



WEEK 5: KEEP YOUR GUESTS SAFE

Food handlers must report health problems to their managers before working. If a food handler gets sick while working, he or she must immediately report the condition to the manager. A sick food handler can make guests sick, so make sure you know restrictions for sick food handlers.

This chart shows the common symptoms for **Norovirus** and **Hepatitis A**.

Common Symptoms	Foodborne Viruses	
	Norovirus	Hepatitis A
Diarrhea	X	
Abdominal pain/cramps	X	X
Nausea	X	X
Vomiting	X	
Fever		X
Jaundice		X

Food handlers must be excluded from a restaurant or foodservice operation if they have been diagnosed with Norovirus or Hepatitis A by a medical practitioner.

Food handlers should also be excluded if they are experiencing:

- **Vomiting**
- **Diarrhea**
- **Jaundice** (yellowing of skin and eyes)

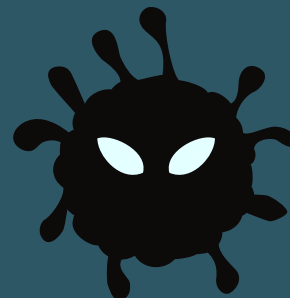
The manager needs to inform the regulatory agency if the foodborne virus is diagnosed by a medical practitioner.



RETURN-TO-WORK POLICIES

- **Vomiting or diarrhea** - 24 hours after the symptom has gone away or a written release from a medical practitioner upon return to work.
- **Jaundice** - Written release from a medical practitioner upon return to work.

NOTE: Return-to-work policies differ in each jurisdiction. Check with your local regulatory agency to learn the requirements for reporting foodborne illness and exclusion/restriction policies.



SEMANA 5: MANTÉN SEGUROS A TUS CLIENTES

Los manipuladores de alimentos deben informar a sus gerentes sobre los problemas de salud antes de empezar a trabajar. Si un manipulador de alimentos se enferma mientras está trabajando, él o ella debe avisarle al gerente de inmediato. Un manipulador de alimentos enfermo puede enfermar a los clientes, asegúrate de conocer las restricciones para los manipuladores de alimentos enfermos.

Este cuadro muestra los síntomas comunes para el **Norovirus** y la **Hepatitis A**

Síntomas comunes	Virus que causan enfermedades transmitidas por alimentos	
	Norovirus	Hepatitis A
Diarrea	X	
Dolor abdominal/retortijones	X	X
Náuseas	X	X
Vómito	X	
Fiebre		X
Ictericia		X

Debes excluir del establecimiento de comida o restaurante a los manipuladores de alimentos a quienes han sido diagnosticados con Norovirus o Hepatitis A por un médico. Los manipuladores de alimentos también deben ser excluidos si tienen

- **Vómito**
- **Diarrea**
- **Ictericia (coloración amarillenta de la piel y los ojos)**

El gerente debe informar a la autoridad reguladora si el virus que causa enfermedades transmitidas por alimentos ha sido diagnosticado por un médico.



POLÍTICA PARA PODER REGRESAR A TRABAJAR

- **Vómito o diarrea:** 24 horas después de que desaparecen los síntomas o una nota del médico indicando que la persona puede regresar a trabajar.
- **Ictericia:** Una nota del médico indicando que la persona puede regresar a trabajar.

AVISO: La política para poder regresar a trabajar es diferente en cada jurisdicción. Consulta con tu agencia reguladora local para saber los requerimientos para reportar las enfermedades transmitidas por alimentos y las políticas de exclusión/restricción.



ACTIVITY 1

WEEK 5: KEEP YOUR GUESTS SAFE

DIRECTIONS: PLACE THE LETTER OF THE CORRECT FOODBORNE ILLNESS BY THE SYMPTOM ASSOCIATED WITH IT.

A. = NoRoVIRUS

B. = HEPATITIS A

C. = BoTH

D. = NONE



FEVER



VOMITING



JAUNDICE



SORE THROAT



ACTIVITY 2

WEEK 5: KEEP YOUR GUESTS SAFE

DIRECTIONS: TAKE A LOOK AT THE ILLUSTRATIONS BELOW AND DECIDE WHETHER OR NOT THE FOOD HANDLER SHOULD GO BACK TO WORK. IN THE SPACE NEXT TO THE PICTURE, CIRCLE YES OR NO.



Yellowing of skin and eyes.

YES / NO



I have not vomited since this morning.

YES / NO



Written release to work from doctor.

YES / NO



**ACTIVITY 1
ANSWER KEY**

WEEK 5: KEEP YOUR GUESTS SAFE

DIRECTIONS: PLACE THE LETTER OF THE CORRECT FOODBORNE ILLNESS BY THE SYMPTOM ASSOCIATED WITH IT.

A. = NoRoVIRUS

B. = HEPATITIS A

C. = BOTH

D. = NONE



FEVER

B



VOMITING

A



JAUNDICE

B



SORE THROAT

D



ACTIVITY 2
ANSWER KEY

WEEK 5: KEEP YOUR GUESTS SAFE

DIRECTIONS: TAKE A LOOK AT THE ILLUSTRATIONS BELOW AND DECIDE WHETHER OR NOT THE FOOD HANDLER SHOULD GO BACK TO WORK. IN THE SPACE NEXT TO THE PICTURE, CIRCLE YES OR NO.



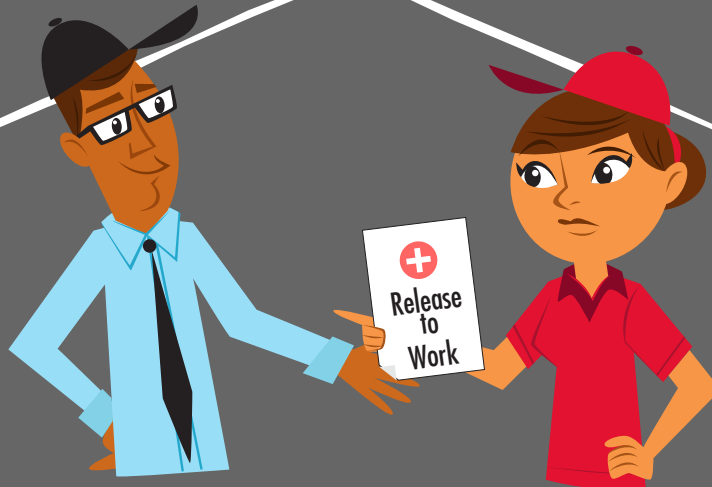
Yellowing of skin and eyes.

YES / **NO**



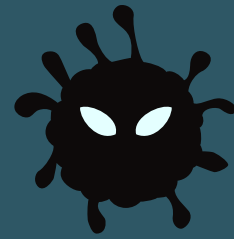
I have not vomited since this morning.

YES / **NO**



Written release to work from doctor.

YES / NO



ACTIVIDAD 1

SEMANA 5: MANTÉN SEGUROS A TUS CLIENTES

INSTRUCCIONES: COLOCA LA LETRA CORRECTA DE LA ENFERMEDAD TRANSMITIDA
POR ALIMENTOS JUNTO AL SÍNTOMA ASOCIADO CON ELLA.

A. = NOROVIRUS

B. = HEPATITIS A

C. = AMBAS

D. = NINGUNA



FIEBRE



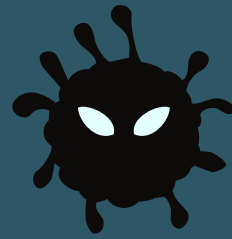
VÓMITO



ICTERICIA



DOLOR DE GARGANTA



ACTIVIDAD 2

SEMANA 5: MANTÉN SEGUROS A TUS CLIENTES

INSTRUCCIONES: OBSERVA LAS IMÁGENES QUE SE ENCUENTRAN MÁS ABAJO Y DECIDE SI EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUEDE REGRESAR A TRABAJAR. EN EL ESPACIO QUE SE ENCUENTRA JUNTO A LA IMAGEN, CIRCULA SÍ O NO.



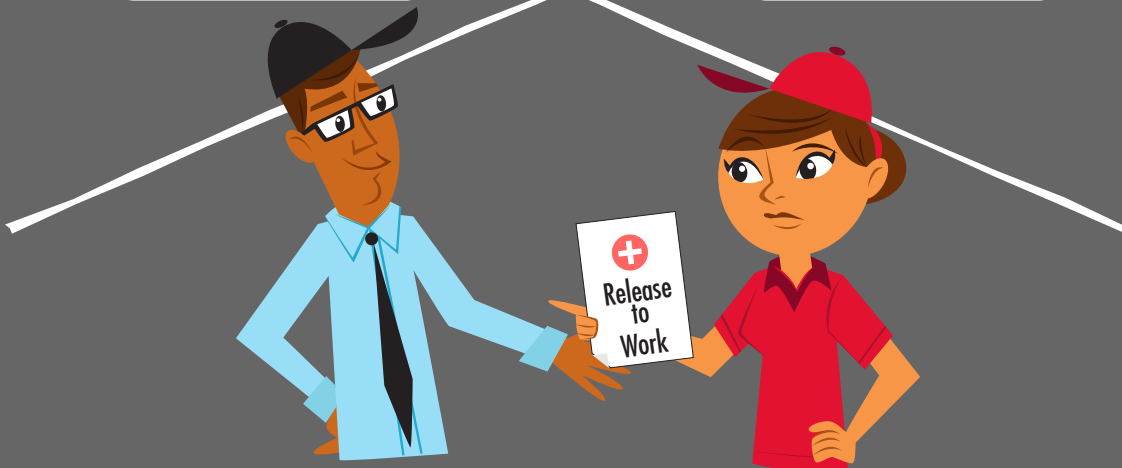
Coloración amarillenta de la piel y los ojos.

SÍ / No



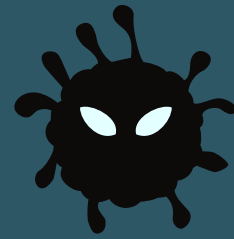
No he vuelto a vomitar desde esta mañana.

SÍ / No



Autorización médica escrita para regresar a trabajar.

SÍ / No



ACTIVIDAD 1 - HOJA DE RESPUESTAS

SEMANA 5: MANTÉN SEGUROS A TUS CLIENTES

INSTRUCCIONES: COLOCA LA LETRA CORRECTA DE LA ENFERMEDAD TRANSMITIDA
POR ALIMENTOS JUNTO AL SÍNTOMA ASOCIADO CON ELLA.

A. = NOROVIRUS

B. = HEPATITIS A

C. = AMBAS

D. = NINGUNA



B

FIEBRE



A

VÓMITO



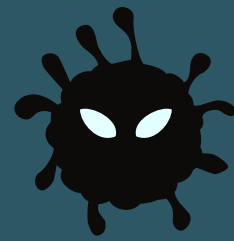
B

ICTERICIA



D

DOLOR DE GARGANTA



ACTIVIDAD 2 - HOJA DE RESPUESTAS

SEMANA 5: MANTÉN SEGUROS A TUS CLIENTES

INSTRUCCIONES: OBSERVA LAS IMÁGENES QUE SE ENCUENTRAN MÁS ABAJO Y DECIDE SI EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PUEDE REGRESAR A TRABAJAR. EN EL ESPACIO QUE SE ENCUENTRA JUNTO A LA IMAGEN, CIRCULA SÍ O NO.



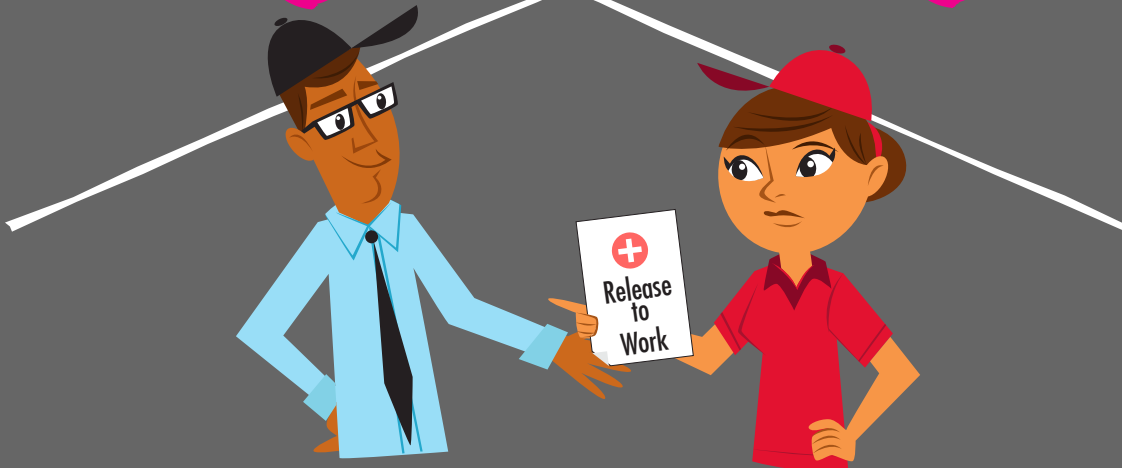
Coloración amarillenta de la piel y los ojos.

SÍ / **NO**



No he vuelto a vomitar desde esta mañana.

SÍ / **NO**



Autorización médica escrita para regresar a trabajar.

SÍ / NO