

Resumen del Código de Normas Alimentarias

Todo lo que necesita saber sobre el Código

AMC 16.60.130

Política sobre enfermedades de los
manipuladores de alimentos

2013 FDA

CAPÍTULO 2-201.11-13

2-201.11 Responsabilidades del Titular del Permiso y de la Persona a Cargo

2-201.12 Exclusiones y

Restricciones

La persona a cargo debe tomar medidas para que los empleados con síntomas no manipulen alimentos:

(A) Excepto cuando el síntoma provenga de una condición no infecciosa, deberá suspender a un manipulador de alimentos que presente cualquiera de los siguientes signos o síntomas:

- (1) Vómitos; P
- (2) Diarrea; P
- (3) Dolor de garganta con fiebre; P o
- (4) Ictericia; P

(B) Deberá suspender o restringir al manipulador de alimentos que tenga una lesión con pus o que esté abierta o supurando y que se encuentre:

- (1) En las manos o muñecas, a menos que la lesión esté protegida con una cubierta impermeable y se use un guante desechable sobre dicha cubierta; P
- (2) En partes expuestas de los brazos, a menos que la lesión esté protegida con una cubierta impermeable; P o
- (3) En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta con un vendaje seco, duradero y ajustado. P

(C) Deberá suspender al manipulador de alimentos si ha sido diagnosticado por un profesional de la salud, o se presume que tiene:

- (1) Norovirus; P
- (2) Virus de Hepatitis A; P
- (3) Shigella spp.; P
- (4) E. coli enterohemorrágica o productora de toxina Shiga; P o
- (5) Salmonella Typhi. P

2-201.13 Suspensión de exclusiones y restricciones

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Muchas enfermedades que causan diarrea o vómitos se transmiten de empleados de alimentos enfermos a los clientes. Excluir o restringir a los empleados enfermos de trabajar con alimentos es uno de los factores clave para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos en su establecimiento. Los otros dos factores críticos son el lavado adecuado de manos y evitar el contacto directo de las manos desnudas con alimentos listos para el consumo.

Política sobre Enfermedades en Manipuladores de Alimentos

¿Cuenta con una política escrita o verbal sobre enfermedades de los empleados? Si no, es necesario implementarla para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos contaminados por empleados enfermos o infectados. Tanto la persona responsable como los trabajadores que manipulan alimentos deben conocer esta política y poder brindar información al respecto si son entrevistados por encargados del establecimiento o autoridades reguladoras.

Toda política de salud laboral debe incluir tres aspectos claves:

1. Es responsabilidad del personal directivo informar a los empleados sobre la política de enfermedades y capacitarlos en el reconocimiento de síntomas y enfermedades relacionadas.
2. Es responsabilidad del empleado identificar síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos y saber que debe informar al personal directivo si presenta alguno de los síntomas indicados.
3. El Plan de gestión es establecer medidas para restringir o excluir a empleados que presenten síntomas, hayan sido diagnosticados o hayan estado expuestos a enfermedades transmitidas por alimentos.

Los siguientes son los síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos:

- Diarrea.
- Vómito.
- Dolor de garganta con fiebre.
- Ictericia (coloración amarilla en ojos y piel).
- Cortes o quemaduras infectadas en manos o brazos.

Los empleados no deben regresar al trabajo hasta que hayan pasado al menos 24 horas desde la desaparición de los síntomas de vómitos, diarrea o fiebre con dolor de garganta.



Muchas personas utilizan el término “gripe estomacal” para describir sus síntomas.

Se debe suspender o restringir a los empleados que manipulan alimentos si han sido diagnosticados con cualquiera de las siguientes enfermedades:

- E.coli O157:H7
- Salmonella typhi
- Salmonella no tifoidea;
- Shigella
- Hepatitis A
- Norovirus

Para más información, visite:

<http://www.fda.gov/food/guidance/regulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistance-andtrainingresources/ucm266434.htm>

Código Alimentario de la FDA, Anexo 7



**Anchorage
Health
Department**