



DAVIDSON COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Protecting, Caring, Serving Our County

(336)242-2310

Acuerdo de Salud de Empleados

Reporte: Síntomas de Enfermedad

Yo acepto reportar al mánager/supervisor cuando tenga:

1. Diarrea
2. Vómito
3. Ictericia (amarillez en la piel y/o en los ojos)
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Cortaduras o heridas infectadas, o lesiones que contengan pus en la mano, muñeca, y parte del cuerpo expuesta (como forúnculos y heridas infectadas, aunque sean pequeñas)

Reporte: Enfermedades Diagnosticadas

Yo acepto reportar al mánager/supervisor cuando tenga:

1. Norovirus
2. Salmonella typhi (fiebre tifoidea)
3. Infección por Shigella spp.
4. Infección por E. coli (Escherichia coli O157: H7 u otra infección EHEC/STEC)
5. Hepatitis A
6. Salmonella (No tifoidea)

Nota: El mánager debe reportar al Departamento de Salud que un empleado tiene una de estas enfermedades.

Reporte: Exposición a Enfermedades

Yo acepto reportar al mánager cuando haya estado expuesto(a) a cualquiera de las enfermedades mencionadas:

1. Un brote de Norovirus, fiebre tifoidea, infección por Shigella spp., infección por E. coli, o Hepatitis A.
2. Un miembro del hogar con Norovirus, fiebre tifoidea, infección Shigella spp., infección E. coli, o Hepatitis A.
3. Un miembro del hogar que asista o trabaje en un lugar con brote de Norovirus, fiebre tifoidea, infección por Shigella spp., infección por E. coli, o Hepatitis A.

Exclusión del trabajo y restricciones

Si tiene cualquiera de los síntomas de enfermedades de arriba, usted puede ser excluido(a)* o restringido** del trabajo.

*Si usted es excluido(a) del trabajo no se le permitirá regresar a trabajar.

**Si usted es restringido(a) en el trabajo se le permite el regreso al trabajo, pero sus tareas pueden ser limitadas.

Regreso al trabajo

Sí usted fue excluido(a) del trabajo por tener diarrea y/o vómito, no podrá regresar al trabajo hasta que hayan pasado más de 24 horas desde sus últimos síntomas de diarrea y/o vómito.

Si usted fue excluido del trabajo por exhibir síntomas de dolor de garganta con fiebre o por tener ictericia (amarillez en la piel y/o en los ojos), norovirus, Salmonella Typhi (fiebre tifoidea), infección por Shigella spp., infección por E. coli, o Hepatitis A, no podrá regresar al trabajo hasta que el Departamento de Salud otorgue la aprobación.

Acuerdo

Yo entiendo que debo:

1. Reportar cuando tenga o haya estado expuesto(a) a cualquiera de los síntomas de enfermedades de arriba; y
2. Cumplir con las restricciones laborales y/o exclusiones dadas a mí.

Yo entiendo qué si no cumpla con el acuerdo, puedo poner mi trabajo en riesgo.

Nombre de Empleado(a) (por favor escríbalo) _____

Firma de Empleado(a) _____ Fecha _____

Mánager (persona a cargo) Nombre (por favor escríbalo) _____

Firma de Mánager (persona a cargo) _____ Fecha _____

E. coli

Resumen: Una bacteria que puede producir una toxina mortal y causa unos 70.000 casos de enfermedades transmitidas por alimentos cada año en Estados Unidos.

Fuentes: Carne, especialmente hamburguesa poco cocida o cruda, frutas, verduras y leche cruda.

Período de incubación: De 2 a 10 días

Síntomas: Diarrea severa, calambres, deshidratación

Prevención: Cocine los alimentos implicados a 155°F, lávese las manos correctamente y con frecuencia, lave correctamente, enjuague y desinfecte las superficies de contacto con los alimentos.

Shigella

Resumen: Shigella es una bacteria que causa un estimado de 450.000 casos de enfermedades por diarrea cada año. Una higiene deficiente hace que Shigella pase fácilmente de persona a persona.

Fuentes: Ensalada, leche y productos lácteos, y agua sucia

Período de incubación: De 1 a 7 días

Síntomas: Diarrea, cólicos estomacales, fiebre, escalofríos y deshidratación

Prevención: Lávese las manos bien y con frecuencia, especialmente después de usar el baño, lave bien las verduras.

Salmonella

Resumen: Salmonella es una bacteria responsable de millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos cada año. Ancianos, niños y personas con sistemas inmunes alterados corren el riesgo de contraer una enfermedad grave y la muerte puede ocurrir si la persona no recibe tratamiento inmediato con antibióticos.

Fuentes: Huevos crudos y poco cocidos, aves de corral y carnes poco cocidas, lácteos, mariscos, frutas y verduras.

Período de incubación: De 5 a 72 horas (hasta 16 días se ha documentado para dosis bajas)

Síntomas: Náuseas, vómitos, calambres/cólicos y fiebre

Prevención: Cocine alimentos a temperaturas adecuadas, enfriarlos rápidamente y elimine fuentes de contaminación (es decir, almacenamiento adecuado de carne, lavado y enjuague adecuados, y procedimiento de desinfección)

Hepatitis A

Resumen: Es una enfermedad del hígado causada por el virus Hepatitis A. Puede afectar a cualquiera. En Estados Unidos puede ocurrir en situaciones que van desde casos aislados hasta enfermedades de epidemias generalizadas.

Período de incubación: De 15 a 50 días

Síntomas: Ictericia, vómitos, diarrea, fiebre, fatiga, pérdida de apetito, calambres/cólicos

Prevención: Lávese las manos correctamente y con frecuencia, especialmente después de usar el baño

Norovirus

Resumen: Este virus es la causa principal de diarrea en Estados Unidos. Cualquier alimento puede contaminarse con norovirus si es manipulado por alguien que está infectado con el virus. El virus es altamente infeccioso.

Período de incubación: De 6 a 48 horas

Síntomas: Náuseas, vómitos, diarrea y calambres/cólicos

Prevención: Lávese las manos correctamente y con frecuencia, especialmente después de usar el baño; consiga los alimentos en lugar de buena reputación; y lave bien las verduras

Staph (estafilococo dorado)

Resumen: La intoxicación alimentaria por estafilococos es una enfermedad gastrointestinal. Es causada por el consumo de alimentos contaminados con toxinas producidas por estafilococo dorado. El estafilococo puede encontrarse en la piel, en la boca, la garganta y la nariz de muchos empleados. Las manos de los empleados pueden contaminarse tocándose la nariz, las cortaduras infectadas u otras partes del cuerpo. El estafilococo produce toxinas que son extremadamente estables al calor y no están inactivadas por las temperaturas normales de recalentamiento. Es importante que se minimice la contaminación de los alimentos.

Período de incubación: Las toxinas del estafilococo actúan rápido, a veces causan enfermedades en 30 minutos después de comer alimentos contaminados, pero los síntomas usualmente se desarrollan dentro de 1 a 6 horas

Fuentes: Alimentos listos para comer tocados por las manos descubiertas. Los alimentos con mayor riesgo de producir toxinas son aquellos que se hacen a mano y no requieren cocción.

Síntomas: Los pacientes suelen experimentar varios de los siguientes: náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea. La enfermedad dura de un día a 3 días. En una pequeña minoría de pacientes la enfermedad puede ser más grave.

Prevención: No toque alimentos listos para comer con las manos descubiertas. Lávese bien las manos. No prepare alimentos si tiene una infección nasal u ocular. No prepare ni sirva alimentos para otras personas si tiene heridas o infecciones de la piel en manos o muñecas. Si los alimentos deben almacenarse por más de 2 horas, conserve los alimentos calientes a más de 135°F y los alimentos fríos a 41°F o menos. Enfrie adecuadamente todos los alimentos.

Formas de Prevenir

1. El lavado de manos es el paso de control MÁS CRUCIAL en la prevención de enfermedades. Use 20 segundos para seguir estos 6 simples pasos:
 1. Moje sus manos y brazos con agua tibia.
 2. Aplíquese jabón hasta que haga bastante espuma.
 3. Restriegue manos y brazos vigorosamente de 10 a 15 segundos (limpie bajo las uñas y entre los dedos)
 4. Enjuague manos y brazos meticulosamente debajo del chorro de agua.
 5. Seque manos y brazos con una toalla de papel individual o con aire tibio de secador de manos.
 6. Use la toalla para cerrar el grifo y abrir la puerta, para así no recontaminar sus manos.
2. No vaya a trabajar cuando esté enfermo.
3. No toque los alimentos listos para comer con sus manos descubiertas