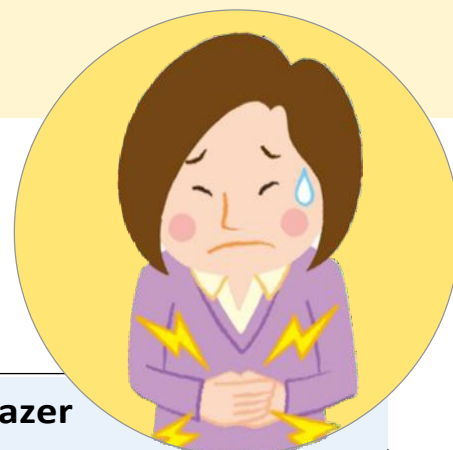




Responsabilidades do Empregador para a Saúde dos Funcionários

De acordo com os Centros de Controle de Doenças dos EUA (CDC), quando funcionários doentes lidam com alimentos, eles podem propagar doenças alimentares. Veja como evitar isso!



Responsabilidades do Empregador

Certifique-se de que não há funcionários doentes que lidam com alimentos no seu estabelecimento

Certifique-se de que todos os funcionários saibam quais são os sintomas e doenças reportáveis

Restrinja os funcionários quando apropriado

Exclua os funcionários por 48 horas após os sintomas pararem se estiverem experimentando sintomas reportáveis

Exclua funcionários que foram diagnosticados com doenças reportáveis e denunciem ao Departamento de Saúde de Rhode Island

Certifique-se de que os funcionários saibam como limpar adequadamente vômito e diarreia

O que você pode fazer

Pergunte a todos os funcionários em cada turno se eles estão doentes

Crie e use uma Política de Saúde dos Funcionários e treine todos os funcionários para segui-la

Restrinja funcionários que tenham uma lesão de pele infetada com pus ou que tenham estado expostos a agentes patogênicos de origem alimentar, como alguém em sua casa com sintomas reportáveis ou uma doença reportável

Exclua funcionários que estejam experimentando vômitos, diarreia, icterícia, dor de garganta ou febre

Exclua e reporte funcionários que foram diagnosticados com:

- Norovírus
- Hepatite A
- *Shigella* spp.
- Shiga Toxin-Producing *E. coli* 0157:H7 (STEC)
- *Salmonella typhi*
- *Salmonella* não tifoidal

Para saber mais, consulte o [Código alimentar de Rhode Island](#)

Treine todos os funcionários sobre como limpar adequadamente vômito e diarreia para proteger funcionários, clientes, alimentos e superfícies da contaminação

