

# Prevención de enfermedades transmitidas por la contaminación de los alimentos durante un gran evento

Durante un gran evento, la inocuidad en la producción de alimentos es una prioridad. ***Usted y sus empleados son la primera línea de defensa en la prevención de las enfermedades transmitidas por la contaminación de alimentos.*** Para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por la contaminación de alimentos; por favor revise la siguiente normativa de manejo e inocuidad de los alimentos.

## Enfermedades de los empleados

Los empleados deben informar al jefe o persona encargada si están enfermos con los siguientes síntomas: **vómito, diarrea; ictericia** (coloración amarillenta de la piel o del blanco de los ojos); si tienen una **heridas** en las manos o en los brazos; esto permite tomar precauciones con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Los empleados con vómitos y/o diarrea **DEBEN SER EXCLUIDOS** del trabajo **POR AL MENOS 24 HORAS** después de que los síntomas hayan pasado. La exclusión puede ser más larga dependiendo de la causa de la enfermedad.

**Registro de enfermedades de los empleados** - La persona encargada o jefe debe registrar todos los reportes de los empleados sobre vómitos o diarrea; estos registros deben estar disponibles para el Departamento de Salud al momento de su solicitud. Usted puede encontrar un ejemplo del registro de enfermedades de empleados en la siguiente página: <http://www.minneapolismn.gov/foodsafety>

**Enfermedades reportables** - La persona encargada o jefe debe notificar al Departamento de Salud si hay algún empleado que fue diagnosticado con *Norovirus, Salmonella, Shigella, E. coli* productora de toxina Shiga, hepatitis A., u otros agentes patógenos (bacteria, virus, parásito).

**Reporte las quejas de enfermedades por contaminación de los alimentos de sus clientes.** La persona encargada o jefe debe notificar al Departamento de Salud de Minneapolis si recibe alguna queja de un cliente que reporta síntomas de vómitos o diarrea. Llame al 311 para que lo comuniquen con un Supervisor de la división de Alimentos, Alojamiento y Piscinas. **Informe** a sus clientes que se pongan en contacto con

**Minnesota Food Borne Illness Hotline** marcando **1-877-FOOD-ILL (1-877-366-3455)**, [health.foodill@state.mn.us](mailto:health.foodill@state.mn.us) o también <https://www.health.state.mn.us/diseases/foodborne/reporting.html> para reportar su enfermedad.

## Manejo básico de alimentos

- Los empleados deben **lavarse las manos por 20 segundos** con agua y jabón antes de manipular alimentos, después de tocar alimentos crudos de origen animal, después de usar el baño y después de cualquier actividad que contamine las manos.
- Se prohíbe el **contacto directo de las manos** con los alimentos listos para comer.
- Mantenga alimentos **calientes a 135°F** o más.
- Mantenga los alimentos **refrigerados a 41°F** o menos.
- **Enfríe** los alimentos calientes de **135°F a 70°F en dos horas o menos** y de **70°F a 41°F en cuatro horas o menos.**
- **Enfríe** los alimentos preparados a temperatura ambiente a **41°F en menos de cuatro horas.**
- **Cocine** todos los alimentos a las temperaturas establecidas en el [Código de Alimentos de Minnesota](#).
- **No permita la contaminación cruzada de alimentos listos para comer** con alimentos de origen animal.
- Lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios y equipos **por lo menos cada 4 horas.**
- Todos los alimentos, bebidas y hielo deben obtenerse de **fuentes** aprobadas por el Departamento de Salud de Minneapolis.

## Recursos

Videos, listas de control, registros de temperatura y otra información - <http://www.minneapolismn.gov/foodsafety>.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su inspector de salud.