



WHAT SHOULD I DO IF MY EMPLOYEE IS SICK?

Public Health Environmental Health Services

Sick food employees can make customers sick. For this reason, it is important to know what to do when you have a sick food employee. Food employees suffering with symptoms associated with acute gastrointestinal illness or other transmissible illnesses should **NOT** work with food or food related items until they are no longer sick.

Symptoms of acute gastrointestinal illness may include, but are not limited to, vomiting, diarrhea and stomach cramps.

What are my responsibilities as the person in charge?

- Require food employees to report to you if they have been diagnosed with an illness due to one of the following: *Salmonella typhi* or *Salmonella* spp., *Shigella* spp., *Entamoeba histolytica*, Enterohemorrhagic or shiga toxin producing *E. coli*, Hepatitis A virus, Norovirus, or any other communicable diseases that are transmissible through food.
- Exclude a food employee from a food facility if food employee has been diagnosed with any of the infectious agents listed above. OR restrict a food employee from working with exposed food, clean equipment, utensils linens or unwrapped single-use utensils if they are experiencing acute gastrointestinal or cold and flu symptoms. The best way to prevent the spread of illness is for the ill employee to be sent home.
- Notify Environmental Health Services (EHS) when informed that the food employee has been diagnosed with an acute gastrointestinal illness or an infectious agent.
- Notify EHS when you become aware that two or more food employees are experiencing similar symptoms such as stomach cramps, vomiting or diarrhea at the same time.

The best way to prevent the spread of illness is to send the sick employee home.



What are my responsibilities as a sick food employee?

- Visit your doctor and try to get better.
- Notify the person in charge at your work about your symptoms and if you have been diagnosed with any communicable illness that is transmissible through food.
- Follow your doctor's orders. Stay home if you are experiencing symptoms such as vomiting, cramps or diarrhea. Food employees experiencing symptoms such as persistent sneezing, coughing, or runny nose in association with discharge from the eyes, nose, or mouth can easily contaminate food, possibly making restaurant customers sick!

Updated June 2019



385 N. Arrowhead Ave., 2nd floor, San Bernardino, CA 92415
Text or Phone: 800.442.2283 | Fax: 909.387.4323

Email: EHS.CustomerService@dph.sbcounty.gov
Web: ehs.sbcounty.gov



SAN BERNARDINO
COUNTY

Public Health Environmental Health Services

QUÉ DEBO DE HACER SI MI EMPLEADO ESTÁ ENFERMO?

La mejor manera de prevenir la propagación de enfermedades es que el empleado enfermo sea enviado a casa.

Los empleados enfermos que preparan alimentos pueden enfermar a los clientes. Por esta razón, es importante saber qué hacer cuando un empleado que prepara alimentos está enfermo. Los empleados que preparan alimentos que tengan síntomas asociados con enfermedades gastrointestinales agudas u otras enfermedades transmisibles **NO** deben trabajar con alimentos o artículos relacionados con los alimentos hasta que ya no estén enfermos.

Los síntomas de enfermedades gastrointestinales agudas pueden incluir, entre otros, vómitos, diarrea y calambres estomacales.

Cuáles son mis responsabilidades como la persona encargada?

- **Requerir** que los empleados que preparan alimentos avisen si se les ha diagnosticado una enfermedad debido a uno de los siguientes: *Salmonella typhi* o *Salmonella spp.*, *Shigella spp.*, *Entamoeba histolytica*, *Enterohemorrhagic* o *shiga* toxina que produce *E. coli*, la hepatitis A, Norovirus, o cualquier otra enfermedad contagiosa que sea transmisible a través de los alimentos.
- **Excluir** a un empleado que prepara alimentos de un establecimiento de alimentos si el empleado prepara alimentos y se le ha diagnosticado con alguno de los agentes infecciosos mencionados anteriormente. **O restringir** a un empleado que prepara alimentos que trabaje con alimentos expuestos, equipos limpios, utensilios, toallas o utensilios de un solo uso que no estén envueltos si tienen síntomas gastrointestinales agudos o síntomas de resfrío y gripe. La mejor manera de prevenir la propagación de enfermedades es que el empleado enfermo sea enviado a casa.
- **Notificar** a los Servicios de Salud Ambiental o EHS cuando se le informe que el empleado que prepara alimentos ha sido diagnosticado con una enfermedad gastrointestinal aguda o un agente infeccioso.
- **Notifique** a EHS cuando se dé cuenta de que dos o más empleados que preparan alimentos están demostrando síntomas similares, como calambres estomacales, vómitos o diarrea al mismo tiempo.



Cuáles son mis responsabilidades como empleado que prepara alimentos?

- Visite a su médico y trate de mejorarse.
- Notificar a la persona a cargo en su trabajo, acerca de sus síntomas y si le han diagnosticado alguna enfermedad contagiosa que se pueda transmitir a través de los alimentos.
- Siga las instrucciones de su médico. Quédese en casa si está sintiendo síntomas como vómitos, calambres o diarrea. Los empleados que preparan alimentos que experimentan síntomas como estornudos persistentes, tos o secreción nasal en asociación con secreción de los ojos, la nariz o la boca pueden contaminar fácilmente los alimentos, ¡posiblemente enfermado a los clientes de restaurantes!

Actualizado Junio del 2019



385 N. Arrowhead Ave., 2nd floor, San Bernardino, CA 92415
Text or Phone: 800.442.2283 | Fax: 909.387.4323

Email: EHS.CustomerService@dph.sbcounty.gov
Web: ehs.sbcounty.gov