

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. Habrá muchos eventos en Minneapolis, St. Paul, Bloomington y toda el área metropolitana desde 26 de enero hasta 4 de febrero.

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.health.state.mn.us/foodsafety/dwi/empillog.html>

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* O157: H7 o hepatitis A.

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)** o también <https://apps.health.state.mn.us/redcap/surveys/?s=A3MP4EL9EX> 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 140°F** o más.
- Mantenga los alimentos **refrigerados a 41°F** o menos.
- **Enfríe** los alimentos calientes de **140°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>.
Información sobre enfermedades transmitidas por la contaminación de los alimentos para operadores y empleados <http://www.health.state.mn.us/divs/idepc/dtopics/foodborne/index.html>.

Hojas informativas del Código de Alimentos de Minnesota - <http://www.health.state.mn.us/divs/eh/food/fs/index.html>.
Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su inspector de salud.