

Guía para operadores de restaurantes sobre la gripe porcina

El brote reciente de la gripe porcina (H1N1) ha causado una mayor inquietud particularmente a los operadores de restaurantes que a otros empleadores. Queríamos comunicarle la información mas útil y actual lo mas pronto posible a nuestros miembros de CRMBC. La información que esta actualmente disponible. Las consecuencias completas de este brote de gripe porcina todavía están en observación, así que debemos tomar las medidas apropiadas y prudentes necesarias mientras que esta pandemia se manifiesta.

La información siguiente es un resumen de lo que esta siendo publicada actualmente por el centro para el control de enfermedades, y recomendamos que visite la página www.cdc.gov periódicamente para las actualizaciones. Información para los negocios esta disposición y puede ser obtenida en FEMA (agencia federal de manejo de emergencias) www.ready.gov.

También puede llamar a la línea de solución CHSI al (866) 521-2474 o Por correo electrónico a Ron Paine al rpaine@chsi-ca.com

Síntomas:

Fatiga, falta de apetito, tos, nariz que moquea, fiebre mas de 100.4 grados, nausea, vomito y diarrea. Barias enfermedades pueden demostrar estos síntomas, y solo una facilidad medica puede determinar por seguro si la gripe porcina esta envuelta.

Como prevenir:

Evite contacto cercano:

Evite contacto cercano con personas que están enfermas. Notifique a su supervisor, si esta enfermo, y vuelva a casa inmediatamente.

Permanezca en casa si esta enfermo:

Si es posible, quédese en casa del trabajo, escuela y mandados cuando este enfermo. Usted puede prevenir que otros se contagien de su enfermedad. Nosotros recomendamos que si algún empleado demuestra síntomas como de gripe que sea enviado a la facilidad medica asignada para determinar si el empleado a contraído la gripe porcina.

Cubra su boca y nariz:

Cubra su boca y nariz con un pañuelo al toser o estornuda. Puede prevenir que los de alrededor no se enfermen.

Limpie sus manos:

Lavando sus manos frecuente puede ayudar a protegerlo de gérmenes. Además de los pasos normales de asegure que usted se lave las manos después de usar el baño y antes de manejar los alimento, también se recomienda que los desinfectantes de mano con base de alcohol sean utilizados.

Evite tocar sus ojos, nariz o boca.

Los gérmenes son propagados a menudo cuando la persona toca algo que esta contaminado con gérmenes y después toca sus ojos, nariz o boca.

Como manejarlo:

Todos estamos al tanto que el gobierno mexicano pidió a todos los restaurantes en la ciudad de México que se cerraran. Esperamos de ninguna manera eso suceda qui. En lugar, los operadores de restaurantes deben desarrollar los planes de contingencia que asistirán a responder a cualquier condición que se presente.

1. desarrolle las políticas de la continuidad del negocio.

En caso que una porción importante de su mano de obra no pueda trabajar, desarrolle los procedimientos de la continuidad del negocio que permiten que usted funcione con una mano de obra mas pequeña, tal como entregas adomicilio y/o comida para llevar. Usted también necesita un plan de contingencia en caso las utilidades sean interrumpidas, o la transportación publica sea reducida. Quizás su personal de oficina pueda trabajar en casa.

2. revise las normas de ausencia por enfermedad.

Los empleados con la gripe porcina o esos que atienden a los parientes pueden tomar mas tiempo de lo que las normas actuales permiten.