

Capítulo 1 – Módulo3: Que Hacer en Caso de Enfermedad

QUE HACER EN CASO DE ENFERMEDAD

Palabras Clave:

- Enfermedad
- Síntomas
- Enfermedades Transmitidas por Medio de Alimentos
- Norovirus
- Reacciones Alérgicas Alimentarias
- Ictericia/Amarillez

Ideas Principales:

- Los empleados de un restaurante pueden transferir bacterias y virus a los alimentos
- Los clientes pueden transferir virus a la comida en restaurantes, especialmente en restaurantes de autoservicio
- Las reacciones alérgicas alimentarias pueden ser inmediatas o pueden tomar algunas horas en desarrollarse
- Siempre llame al 911 si sospecha de alguna reacción alérgica

Empleados Enfermos

Los empleados que están enfermos pueden transferir virus y bacterias a los alimentos que preparan. Y así, los clientes que consuman estos alimentos se pueden enfermar.

Los empleados que tengan los siguientes síntomas no deben presentarse a trabajar en un restaurante:

- ✗ Vómito y Diarrea
- ✗ Dolor de Garganta
- ✗ Fiebre
- ✗ Ictericia (amarillez en los ojos o en la piel; puede ser causado por el virus de Hepatitis A)
- ✗ Cortadas infectadas, o infección en la piel

Vómito y diarrea: Los empleados con estos síntomas no deben de presentarse a trabajar. Si vómito o diarrea ocurren durante el turno de trabajo, el empleado debe de ser enviado a casa. **El empleado debe permanecer en casa al menos 24 horas después de que los síntomas de vómito y diarrea hayan desaparecido.**



Dolor de garganta y fiebre: Los empleados no deben de tocar alimentos o bebidas. Pero pueden ser asignados trabajos en otras áreas del restaurante. Sin embargo, si el restaurante cuenta con muchos clientes de alto riesgo (adultos mayores, personas con enfermedades crónicas, niños pequeños) estos empleados deben de ser mandados a casa. **El empleado no debe de regresar a trabajar hasta que la fiebre haya desaparecido.**

Ictericia

Los empleados con ictericia deben ver a un médico. Ya que el Hepatitis A es una condición seria que puede durar hasta varias semanas y se puede contagiar fácilmente a los clientes.

Cortadas o Heridas Infectadas

El empleado debe cubrir la parte infectada del cuerpo con un curita. Si la cortada es en una mano, también debe usar un guante desechable.

Los empleados que están enfermos pueden fácilmente transferir bacterias y virus a los alimentos. Y las bacterias de cortadas infectadas o infecciones en la piel también se pueden transferir a los alimentos. El manejo inadecuado de alimentos contaminados puede causar que las bacterias crezcan e incluso que algunas formen toxinas que pueden causar consecuencias severas. Una sola enfermedad puede causar que mucha gente resulte enferma.



Situación 3: Un Brote Causa el Cierre de un Restaurante

En una comunidad en Michigan, un joven que comió fajitas de pollo con vegetales en un restaurante Mexicano fue una de las 200 personas que resultaron enfermas a causa de una infección del norovirus. Los síntomas de esta enfermedad incluyen náusea, vómito, diarrea, dolor de cabeza, fiebre, resfriados, y sentirse débil. El restaurante cerró sus puertas voluntariamente después de que el Departamento de Salud del condado identificara el Norovirus como la causa del brote.

Existen muchas maneras en las que usted puede prevenir la dispersión de enfermedades como el Norovirus:

- ✓ Lávese las manos frecuentemente con agua y con jabón. También puede utilizar desinfectantes de manos, pero nunca como reemplazo al lavado de manos.
- ✓ Las frutas y los vegetales deben lavarse antes de prepáralos
- ✓ Las ostras y otros mariscos deben ser cocinados completamente
- ✓ Limpie y desinfecte superficies
- ✓ Los empleados que estén enfermos no deben tocar alimentos
- ✓ Lave los trapos sucios en agua caliente y séquelos en la secadora. Estos incluyen mandiles, toallas, manteles, y servilletas/pañuelos

Cientes Enfermos

Cómo Proteger los Alimentos de Clientes Que Están Enfermos

Los clientes que visitan un restaurante pueden estar enfermos a causa de un virus y provocar que otros clientes se enfermen. Las áreas de autoservicio como los bufets y las barras de ensalada pueden ser protegidas de clientes enfermos al instalar vitrinas contra estornudos para proteger los alimentos.



- Las vitrinas contra estornudos deben estar 14 pulgadas arriba del mostrador y deben extenderse al menos 7 pulgadas. Esto va a prevenir que los clientes tosan o estornuden en los alimentos.
- Las manijas de los utensilios que los clientes usan para servirse en un buffet o en una barra de ensaladas deben ser limpiados y desinfectados con solución desinfectante frecuentemente.

Limpieza de Incidentes de Clientes Enfermos

Los clientes se pueden enfermar con vómito o diarrea mientras se encuentran en el restaurante, y esto puede enfermar a otros clientes o empleados a causa del virus o la bacteria envuelta.

- ✓ El vómito y diarrea deben ser limpiados rápidamente
- ✓ El empleado que lo limpie debe utilizar guantes y una solución desinfectante
- ✓ Si el uniforme del empleado se ensucia al momento de estar limpiando, el uniforme debe ser inmediatamente lavado con agua caliente y detergente.

Reportes de Clientes Enfermos



Normalmente cuando un cliente se enferma con una bacteria o virus no tiene síntomas sino hasta después de haber salido del restaurante. Muchas veces, los síntomas ocurren ocho horas o más después de haber consumido el alimento. Por lo tanto, cuando algún cliente se enferma a causa de la comida de algún restaurante, el cliente contacta al restaurante para reportar su enfermedad hasta dentro de varias horas después.

- Asegúrese de conocer el reglamento del restaurante para saber cómo tratar con quejas de los clientes, incluyendo reportes de enfermedades a causa de alimentos. Algún empleado en turno debe hacerse cargo de reportes de clientes enfermos, usualmente, un gerente, supervisor o jefe de cocina.
- Déjele saber inmediatamente a su supervisor si algún cliente reportó una posible enfermedad a causa de los alimentos en su restaurante

Cientes con Reacciones Alérgicas a Alimentos

Cientes que se enferman a causa de alguna reacción alérgica a algún alimento normalmente muestran síntomas en tan solo algunos minutos después de haber consumido el alimento. Los síntomas de una reacción alérgica incluyen, pero no son limitados, a dificultad al respirar, e inflamación de la cara, labios, boca, garganta, o lengua. Ayuda médica debe ser contactada inmediatamente ya que en algunos casos una reacción alérgica puede causar la muerte.



Un empleado de restaurante que vea que alguien está teniendo una reacción alérgica debe **llamar inmediatamente al 911 para pedir ayuda** y le debe decir al cliente que se acueste en el piso con las piernas elevadas. Incluso si el cliente tiene una inyección de epinefrina (Epipen®) para aliviar los síntomas a la reacción alérgica, usted de todos modos debe llamar y pedir ayuda médica.

EJEMPLO DE LLAMADA AL 911:

Soy [nombre de la persona llamando] llamando desde [nombre del restaurante] localizado en [dirección del restaurante]. Tenemos un cliente que está teniendo una reacción alérgica. Por favor manden ayuda inmediatamente.

(Permanezca en la línea y siga las instrucciones que le dé el operador.)

[Vea el video adjunto del Capítulo 1 Módulo 3](#)

Quiz...página siguiente

Que Hacer en Caso de Enfermedad

Prueba de Módulo: Asegúrese de haber leído el Módulo 3 del Capítulo 1 y haber visto el video antes de tomar esta prueba. Si tiene alguna pregunta sobre la información que se encuentra en el módulo, por favor pregunte a su gerente antes de comenzar.

1. Los empleados de un restaurante que están enfermos pueden transferir el virus o bacteria a los alimentos y pueden causar que los clientes que consuman estos alimentos se enfermen.
 - a. Verdadero
 - b. Falso
2. Dan está trabajando en la cocina del restaurante cuando de repente le da diarrea. ¿Qué es lo que Dan debe hacer?
 - a. Terminar su turno de trabajo y después ir a casa
 - b. Hablar con su jefe e irse a casa inmediatamente
 - c. Pedirle a alguien cambiar de tarea con el hasta que termine su turno
 - d. Seguir trabajando hasta que pase la hora ocupada del almuerzo y después notificar a su supervisor
3. ¿Cuál o cuáles virus se pueden esparcir por medio de los alimentos y pueden causar ictericia con síntomas de amarillez en la piel y los ojos?
 - a. Norovirus
 - b. Hepatitis A
 - c. Influenza
 - d. Todas las opciones anteriores son correctas
4. Cuando el cocinero Randy se levanta en la mañana se da cuenta que tiene mucho dolor de garganta y que también tiene fiebre. El restaurante en donde Randy trabaja sirve a adultos mayores. ¿Qué es lo que Randy debe hacer?
 - a. Debe reportarse al trabajo y comentarle a su jefe como se siente
 - b. Debe llamar a su jefe y avisarle que está enfermo y que no va a ir al trabajo
 - c. Debe reportarse al trabajo ya que no le toca día de descanso y aparte necesita el dinero
 - d. Debe reportarse al trabajo y trabajar su turno hasta que encuentren a alguien que lo sustituya
5. ¿Cuál es el propósito de poner una vitrina contra estornudos en las barras de ensaladas?
 - a. Para prevenir que los clientes tomen mucha comida
 - b. Para prevenir que los clientes esparzan gérmenes a la comida al toser o estornudar.
 - c. Para que la barra de ensaladas se vea más atractiva
 - d. Para que los clientes avancen más rápido en la línea de la barra de ensaladas
6. Un cliente vomitó en el piso del baño del restaurante en donde usted trabaja durante la hora de la cena. ¿Qué es lo que se debe hacer?
 - a. Un trabajador debe limpiar inmediatamente usando agua y un trapeador
 - b. Los trabajadores deben limpiar el incidente cuando tengan tiempo de sobra
 - c. Un trabajador debe limpiar el incidente usando guantes y una solución desinfectante
 - d. El problema debe ser ignorado hasta que la hora de la cena termine

7. Los clientes que se enferman a causa de una bacteria o virus contraído por algún alimento normalmente no presentan síntomas sino hasta dentro de 8 a 12 horas después de haber consumido el alimento.
 - a. Verdadero
 - b. Falso

8. Un cliente dice, “Creo que estoy teniendo una reacción alérgica”. ¿Qué es lo que el mesero debe hacer primero?
 - a. Administrar CPR (resucitación cardiopulmonar)
 - b. Preguntarle al cliente cual alimento consumió
 - c. Llame al 911 para pedir ayuda de emergencia y dígale al cliente que se recueste en el suelo y que eleve sus piernas.
 - d. Debe ir a la farmacia más cercana para comprar una Epi-Pen

9. Cuando un trabajador de restaurante contesta el teléfono, un cliente dice, “Creo que me enferme a causa de algo que comí en su restaurante.” ¿Qué es lo que el empleado debe hacer o decir?
 - a. Debe referir al cliente en la línea con su gerente, supervisor o jefe de cocina inmediatamente
 - b. Diga, “Solamente servimos comida de buena calidad aquí. No creo que nuestra comida le haya causado el problema.”
 - c. Pregunte, “¿Qué es lo que consumió?”
 - d. Diga, “Creo que debe ir a ver a un doctor lo antes posible”