

## Póliza Sobre la Salud/Enfermedades de Empleados

Tal vez usted ha manejado restaurantes durante veinte años. O tal vez usted acaba de graduarse de una prestigiosa escuela culinaria. Usted sabe lo que estás haciendo. Así que ¿por qué todavía recibió una violación sobre la salud/enfermedades de empleados?

Quizás sea el momento para crear una póliza sobre la salud/enfermedades de empleados para asegurarse que sus empleados sepan cuando no deben trabajar, entiendan cuales son algunos síntomas importantes, y qué hacer si algo no está bien.

En primer lugar, ¿Qué es una póliza y cómo se crea una póliza sobre la salud/enfermedades de empleados para su establecimiento?

*Una póliza es un conjunto definido de acciones que minimizan los riesgos de seguridad alimentaria. Aunque algunos establecimientos pequeños de alimentos pueden tener pólizas verbales, es mejor que sean escritas.*

Estos son los pasos críticos que debe considerar al desarrollar una póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Asegurar que su póliza incluya acciones correctivas**
- **Corregir la póliza basada en problemas que se presentan, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos.**

Echemos un vistazo a cada uno de estos pasos más detalladamente.

Al escribir su póliza, asegúrese de que estén incluidas las personas claves en su establecimiento y también considere cuales empleados participaran en cada paso.

Aquí se le presentan algunas actividades comunes en la cocina. ¿Dónde cree que podría surgir un problema con la salud/enfermedades de empleados?

**Recibimiento**  
**Preparación**  
**Mantenimiento en frío o caliente**  
**Recalentamiento**  
**Servicio al Cliente**

**Almacenamiento**  
**Cocción**  
**Enfriamiento**  
**Ensamblaje**

La respuesta a la pregunta es que todas estas actividades podrían resultar en la contaminación de los alimentos por un empleado enfermo y propagar patógenos a sus clientes. Los empleados enfermos no deben trabajar en ninguna de estas áreas.

Hágase estas preguntas sobre cada uno de estos procedimientos:

**¿Quién es responsable?**

¿Quién supervisa la asistencia y condición de empleados durante el trabajo?

**¿Qué se debe hacer?**

Los empleados deben llamar antemano cuando están enfermos y tiene síntomas específicos como diarrea, vómito, ictericia o han sido diagnosticados con alguno de 6 grandes patógenos. La gerencia debe restringir o excluir a empleados con síntomas específicos o si ya fueron diagnosticados.

**¿Cuándo se hace?**

¿Cuándo llegan al trabajo los empleados? ¿Se están revisando las condiciones de empleados cuando llegan al trabajo? ¿Durante los cambios de turno? ¿Durante el trabajo?

**¿En dónde hace?**

¿Acaso los empleados van al sanitario muy frecuentemente mucho más de lo normal?

**¿Cómo se hace?**

Motive a sus empleados que le informen cuando están enfermos. La gerencia debe de tratar de cambiar los turnos de trabajo de algún empleado que este enfermo y motivar este tipo de conducta. La gerencia debe observar a los empleados antes y durante el horario de trabajo. Las exclusiones y restricciones de trabajo deben hacerse según los síntomas o diagnósticos observados.

Mientras revisa estos pasos operacionales claves, considere si tendría sentido incorporar a su negocio diferentes pólizas sobre la salud/enfermedades de empleados. Por ejemplo, podría escribir una póliza para la identificación/reportes de síntomas, y otra póliza de cómo cambiar los horarios de trabajo en dado caso que un empleado este enfermo.

¿Qué pasa si algo sale mal? ¿Cómo se corrige? A esto se le llama la acción correctiva. Usted debe escribir en su póliza que tipo de acciones se deben tomar en caso que no se sigan los procedimientos escritos. Por ejemplo, en sus registros incluya sus acciones correctivas con respecto a la salud/enfermedades de empleados.

¡Pero no se detenga allí! Su póliza sobre la salud/enfermedades de empleados es un documento abierto que puede cambiar con el tiempo. Al descubrir las áreas de incumplimiento en su establecimiento, utilícelas como oportunidades para mejorar y regrese a sus pólizas escritas para incorporar los cambios. De esta manera, se continúan mejorando.

Para resumir, estos son los pasos claves a tener en cuenta con cualquier póliza:

- **Incluir a las personas claves en el asunto**
- **Identificar los pasos más importantes en sus procesos**
- **Comprobar que la póliza responde estas preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, cómo y por qué**
- **Asegurar que su póliza tenga acciones correctivas**
- **Repasar la póliza a como surjan problemas, o al cambiar los procesos de preparación de alimentos**

Recuerde, si no entrena a los empleados sobre su póliza salud/enfermedades de empleados, entonces no le está ayudando a su negocio. Por favor mire el siguiente documento titulado “Guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados”.