamento de Salud Pública de Connecticut

Información de Contacto del Departamento Local de Salud



J. Robert Galvin M.D., M.P.H., M.B.A.
Comisionado

Departamento de Salud Pública de Connecticut
Programa de Protección de Alimentos

410 Capitol Avenue
MS # 11 FDP
PO Box 340308
Hartford, CT 06134

Teléfono: (860) 509-7297
Fax: (860) 509-8071

www.ct.gov/dph/



Departamento de Salud Pública de Connecticut



¡MANTENGA A LOS EMPLEADOS QUE TRABAJEN CON ALIMENTOS Y QUE ESTÉN ENFERMOS, ALEJADOS DE LOS ALIMENTOS!

Usted y su equipo de gerencia necesitan hacerse estas preguntas:



- ¿Le dirían sus empleados si estuvieron enfermos con vómito, diarrea o fiebre?
- ¿Notaría usted síntomas como ojos aguados, nariz “corriendo”, viajes frecuentes al baño o piel y ojos amarillentos?
- ¿Le diría a un trabajador de alimentos que le informe que está vomitando o tiene diarrea, que no trabaje?
- ¿Cuenta su establecimiento con una Política de Salud del Empleado o un Acuerdo de Reporte del Empleado?

Si sus respuestas son **“NO”** o **“NO ESTÁ SEGURO”** entonces debería seguir leyendo...

Responsabilidad del Trabajador de Alimentos

- **Trabajar solamente cuando esté sano**
- **No trabaje** si tiene vómito o diarrea
- **Reporte** los casos de vómito o diarrea a la gerencia
- **Reporte** si se le ha diagnosticado con una enfermedad transmisible a través de los alimentos



Copyright © International Association for Food Protection

Responsabilidad de la Gerencia y del Operador de Alimentos Calificado

- Asegurar que todos los trabajadores comprendan sus **responsabilidades de reportar** cualquier síntoma de vómito, diarrea, ictericia, fiebre y heridas infecciosas
- Asegurar que todos los trabajadores de alimentos **mantienen una buena higiene personal**
- **Notificar** su departamento local de salud si sospecha que cualquier empleado ha contraído una **enfermedad de manera transmisible** o está padeciendo de **diarrea o vómito que no se han diagnosticado**. Código de Salud Pública de CT19-13-B42 (r)
- **Excluir** a los trabajadores de alimentos que están padeciendo de diarrea o vómito que no se han diagnosticado y trabajadores diagnosticados con una enfermedad transmisible a través de los alimentos, al menos que lo autorice de otra manera el Director Local de Salud

Los Gerentes pueden reducir el riesgo de causar un brote de origen alimentario al desarrollar una **Política de Salud del Empleado** que incluya los reglamentos específicos, el entrenamiento y la supervisión.



RECOMENDACIONES:

- **PREGUNTE** a los trabajadores que llamen y digan que están enfermos o se enfermen, si padecen de vómito o diarrea
- **EXCLUYA** a los trabajadores que se reporten con vómito o diarrea, o que han sido diagnosticados con una enfermedad transmisible a través de los alimentos
- **PROMUEVA** la comunicación abierta y el reporte de las enfermedades
- **EDUQUE** a su personal acerca de las enfermedades, síntomas o malestares que necesitan reportar
- **OFREZCA** permiso por enfermedad, pagado o no pagado

¡Si tiene dudas, manténgalos alejados!