**EMPLEADO DE NUTRICION Y POLÍTICA DE SALUD DEL EMPLEADO CONDICIONAL** **PARA:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PROPÓSITO

El objetivo de la política de salud de los empleados, es garantizar que todos los empleados o empleados condicionales notifiquen a la persona a cargo (PIC) cuando el empleado experimente alguna de las condiciones enumeradas, de modo que se tomen las medidas adecuadas para evitar la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos o enfermedades transmisibles. .

**POLÍTICA**

La SFA se compromete a garantizar la salud, la seguridad y el bienestar de nuestros empleados y clientes y a cumplir con todas las reglamentaciones del departamento de salud.

Todos los empleados de alimentos deberán informar:

Síntomas de:

Diarrea

Vómitos

Ictericia (coloración amarillenta de la piel y / o los ojos)

Dolor de garganta con fiebre

Cortes o heridas infectadas, o lesiones que contienen pus en la mano, la muñeca o la parte expuesta del cuerpo (como forúnculos y heridas infectadas, por pequeñas que sean).

**Nota:** La diarrea y los vómitos de afecciones no infecciosas no se aplican a esta política; sin embargo, un médico debe hacer el diagnóstico de la afección no infecciosa que causa diarrea y vómitos y el empleado debe proporcionar documentación escrita al PIC para garantizar que la afección no sea infecciosa.

Diagnosis de:

Norovirus

Salmonella Typhi (fiebre tifoidea)

Shigella spp, infección

Infección por E. coli (Escherichia coli O157: H7 u otra infección por ECEH / STEC)

Hepatitis A

Salmonella no tifódica

**Nota**: El PIC debe informar al Departamento de Salud cuando un empleado tiene una de estas enfermedades.

Exposición a:

Un brote de Norovirus, Salmonella Typhi (fiebre tifoidea), infección Shigella spp., infección por E. coli, Hepatitis A o Salmonella no tifódica.

Vivir o cuidar a alguien que ha sido diagnosticado con Norovirus, Salmonella Typhi (fiebre tifoidea), infección Shigella spp., infección por E. coli, Hepatitis A o Salmonella no tifónica.

Un miembro de la familia que asiste o trabaja en un entorno con un brote de Norovirus, fiebre tifoidea, infección Shigella spp., infección por E. coli, virus de la Hepatitis A o Salmonella no Tifónica.

**RESPONSABILIDAD DE LOS EMPLEADOS DE ALIMENTOS**

Todos los empleados de alimentos / empleados condicionales deberán cumplir con los requisitos de informar según especificados anteriormente y que implican síntomas, diagnóstico y condiciones de alto riesgo según especificadas. Todos los empleados de alimentos / empleados condicionales sujetos a las restricciones de trabajo o exclusiones requeridas que les son impuestas según el ‘Código Alimentario de Carolina del Norte’ (Reglas que rigen la Protección de Alimentos y Saneamiento de Establecimientos de Alimentos) y el Plan HACCP Escolar, deben cumplir con estos requisitos y seguir buenas prácticas de higiene en todo momento. El empleado recibirá información sobre la política de salud del empleado y firmará el acuerdo de política de salud del empleado anualmente.

**RESPONSABILIDAD DE PIC**

El PIC tomará las medidas apropiadas según lo especificado en el ‘Código Alimentario’ para excluir, restringir y / o monitorear a los empleados de alimentos que hayan informado alguna de las condiciones antes mencionadas. El PIC se asegurará de que se sigan estas acciones y solo relevará al empleado enfermo una vez que presente evidencia, como se especifica en el ‘Código Alimentario’, que demuestre que la persona está libre del agente causante de la enfermedad o que la afección se ha resuelto.

El PIC deberá cooperar con la autoridad reguladora durante todos los aspectos de una investigación de brotes y cumplir con todas las recomendaciones provistas para evitar que el brote continúe. El PIC garantizará que todos los empleados de alimentos que hayan tenido un empleo condicional o que estén empleados completen el acuerdo de salud de los empleados de alimentos y firmen el formulario reconociendo que conocen esta política. El PIC continuará promoviendo y reforzando la conciencia de esta política a todos los empleados de alimentos de manera regular para garantizar que se siga. Además, el PIC capacitará a los empleados anualmente sobre la política de salud del empleado y obtendrá copias firmadas del ‘Acuerdo de política de salud del empleado’. El PIC mantendrá el ‘Registro de Enfermedades de los Empleados’ que figura en el Plan HACCP Parte 3: Monitoreo y Mantenimiento de Registros según sea necesario.