



## Seguridad Alimentaria

Nos dedicamos al sector de la alimentación. Es importante que todos los empleados comprendan lo importante que es la seguridad alimentaria para nuestro éxito. Todos los empleados que trabajan con o cerca de los alimentos que servimos a nuestros clientes desempeñan un papel importante en la seguridad de nuestros alimentos y, a su vez, en la seguridad de nuestros clientes. Esto es lo que necesitamos de usted:

- Si tiene (o sospecha que puede tener) una enfermedad que pueda transmitirse a través de la manipulación de alimentos, quédese en casa y llame a su gerente para informarlo de inmediato. Estas enfermedades incluyen, entre otras:
  - E. coli
  - Hepatitis A
  - Norovirus
  - Salmonella
  - Shigella
- De manera similar, si ha estado en contacto cercano con alguien que tiene (o se sospecha que tiene) una de estas enfermedades, no venga a trabajar. En su lugar, comuníquese de inmediato con su gerente para analizar la situación.
- Si tiene cortes o llagas en las manos, cúbralas con una venda y use guantes desechables sobre la venda mientras esté en el trabajo.
- Quédese en casa (y siga los procedimientos de aviso de su restaurante) si sufre diarrea, vómitos, ictericia (piel amarillenta) o fiebre acompañada de dolor de garganta (a menos que estos síntomas sean causados por una afección médica que su proveedor médico haya confirmado que no causará enfermedades transmitidas por los alimentos, y usted se sienta capaz de trabajar). Comuníquese con su gerente si tiene alguna pregunta sobre si su enfermedad requiere que se quede en casa y no vaya a trabajar.
- Lavarse las manos con regularidad es extremadamente importante. Lávese las manos antes de comenzar a trabajar con alimentos, después de usar el baño y en todos los demás momentos descritos en la capacitación sobre seguridad alimentaria.
- Si está en un puesto de manipulación de alimentos, siga todos los procedimientos para cocinar, preparar y manipular alimentos. Brindamos capacitación en seguridad y siempre puede consultar los módulos de capacitación o preguntar a su gerente.

Si usted tiene conocimiento de alguna situación que considere que pueda poner en peligro la seguridad de nuestros alimentos, de nuestros huéspedes o de sus compañeros de trabajo, infórmelo inmediatamente a su gerente.