

# Charla de comida de primera línea



Un boletín presentado por el Programa de Alimentos e Instalaciones de Salud Ambiental del Condado Union

## Crear una Cultura de Responsabilidad Enfatizando la Salud del Empleado

La capacitación sanitaria de los empleados es crucial para promover la seguridad alimentaria, proteger la salud pública y mantener el cumplimiento de la normativa en los establecimientos alimentarios en Carolina del Norte. Beneficia al establecimiento alimentario y a sus empleados y clientes reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y fomentando una cultura de seguridad y responsabilidad. Una formación eficaz crea un entorno de trabajo positivo en el que los empleados se sienten seguros y comprenden el impacto que tienen en la seguridad alimentaria. Para tener un programa de seguridad alimentaria eficaz, los equipos gerenciales deben hacer hincapié en la importancia de la salud de los empleados, proporcionando educación continua y reforzando el reporte de síntomas notificables, las enfermedades transmitidas por los alimentos y los requisitos de exclusión/restricción.

### Beneficios de la Capacitación en la Salud de los Empleados

- Reduce el número de empleados que acuden al trabajo estando enfermos
- Reduce el riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Los resultados son empleados responsables
- Ahorra costos al minimizar la necesidad de desechar alimentos contaminados o manipulados incorrectamente.
- Minimiza el riesgo de problemas legales y protege la reputación de la empresa.
- Demuestra compromiso con la seguridad alimentaria y genera confianza entre los clientes.



**Responsabilidades Gerenciales:** La sección 2-103.11 del [Manual del Código Alimentario de Carolina del Norte](#) requiere que la persona encargada se responsabilice de ciertos deberes. Uno de esos deberes es informar a los empleados de la responsabilidad de notificar cualquier síntoma, diagnóstico o exposición a enfermedades transmitidas por los alimentos. También es responsabilidad de la gerencia explicar las causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la relación entre el trabajo del empleado, su higiene personal y las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union

## Los síntomas y diagnósticos que deben notificarse incluyen:

- Vómitos, diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre o cualquier forúnculo expuesto o heridas o cortes abiertos e infectados en manos o brazos;
- Enfermedad diagnosticada por un profesional de la salud y causada por uno de los 6 Grandes Patógenos: Salmonella Typhi, Shigella spp., Norovirus, virus de la hepatitis A, Salmonella no tifoidea o Escherichia coli productora de toxina Shiga.
- Exposición a fiebre tifoidea, Shigella spp. Norovirus, virus de la hepatitis A o Escherichia coli productora de toxina Shiga, por comer o servir alimentos implicados en un brote de enfermedad transmitida por los alimentos o si vive con una persona diagnosticada.
- Los diagnósticos de los 6 Grandes Patógenos deben ser comunicados por la gerencia a la autoridad reguladora.

El personal de administración también debe verificar que los empleados de alimentos estén bien informados y hayan recibido la información de salud requerida para los empleados. La sección 2-103.11 (P) requiere que la persona encargada verifique esto proporcionando documentación de capacitación al inspector durante las inspecciones rutinarias.

## Los siguientes son ejemplos de documentación aprobada:

- Proporcionar formularios como [Form 1-B Food Employee Reporting Agreement](#) (Formulario 1-B Acuerdo de Información para Empleados del Sector Alimentario) que se encuentra en el Manual de Salud e Higiene Personal del Empleado de la FDA o formularios similares que contengan la misma información como el NC DHHS Food and Facilities Branch [Food Employee Reporting Agreement](#)
- Proporcionar el plan de estudios y las listas de asistencia que demuestren que cada empleado ha completado un programa de capacitación que incluya toda la información del formulario 1-B *Acuerdo de Información para Empleados del Sector Alimentario*
- Implementación de una política de salud para los empleados que incluya un sistema de notificación a los empleados mediante una combinación de capacitación, carteles, tarjetas de bolsillo u otra información que incluya toda la información de notificación del formulario 1-B *Acuerdo de Información para Empleados del Sector Alimentario*



## Cuándo excluirse/volver a trabajar

La persona a cargo es responsable de excluir a un empleado de comida en las siguientes situaciones:

- Cuando el empleado de comida tenga vómitos o diarrea (a menos que los síntomas se deban a una afección no infecciosa); puede volver al trabajo cuando no tenga síntomas durante 24 horas.
- Cuando el empleado de comida ha sido diagnosticado y presenta síntomas de uno de los Seis Grandes Agentes Patógenos, no puede volver al trabajo hasta que la autoridad reguladora lo autorice.

Existen criterios específicos que los empleados de alimentos deben cumplir antes de reincorporarse al trabajo tras haber sido excluidos debido a determinadas enfermedades o síntomas. Aquí encontrará una descripción detallada de los escenarios de exclusión/restricción para cada uno de los Seis Grandes Patógenos [aquí](#)

**Visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado Union**

## **Responsabilidad de los empleados**

Los empleados del sector alimentario deben tener conocimientos específicos sobre:

- Conocer los síntomas/diagnósticos/exposiciones de los "Big 6" (6 Grandes) que deben notificarse a la gerencia.
- La importancia de los requisitos de notificación y por qué las enfermedades/exposiciones deben notificarse inmediatamente a la gerencia.
- Cómo la restricción y/o exclusión del trabajo con alimentos previene las enfermedades de transmisión alimentaria
- Cómo prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos mediante una correcta higiene de las manos y la ausencia de contacto de éstas con alimentos listos para el consumo

Un inspector puede optar por interrogar a un empleado al azar para verificar sus conocimientos. Es una buena práctica que la gerencia exponga su política sanitaria en el establecimiento para que los empleados puedan consultarla cuando lo necesiten.



### **3 Intervenciones claves para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos:**

#### **1. Restricción o exclusión de empleados de comida enfermos**

Permite a la gerencia tomar medidas y evitar que un empleado de comida enfermo o expuesto propague bacterias y/o virus a los alimentos. Una actuación rápida puede prevenir un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.

#### **2. Prácticas adecuadas para lavarse las manos:**

Las prácticas adecuadas de lavado de manos son necesarias para reducir la propagación de bacterias y virus. Los empleados del sector alimentario deben saber cuándo, dónde y cómo lavarse las manos. El personal gerencial debe insistir en la importancia de lavarse las manos antes y después de manipular alimentos, después de ir al baño, después de tocarse la cara o el pelo y después de manipular artículos potencialmente contaminados.

Los empleados deben limpiarse correctamente las manos y las partes expuestas de los brazos durante al menos 20 segundos utilizando el siguiente método:

- Enjuagar con agua corriente limpia y tibia
- Aplicar jabón y frotar enérgicamente todas las superficies de las manos y los dedos con fricción durante al menos 10 a 15 segundos, prestando especial atención a la zona debajo de las uñas, entre los dedos/puntas de los dedos y las superficies de las manos y los brazos.
- Enjuagar a fondo con agua corriente limpia y tibia.
- Seque bien las manos y las partes expuestas de los brazos con papel toalla de un solo uso o con un dispositivo de secado de manos por aire caliente.

#### **3 Formas de Evitar Contaminar los Alimentos Con Las Manos:**

1. Sepa cuándo, dónde y cómo lavarse las manos
2. No vaya a trabajar enfermo
3. No tocar con las manos alimentos listos para el consumo

### **3. Eliminar contacto con alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas :**

Un lavado de manos adecuado reduce el número de bacterias y virus presentes en las manos, pero no los elimina todos. Basta una pequeña cantidad de partículas virales de Norovirus para causar una enfermedad de transmisión alimentaria. Por ello, el lavado de manos adecuado, junto con el uso correcto de guantes de un solo uso, es crucial para prevenir la propagación de bacterias y virus a los alimentos.