

Recomendaciones para los Preparadores de Alimentos

¿Si un preparador de alimentos o su familia tiene la gripe, se le debe permitir trabajar?

Una de las mejores maneras de aplacar y detener la propagación de la gripe es evitar el contacto entre las personas enfermas y aquellas saludables. Los trabajadores con síntomas de gripe (fiebre, congestión o escurrimiento nasal, tos, dolor de garganta, dolor de cabeza o muscular, vómitos y diarrea) deben permanecer en casa y no regresar a trabajar hasta por lo menos 24 horas después de que su fiebre ha desaparecido sin la ayuda de medicamentos para la fiebre.

Los preparadores de alimentos que estén saludables, pero que tienen un familiar enfermo, pueden ir a trabajar como de costumbre, pero deben tomar precauciones cotidianas, incluyendo lavarse las manos frecuentemente con jabón y agua, especialmente después de toser o estornudar, así como supervisar su salud y notificar a su supervisor si empiezan a sentirse enfermos.

Las regulaciones federales requieren que cualquier persona que este enferma y tenga un riesgo razonable de contaminar los alimentos, las superficies de contacto-alimentos o los materiales para envasado de alimentos debe excluirse de las operaciones que podrían permitir tal contaminación hasta que se resuelva la condición de salud. Estas normas están contenidas en las Actuales Buenas Prácticas de Manufactura en la Manufactura, Envasado o Almacenamiento de Alimentos Humanos, en la Parte 110.10 del Título 21 del Código de Reglamentos Federales de Estados Unidos: http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_08/21cfr110_08.html.

El Código de Alimentos de la FDA también estipula que los empleados experimentando persistentes estornudos, tos o escurrimiento nasal que cause descargas de los ojos, nariz o boca no pueden trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, ropa de cama o artículos de uso o servicio único sin envoltura.

¿Si alguien en el centro de trabajo se enferma, se necesita limpieza especial?

No. La limpieza y desinfección rutinaria matará los virus de gripe. Los virus de la gripe pueden sobrevivir en tela, papel y pañuelos hasta 12 horas y en las superficies duras, no porosas como el acero inoxidable y plástico hasta 48 horas. Una persona se puede enfermar si recoge un virus que se ha dejado en una superficie por menos de 8 horas. Para prevenir enfermedades, las superficies y artículos con frecuente contacto deben limpiarse regularmente.

Las superficies y artículos con frecuente contacto con las manos del cliente pueden incluir asas de las puertas, pasamanos, mesas, sillas, butacas, menús, carteras, sillas altas, asientos infantiles, superficie de la barra, baños, cestas de basura. Superficies o artículos con contacto frecuente por la mano de empleados también pueden incluir dispensador o empuñaduras de los equipos, bandejas de servicio, equipo de oficina, micrófono, caja registradora, cucharones para hielo, asas de la nevera y congelador, teléfono, interruptores de luces, termostatos, casilleros y suministros de limpieza.

Use un desinfectante, EPA-registrado, eficaz contra los virus de influenza A y siga estos consejos de limpieza:

- Cuidadosamente lea y siga las instrucciones en la etiqueta del producto.
- Use guantes desechables mientras limpie y desinfecte.
- Tire los guantes después de usarlos y lave y/o desinfecte sus manos antes y después usar guantes.
- Quite el material orgánico de la superficie a desinfectar y siga los procedimientos normales de limpieza.
- Enjuague los detergentes para evitar diluir o inactivar el desinfectante.
- Después de la desinfección de las superficies de contacto con alimentos enjuague con agua potable y luego si guiendo las instrucciones de la etiqueta aplique un desinfectante EPA-registrado para superficies duras.

¿Podría un empleado enfermo pasar la gripe a un cliente?

Los virus de la gripe se propagan de persona a persona en las gotitas respiratorias, cuando una persona que está enferma tose o estornuda y otra persona las respira. También puede ser transmitida cuando los virus se recogen de superficies y luego entran al cuerpo a través de la boca, nariz o los ojos.

¿Es necesario que los preparadores de alimentos cambien los procedimientos de cocina para disminuir el riesgo de propagación de la gripe?

No. El virus de gripe humana no se propaga por medio de los alimentos, ya sean crudas o cocidas. Los alimentos deben ser cocidos utilizando los lineamientos estándar para la preparación de alimentos.

¿Es necesario que los preparadores de alimentos utilicen tapabocas para protegerse de la gripe?

No. Los preparadores de alimentos no necesitan utilizar tapabocas. El tapabocas sólo se recomienda para los trabajadores del sector salud con alto riesgo de exposición a H1N1.