



Guia de Decisão Sobre Doenças dos Funcionários

Os gerentes de estabelecimentos alimentícios, devem usar esta guia para decidir o que fazer quando funcionários estão doentes

Para decidir se você deve mudar as funções de um funcionário, pergunte:

Você tem vômito, diarreia ou dor de garganta com febre?

Sim



Excluir funcionário do emprego

- Mande para casa se estiver no trabalho
- Deixe voltar apenas depois que os sintomas se foram 48 horas
- Registrar sintomas no Registro de Doença do Funcionário
- Se estas doenças forem diagnosticadas pelo médico, você **deve** denunciá-las ao Departamento de Saúde de Rhode Island: salmonela, shigellosis, *Infecções por E. coli*, norovírus ou hepatite A

Não



Alguém em sua casa tem vômito ou diarreia?

Sim



Restringir funcionário no emprego

- Reforçar uma lavagem adequada das mãos
- Certifique-se de que as feridas estão cobertas
- Sem contato manual com alimentos prontos para comer ou pratos limpos
- Discutir requisitos do acordo de doenças dos funcionários, maneiras de os trabalhadores do sector alimentar poderem espalhar doenças através de alimentos e estratégias de prevenção

Não



Você tem uma lesão na pele que tem pus?

Você tem algum outro sintoma de preocupação?

não



Não exclua ou restrinja funcionários de funções normais de emprego

- Restringir um funcionário se você está preocupado com a disseminação de outras doenças transmissíveis
- Ligue para o Departamento de Saúde de Rhode Island com preocupações específicas

Sim



Ligue para o seu médico.

Lembre-se: Se um incidente de vômito acontece no estabelecimento de alimentos, você deve seguir diretrizes adequadas de limpeza. Para saber mais, visite www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/disenfect/pdfs/NovirusPrevent_8.5x11_English_Color.pdf



Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

ADPATADO DO
DEPARTAMENTO DE SAUDE
DO MINNESOTA

Mai 2017