



Impida que los empleados trabajen con alimentos expuestos o limpien equipos, utensilios, manteles o ropa de cama cuando tengan:

Diarrea | Vómitos | Fiebre | Ictericia (piel u ojos amarillos)

Irritación de garganta con fiebre | Cortes o quemaduras infectadas en manos, muñecas y partes expuestas de los brazos

PRINCIPALES

6

Patógenos transmitidos por alimentos:

- Salmonella thyphi (fiebre tifoidea)
- Salmonela (no tifoidea)
- Especie de Shigella que causa shigelosis
- E. coli (produce la toxina shiga)
- Virus de la hepatitis A
- Norovirus

Solo envíe a los empleados enfermos a casa ahora

Excluya (retire del lugar de trabajo) a todos los empleados enfermos que tengan uno de los "principales 6" patógenos transmitidos por alimentos.

Provisto por Servicios de Protección Alimenticia,
Departamento de Salud de Tulsa
tulsa-health.org | 918.595.4300

THD
TULSA HEALTH
Department