



# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## ¡Iniciemos una política de salud del empleado!

Para iniciar una política de salud del empleado (employee health policy, EHP), debe tener una reunión de entrenamiento con sus empleados, uno a la vez o como grupo, y revisar información muy específica.

Hay tres formularios que se utilizan para explicar a los empleados la política de salud del empleado. Dos de los formularios son para empleados y gerentes y el tercero es **solo para gerentes**.

El **Formulario #1** se titula “**¿Qué es una enfermedad transmitida por los alimentos?**”

El **Formulario #2** se denomina **Acuerdo del empleado**.

El **Formulario #3** se denomina **Guía de decisión del gerente**.

Usted usará los formularios #1 y #2 cuando entrene a sus empleados. Haga suficientes ejemplares de manera tal que cada empleado tenga el suyo para revisarlo.

Formulario #1 – **¿Qué es la enfermedad transmitida por los alimentos?** Debe destacar los siguientes puntos importantes:

- 1) La enfermedad transmitida por los alimentos puede hacer que los clientes se enfermen y eso puede tener un efecto sobre el negocio del restaurante.
- 2) Las SEIS GRANDES enfermedades transmitidas por los alimentos son altamente contagiosas y pueden causar una enfermedad grave.
- 3) Es importante que los empleados y gerentes reconozcan los síntomas de las SEIS GRANDES enfermedades transmitidas por los alimentos.

Formulario #2 – **Acuerdo del empleado**; debe destacar los siguientes puntos importantes:

- 1) El **empleado acuerda informar** a un gerente si:
  - a. El empleado experimenta síntomas de una enfermedad transmitida por los alimentos.
  - b. Un médico dice al empleado que tiene 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.

Incorpore la política de salud del empleado en el entrenamiento de todos los empleados nuevos. Durante las inspecciones, el inspector del área del departamento de salud le pedirá que demuestre que está impartiendo el entrenamiento.

### Fairfax County Health Department

*Division of Environmental Health*

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)



Hay dos formas de demostrar que los empleados han recibido la información de la política de salud del empleado:

- 1) firma del empleado en el Acuerdo del empleado o
- 2) una hoja de firmas de una reunión de entrenamiento en grupo.

Si tiene preguntas acerca de la política de salud del empleado, puede contactar al Departamento de Salud del Condado de Fairfax u obtener más información en nuestro sitio web, [www.fairfaxcounty.gov/hd/food](http://www.fairfaxcounty.gov/hd/food).

---

**Fairfax County Health Department**

*Division of Environmental Health*

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)





# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## Formulario #1 ¿Qué es la enfermedad transmitida por los alimentos?

La gente puede enfermarse por comer alimentos contaminados. Esto se llama enfermedad transmitida por alimentos. *Contaminado* significa que hay bacterias y virus en la comida que pueden enfermar a la gente. Algunas veces la comida en un restaurante puede contaminarse debido a la forma en la cual un empleado manipula la comida. Si un cliente se enferma por ingerir alimentos contaminados en un restaurante puede haber resultados graves. Por ejemplo:

### Empleado

Contamina la comida por no lavarse las manos apropiadamente.

### Cliente

Se enferma.

Dice a sus amigos, parientes y vecinos que no coman en el restaurante.

Realiza un reclamo ante el Departamento de Salud.

Podría llevar al restaurante ante un tribunal.

### Restaurante

Pierde el negocio.

Podría quedar fuera del negocio.

### Empleado

Podría quedarse sin empleo.

Las enfermedades transmitidas por alimentos que son más comunes en Estados Unidos abarcan:

1. *E. Coli*
2. *Salmonella Typhi*
3. *Shigella*
4. Norovirus
5. *Salmonella no tifoidea* (NTS)
6. Hepatitis A

Estas enfermedades se conocen como las **Seis Grandes**. A menudo tienen síntomas similares. Es importante que un empleado reconozca los síntomas de la enfermedad transmitida por los alimentos:

- 1) vómitos
- 2) diarrea
- 3) ictericia
- 4) dolor de garganta con fiebre
- 5) infección de la piel como úlceras



= **LLAME A SU  
GERENTE**

### Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)





# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## **Formulario #2 ACUERDO DE INFORME DE ENFERMEDAD DEL EMPLEADO**

Usted desempeña un papel importante al proporcionar comida saludable al público en general. Como manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de informar sobre los síntomas y condiciones que se enumeran a continuación.

Acuerdo informar a la persona a cargo sobre los siguientes síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos:

1. Vómitos
2. Diarrea
3. Ictericia – piel amarilla u ojos amarillos
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Heridas infectadas

Acuerdo informar a la persona a cargo si un médico señala dice que tengo una de las siguientes infecciones:

1. *E.coli*
2. *Salmonella Typhii*
3. *Salmonella* no tifoidea (NTS)
4. *Shigella*
5. Hepatitis A
6. Norovirus

Acuerdo informar a la persona a cargo si estoy expuesto a una enfermedad transmitida por alimentos de las siguientes formas:

1. Estoy expuesto a un brote confirmado de enfermedad transmitida por alimentos.
2. Se diagnosticó a alguien que vive en mi casa una enfermedad transmitida por alimentos.
3. Alguien que vive en mi casa asiste a un evento o trabaja en un lugar que tiene un brote confirmado de enfermedad transmitida por alimentos.

### **Reconocimiento del empleado**

Entiendo que si no cumplo con los términos de este acuerdo, el establecimiento de comida o el Departamento de Salud del Condado de Fairfax podrían tomar acciones que pueden afectar mi empleo.

Nombre del empleado (en letra de imprenta) \_\_\_\_\_

### **Fairfax County Health Department**

*Division of Environmental Health*

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)



Firma del empleado \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

Firma de la persona a cargo \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

---

**Fairfax County Health Department**

*Division of Environmental Health*

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)





# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## ¡Iniciemos una política de salud del empleado!

### Formulario #3 – Guía de decisión del gerente – para gerentes

Puntos importantes:

- 1) El gerente debe tomar una decisión cuando un empleado le comunique que tiene síntomas de una enfermedad transmitida por alimentos.
- 2) Hay cuatro (4) recuadros azules en la parte superior de la página con una pregunta en cada recuadro.
  - a. El gerente debe formular las cuatro preguntas.
  - b. Las líneas conducen de los recuadros azules a recuadros de respuesta de **Sí o No**.
  - c. Si la respuesta a la pregunta en el recuadro azul es “**Sí**”, el gerente debe tomar una decisión en cuanto a dejar que el empleado venga a trabajar.
  - d. El recuadro “**Sí**” tiene una línea que conduce a la decisión que el gerente debe tomar dependiendo de la pregunta que se haga.
    - i. Los recuadros de decisión son rojos, amarillos y verdes. **Rojo** significa que el empleado debe ser **DADO DE BAJA** —no puede venir a trabajar
    - ii. **Amarillo** significa que el empleado debe ser **LIMITADO** —puede venir a trabajar pero no puede hacer nada que lo acerque a la comida o a las superficies en contacto con la comida — ni preparar comida ni lavar platos, por ejemplo. Probablemente no trabajará en la cocina. Si el restaurante no es lo suficientemente grande para que un empleado haga otras cosas distintas a preparar comida, el gerente puede optar por decir al empleado que se quede en casa.
  - e. Si la respuesta a la pregunta en el recuadro azul es “**No**”, todas las líneas conducen a un recuadro de decisión verde. El empleado puede venir a trabajar como siempre. Sin embargo, el gerente debe tomarse el tiempo de revisar los síntomas de la enfermedad transmitida por los alimentos una vez más con el empleado.
- 3) El recuadro azul grande en la parte inferior de la página contiene información más importante. Si un médico dice al empleado que está enfermo por ***E. coli O157:H7***, ***Shigella***, ***Salmonella typhi***, ***Salmonella no tifoidea (NTS)***, **norovirus**, o **hepatitis A**, el gerente debe llamar al Departamento de Salud del Condado de Fairfax. Hay pasos específicos para que el empleado regrese a trabajar. El Departamento de Salud le explicará en qué consisten esos pasos.

### Fairfax County Health Department

Division of Environmental Health

10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030

Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448

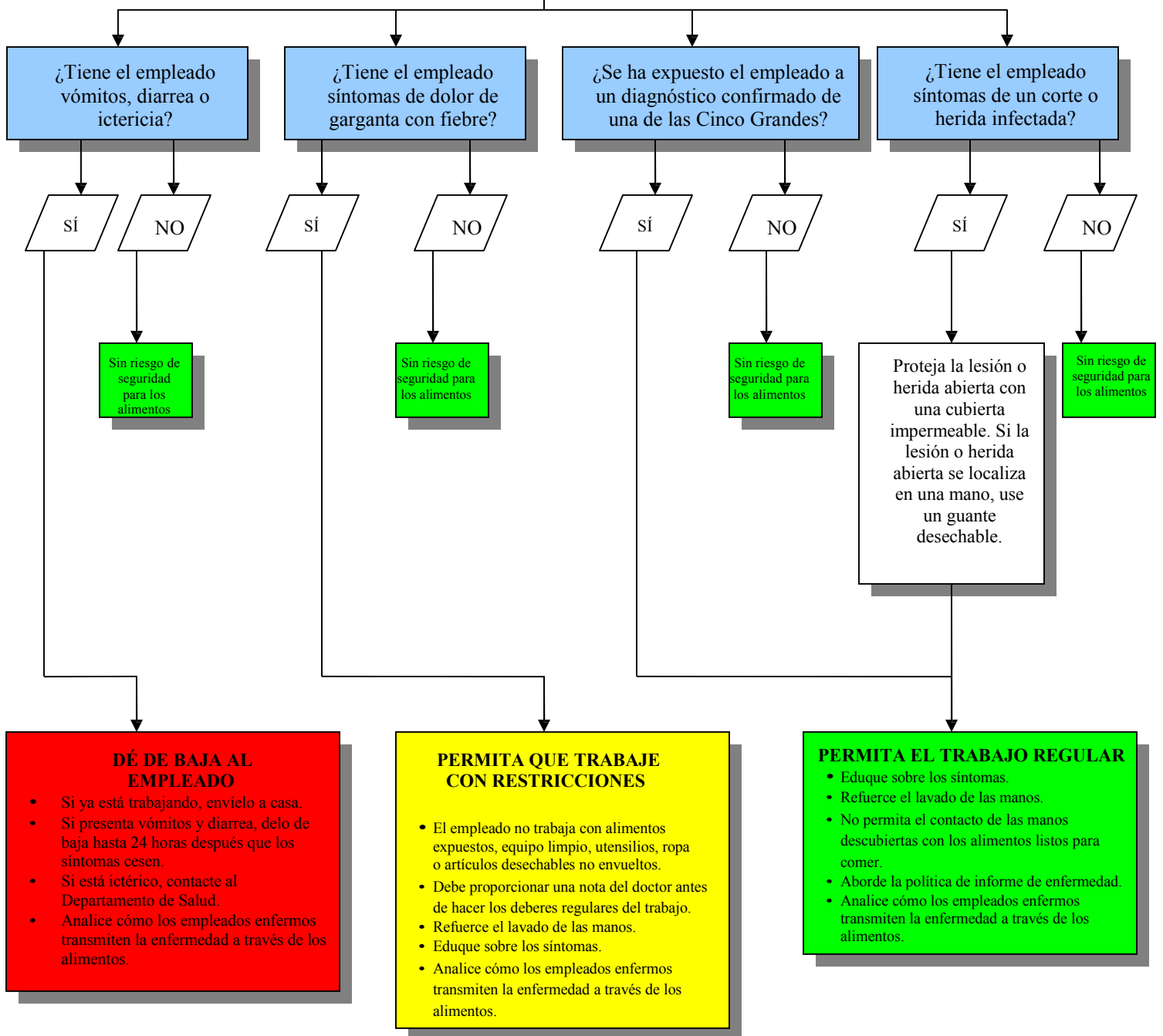
[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)



**Guía de decisión de enfermedad del empleado para la Persona a Cargo (Person-In-Charge, PIC)/Gerente Certificado de Alimentos (Certified Food Manager, CFM)  
(Población no Altamente Susceptible [non-Highly Susceptible Population, no-HSP])**

Use este diagrama de flujo para determinar si un empleado con una enfermedad *no diagnosticada* puede contagiarla a través de la comida y debería ser limitado del trabajo o dado de baja.

El empleado llama al gerente para informar sobre la enfermedad, el PIC/CFM formula CADA UNA de las siguientes preguntas:

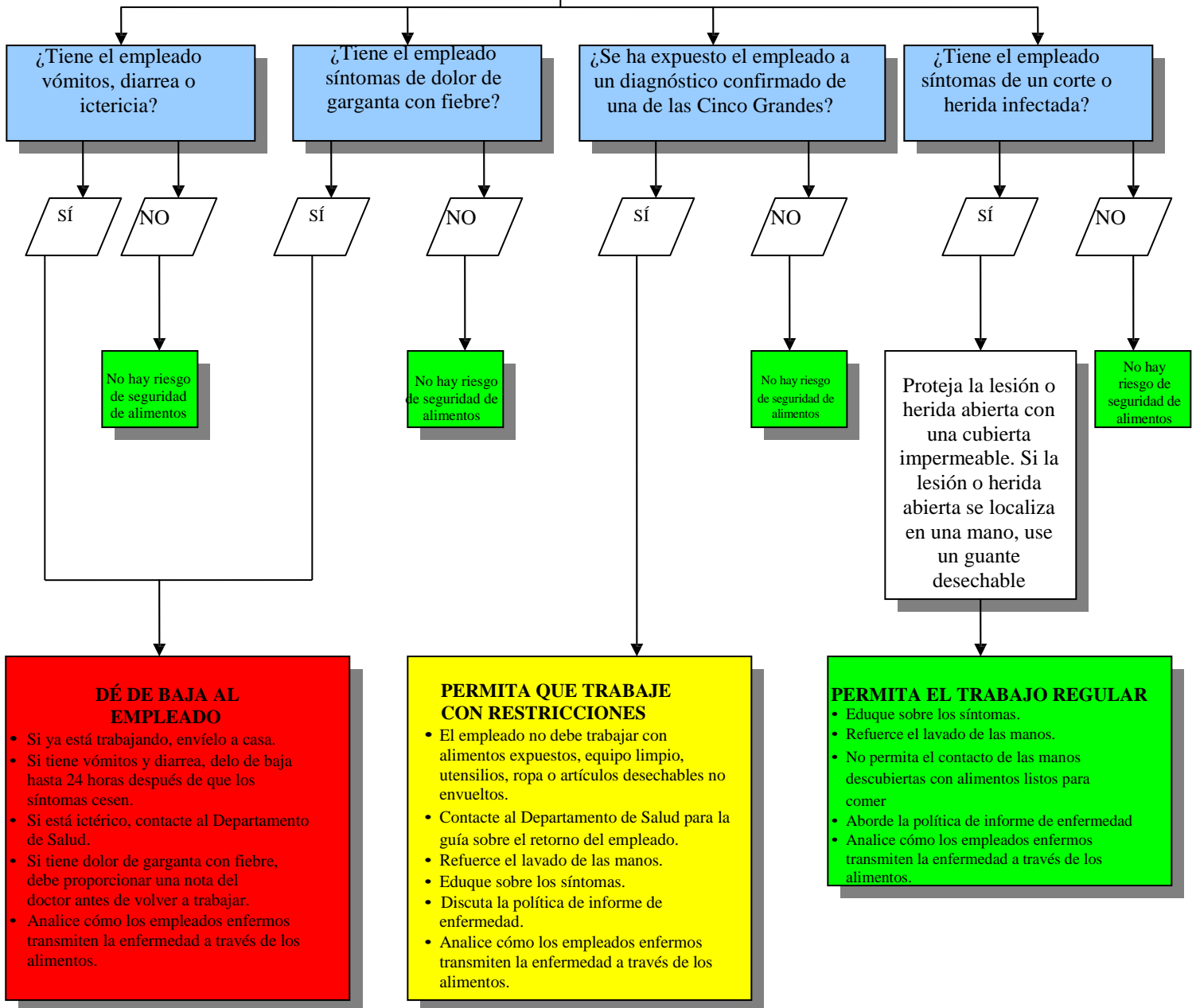


Si un empleado de alimentos informa sobre un **diagnóstico de norovirus, virus de hepatitis A, E. coli O157:H7, Shigella, Salmonella typhii o Salmonella no tifoidea (NTS)**, delo de baja inmediatamente y contacte al Programa de Protección al Consumidor del Departamento de Salud del Condado de Fairfax, a través del 703-246-2444 para obtener orientación.

**Guía de decisión de enfermedad del empleado para la Persona a Cargo (Person-In-Charge, PIC)/Gerente Certificado de Alimentos (Certified Food Manager, CFM) (Población Altamente Susceptible [Highly Susceptible Population, HSP])**

Para ser usado para empleados que trabajan con una **población altamente susceptible**, incluidos asilos, centros diurnos de salud para adultos, guardería infantil o escuela primaria.  
Use este diagrama de flujo para determinar si un empleado con una enfermedad **no diagnosticada** puede contagiarla a través de los alimentos y debería ser limitado del trabajo o dado de baja.

El empleado llama al gerente para informar sobre su enfermedad, el PIC/CFM formula CADA UNA de las siguientes preguntas:



Si un empleado informa sobre un **diagnóstico de norovirus, virus de hepatitis A, E. coli O157:H7, Shigella, Salmonella typhi o Salmonella no tifoidea**, delo de baja inmediatamente y contacte al Programa de Protección al Consumidor del Departamento de Salud del Condado de Fairfax a través del 703-246-2444 para obtener orientación.



