

Guía de decisiones sobre enfermedades de los empleados

| Síntoma del empleado | La persona a cargo toma estas acciones | Cuándo volver al trabajo o a las funciones laborales normales* |
|--|---|--|
| Vómitos | Excluir: enviar al empleado a casa. | Después de 24 horas sin síntomas. |
| Diarrea | Excluir: enviar al empleado a casa. | Después de 24 horas sin síntomas. |
| Ictericia (piel u ojos amarillos) | Excluir e informar: <ul style="list-style-type: none"> - enviar al empleado a casa. - Informar al departamento de salud local o a la autoridad reguladora. | Documentación médica de que el empleado está libre del virus de la hepatitis A. Aprobada por el departamento de salud local/la autoridad reguladora. |
| Dolor de garganta con fiebre (faringitis estreptocócica) | Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista. | Documentación médica de la terapia con antibióticos durante más de 24 horas, <u>o</u> un cultivo de garganta negativo, <u>o</u> está libre de infección según lo determinado por un profesional de la salud. |
| Herida infectada o forúnculo | Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista. | La herida está efectivamente cubierta o curada. |
| Diagnóstico de los empleados | La persona a cargo toma estas acciones | Cuándo volver al trabajo o a las funciones laborales normales* |
| <ul style="list-style-type: none"> • Norovirus* • Hepatitis A • Salmonella typhi • Shigella* • E. coli productora de toxina Shiga | Excluir e informar: <ul style="list-style-type: none"> - enviar al empleado a casa. - Informar al departamento de salud local o a la autoridad reguladora. | Aprobación por parte del departamento de salud local/autoridad reguladora. |
| Empleado expuesto a | La persona a cargo toma estas acciones | Cuándo volver al trabajo o a las funciones laborales normales* |
| Hepatitis A | Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista. | 30 días después de la última exposición. |
| Fiebre tifoidea (Salmonella Typhi) | Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista. | 14 días después de la última exposición. |
| E. coli O157: H7 u otros EHEC/STEC | | 3 días después de la última exposición. |
| Norovirus | | 48 horas después de la última exposición. |
| Shigella | | 3 días después de la última exposición. |

*Existen opciones de restricción. Visite la [Legislatura de Wisconsin: Capítulo ATCP 75 Apéndice](#) para más información.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
 División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
 2811 Agriculture Dr., P.O. Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datep.wi.gov>

P-DFRS0193 (12/2022)