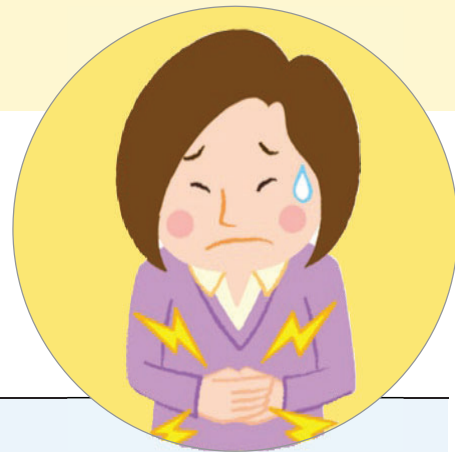




Responsabilidades di Empregador pa Saúde di Funcionário

Di acordo ku Centros di kontrole di Doensas di EUA (CDC),
kuandu trabadjadors ki trabadja ku alimentus mal ta lida alimentos, és
podi spadja doensas transmitidas pa alimentos. Li sta komo evita keli!



Responsabilidades di empregador	Kuze ki bu podi fazi
Certifika di ki ka ten trabadjadores ku alimentus mal na ses estabelecimentu	Pergunta tudo funcionáriu na kadu turno si és sta doente
Certifika di ki tudo funcionáriu sabi kal sintomas i doensas podi ser relatados	Kria i usa un Política di Saúde di Funcionário i treina tudo funcionáriu pa siguil
Restringi funcionáriu kuandu apropiado	Restringi funcionáriu ki têm un leson cutânea infectadu ku pus ou for expostu patógenos transmitidus pa alimentos, komo alguém sta na ses kasa ku sintomas ou doensa relatáveis
Exclui funcionáriu pa 48 horas dipos di cessason di sintomas, si es sta pasa pa sintomas relatáveis	Exclui funcionáriu ki ta sta pasa pa vômitos, diarreia, icterícia, dor di garganta ou febre
Exclui funcionáriu ki for diagnosticadus ku doensas relatáveis e denuncia pa Departamentu di Saúde di Rhode Island	Exclui i relata funcionáriu ki for diagnosticadus ku: <ul style="list-style-type: none">▪ Norovirus▪ Hepatite A▪ <i>Shigella</i> spp.▪ Shiga Toxin-ki ta produzi <i>E. coli</i> 0157:H7 (STEC)▪ <i>Salmonella</i> typhi▪ Nontyphoidal <i>Salmonella</i> Pa sabi mas, odja Rhode Island Food Code
Certifika ki funcionariu sabi modi ki ta linpadu vomitu i diareia apropiadu	Trena tudo funcionáriu sobre komo limpa adequadamenti vômitu i diarreia pa protegi funcionários, clientes, alimentus i superfícies di kontaminason

