

SABÍAS QUE?



- Empleados de alimentos enfermos son la mayor causa de enfermedades alimentarias.
- Empleados de alimentos que experimentan diarrea o vómitos en las últimas 48 horas pueden transmitir su enfermedad a clientes y compañeros de trabajo-aunque se sientan bien al momento.
- Personas pueden transmitir diferentes tipos de enfermedades a otras antes de saber que ellos mismos están enfermos.
- Lavandote las manos adecuadamente, incluyendo el secado apropiado de manos, solo remueve como la mitad de los germenos en tus manos que causan enfermedades. Por esta razón es tan importante no tocar alimentos listos para comer con tus manos al descubierto.
- El gerente está requerido por ley a monitorear la salud de sus empleados.
- Los gerentes y empleados están requeridos por ley a reportar ciertas enfermedades al Departamento de Salud.
- Los virus pueden vivir en superficies, como en los mangos de las puertas de refrigerador y mesas de preparación de comida, hasta por 48 horas.
- Los virus son responsables de más del 50% de los brotes causados por enfermedades alimentarias (síntomas incluyen diarrea, náusea y vómitos agudos) en los Estados Unidos de América.
- Ciertas bacterias producen toxinas (venenos) que no se pueden destruir durante el proceso de cocinar o congelar.
- Aproximadamente 76 millones de estadounidenses sufren de una enfermedad alimentaria cada año. Esto es como 1 de cada 4 personas.
- **Usted** puede prevenir el contagio de enfermedades alimentarias manteniendo buenas prácticas de higiene. No trabaje con comida o utensilios limpios cuando está enfermo o a estado en contacto cercano con alguien que está enfermo.