

Muốn biết thêm chi tiết về Viêm Gan A hoặc báo cáo về những người nôn mửa, tiêu chảy hoặc bị sốt liên quan đến việc ăn uống, hãy liên lạc:
Email: epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov
Điện thoại: (858) 505-6814
Trang mạng: www.sdcdeh.org



CHÚNG NGỪA VIÊM GAN A CHO NHỮNG NGƯỜI XỬ LÝ THỨC ĂN

Viêm Gan A là tình trạng gan bị nhiễm trùng do virus Viêm Gan A gây ra. Rất dễ lây, virus Viêm Gan A thường truyền qua đường phân-miệng, tức là qua tiếp xúc từ người sang người hoặc do tiêu thụ thức ăn hoặc nước uống đã bị nhiễm trùng. Tình trạng nhiễm trùng có thể xảy ra khi người bị nhiễm không rửa tay đúng cách sau khi vào phòng vệ sinh rồi sờ chạm đến những vật dụng khác hoặc thức ăn. Những nơi thường được sờ chạm cần phải được lau chùi và sát trùng.

Vào ngày 21 Tháng Tám, 2017, Viên Chức Y Tế Công Cộng của Quận đề nghị rằng tất cả những người xử lý thức ăn trong vùng phải được chủng ngừa virus Viêm Gan A. Người xử lý thức ăn có thể nhiễm Viêm Gan A qua những nguyên nhân không liên quan đến công việc tại cơ sở thực phẩm và có thể đang xử lý thức ăn, và có thể lây truyền virus trước khi tình trạng nhiễm trùng được phát hiện.

Không có nguồn thức ăn, thức uống hoặc ma túy thông dụng nào được xác định là đã góp phần gây ra sự bộc phát này, mặc dù cuộc điều tra đang tiếp tục. **Cách hữu hiệu nhất để ngăn ngừa việc dịch vụ thức ăn góp phần vào sự bộc phát Viêm Gan A trong Quận San Diego là tất cả những người xử lý thức ăn đều được chủng ngừa và rửa tay đúng cách.**

Tôi có thể chủng ngừa ở đâu?

1. Hối hăng sở của quý vị xem họ có một **Chương Trình Sức Khỏe Nghề Nghiệp** mà quý vị có thể để đến được chủng ngừa hay không.
2. Nếu có bảo hiểm sức khỏe, quý vị có thể đến phòng mạch **Bác Sĩ** của mình.
3. **Các Tiệm Bán Thuốc Địa Phương** cũng có thể chủng ngừa. Hãy gọi điện thoại trước khi đến.
4. Nếu quý vị không có bảo hiểm sức khỏe hoặc bảo hiểm không đài thọ, quý vị có thể đến một **Chẩn Y Viện Chủng Ngừa Y Tế Công Cộng của Quận**. Muốn biết danh sách các địa điểm, hãy gọi 2-1-1 hoặc vào xem sdiz.org.
5. Quận San Diego đang tổ chức Những Dịp Chủng Ngừa tại một số khu vực. Xin vui lòng gọi 2-1-1 để tìm xem những dịp chủng ngừa này đang được tổ chức ở đâu.

Thuốc chủng ngừa Viêm Gan A có an toàn không?

Có, thuốc chủng ngừa an toàn và rất hữu hiệu trong việc ngăn ngừa lây nhiễm virus Viêm Gan A. Quý vị sẽ được bảo vệ khoảng 2 đến 4 tuần sau mũi tiêm đầu tiên và đạt được mức bảo vệ lâu dài hơn với mũi tiêm thứ nhì. Nếu quý vị không nhớ rõ mình đã được chủng ngừa hay chưa, thì chủng ngừa lại cũng không có gì là tai hại.

Theo Trung Tâm Kiểm Soát và Ngăn Ngừa Bệnh Tật (CDC), trước khi thuốc chủng ngừa Viêm Gan A được cung cấp vào năm 1995, hơn 25,000 người nhiễm Viêm Gan A mỗi năm tại Hoa Kỳ. Năm 2017, có khoảng 2,500 trường hợp được báo cáo. Năm 1999, Ủy Ban Cố Vấn của CDC đã đề nghị chủng ngừa thường xuyên cho trẻ em tại những tiểu bang có mức nhiễm bệnh cao, gồm cả California. Năm 2006, việc chủng ngừa thường xuyên được đề nghị tại tất cả các tiểu bang.

Có lệ phí chủng ngừa hay không?

Luôn luôn bàn với bác sĩ chăm sóc sức khỏe hoặc nghề nghiệp trước tiên khi muốn chủng ngừa. Phần lớn các bác sĩ đều có một cơ chế cho bệnh nhân của họ được chủng ngừa, mà thường bao gồm việc chủng ngừa tại một tiệm bán thuốc địa phương. Medi-Cal đài thọ cho thuốc chủng ngừa này mà không cần xin phép trước. Những người không có bảo hiểm, bảo hiểm của họ không đài thọ cho những lần chủng ngừa thường lệ, hoặc các nhóm đồng lao của họ đã được đề nghị chủng ngừa thì có thể đến Chẩn Y Viện Chủng Ngừa Y Tế Công Cộng của Quận để xin chủng ngừa miễn phí.

Muốn Biết Thêm Chi Tiết

Muốn biết thêm chi tiết, xin vui lòng vào trang mạng về Viêm Gan A của Quận San Diego:

http://www.sandiegocounty.gov/content/sdc/hhsa/programs/phs/community_epidemiology/dc/Hepatitis_A.html

hoặc gọi số **2-1-1**



LIVE WELL
SAN DIEGO

LIVEWELLSD.ORG

Ngăn Ngừa Sự Lan Tràn của Bệnh Tật

- ✓ Tất cả nhân viên xử lý thức ăn phải thực hành cách rửa tay kỹ lưỡng và giữ vệ sinh cá nhân chu đáo (xem thể thức rửa tay dưới đây).
- ✓ Dùng vật dụng hoặc găng tay để tránh dùng tiếp xúc bằng tay không với thức ăn đã sẵn sàng để ăn.
- ✓ Tẩy uế chu đáo và liên tục cơ sở và khu vực thức ăn theo những nguyên tắc hướng dẫn ở mặt sau của tài liệu này.

Rửa Tay

- ✓ Nhân viên xử lý thức ăn phải rửa bàn tay và cánh tay một cách chu đáo bằng xà bông và nước ít nhất là 20 giây; rửa một cách chu đáo bằng nước chảy và lau khô bàn tay và cánh tay đúng cách.
- ✓ Nhớ phải gắn bảng nhắc nhở rửa tay ở những chỗ thích hợp.

Nhân viên phải rửa tay trong tất cả những trường hợp sau đây:

- Ngay trước khi bắt đầu sửa soạn thức ăn, bao gồm cả làm việc với thức ăn không được đóng gói trước, dụng cụ và vật dụng sạch sẽ, và hộp đựng thức ăn và muỗng nĩa dùng một lần không có bao bọc.
- Sau khi sờ chạm vào những phần trần trụi trên thân thể ngoài bàn tay sạch sẽ và cánh tay sạch sẽ, để trần.
- Sau khi sử dụng phòng vệ sinh.
- Sau khi chăm sóc cho, hoặc sờ chạm một súc vật được cho phép trong cơ sở thực phẩm.
- Sau khi ho, hắt xì, dùng khăn mùi soa hoặc khăn giấy có thể bỏ đi sau khi dùng, hút thuốc lá, ăn hoặc uống.
- Sau khi sử dụng những dụng cụ hoặc muỗng nĩa dơ bẩn.
- Trước khi mang găng tay có thể bỏ đi sau khi dùng để bắt đầu xử lý thức ăn.
- Trong lúc xử lý thức ăn, rửa tay thường xuyên khi cần để rửa sạch bụi đất và tẩy uế; và khi thay đổi công tác để tránh lây nhiễm qua lại.
- Khi chuyển đổi giữa làm việc với thực phẩm tươi sống và làm việc với thức ăn đã sẵn sàng để ăn.
- Trước khi phân phối hoặc phục vụ thức ăn, hoặc cầm nắm muỗng nĩa sạch và vật dụng để phục vụ trong khu dịch vụ thực phẩm.
- Sau khi tham dự những hoạt động khác khiến bàn tay bị nhiễm trùng.

Những Nguyên Tắc Hướng Dẫn Về Y Tế Cho Nhân Viên

Tất cả nhân viên xử lý thức ăn đều phải hiểu rõ mối liên hệ giữa sức khỏe, vệ sinh cá nhân và an toàn thực phẩm. Xem thông tin về đề tài này trong Bộ Luật Về Thức Ăn Bán Lẻ của California, Chương 3 Điều 3 – Y Tế Cho Nhân Viên.

Nhân Viên Có Trách Nhiệm Phải Thông Báo Cho Người Phụ Trách

- Thông báo cho Người Phụ Trách nếu quý vị được chẩn đoán là bị nhiễm Viêm Gan A. Hãy biết rằng nhân viên cũng phải báo cáo về những trường hợp sau đây: nhiễm khuẩn đường ruột, nhiễm khuẩn Shigella, tiêu chảy ra máu hoặc E. coli sản sinh độc tố Shiga, virút Noro, và trùng kiết lỵ.
- Hãy nhớ, quý vị không nên làm việc với thực phẩm hoặc muỗng nĩa nếu quý vị bị những chứng bệnh dạ dày-ruột cấp tính. **Bệnh dạ dày-ruột cấp tính là bệnh tiêu chảy, chỉ là tiêu chảy hoặc với nôn mửa, sốt hoặc đau bụng.**

Người Phụ Trách Có Trách Nhiệm Đáp Ứng Những Đòi Hỏi Sau Đây

- **BÁO CÁO** với Quận San Diego - Sở Y Tế Môi Trường (DEH) khi một nhân viên xử lý thức ăn được chẩn đoán là nhiễm Viêm Gan A. **Hãy gọi số (858) 505-6814.** Nhớ rằng những chứng bệnh sau đây cũng phải được báo cáo: nhiễm khuẩn đường ruột, nhiễm khuẩn Shigella, tiêu chảy ra máu hoặc E. coli sản sinh độc tố Shiga, virút Noro, và trùng kiết lỵ.
- **BÁO CÁO** với DEH nếu **hai hoặc nhiều người** bị bệnh dạ dày-ruột cấp tính; **Hãy gọi số (858) 505-6814. Bệnh dạ dày-ruột cấp tính là bệnh tiêu chảy, chỉ là tiêu chảy hoặc với nôn mửa, sốt hoặc đau bụng.**
- **LOẠI TRỪ** nhân viên xử lý thức ăn ra khỏi cơ sở thực phẩm nếu được chẩn đoán là bị nhiễm khuẩn đường ruột, Viêm Gan A, virút Noro, nhiễm khuẩn Shigella, tiêu chảy ra máu hoặc E. coli sản sinh độc tố Shiga, hay trùng kiết lỵ. Chỉ có DEH hoặc Cơ Quan Dịch Vụ Y Tế và Nhân Sự của Quận San Diego mới có thể cho phép một nhân viên bị loại trừ được trở lại làm việc.
- **HẠN CHẾ** một nhân viên xử lý thức ăn không được làm việc với thực phẩm bị bọc lộ, dụng cụ sạch, khăn sạch, muỗng nĩa sạch và những vật dụng dùng một lần không có bao bọc nếu nhân viên xử lý thức ăn đó có những triệu chứng của bệnh dạ dày-ruột cấp tính hoặc lên cơn ho, hắt xì hoặc sổ mũi liên tục. Tình trạng bị hạn chế có thể được Người Phụ Trách hủy bỏ khi nhân viên xử lý thức ăn cho biết họ không còn những triệu chứng bệnh nữa.



LIVE WELL
SAN DIEGO

LIVEWELLSD.ORG