

Para recibir información adicional sobre el hepatitis A o para reportar individuos con vómito, diarrea o fiebre asociada con el consumo de alimentos, póngase en contacto con

Email: epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov

Teléfono: (858) 505-6814

Página web: www.sdsdefh.org



PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA INFECCIÓN DE HEPATITIS A

La Hepatitis A es una infección del hígado ocasionada por el virus de la Hepatitis A. El virus de la Hepatitis A es sumamente contagioso y se transmite generalmente por el consumo de materia fecal por medio de objetos, alimentos o agua contaminada. La contaminación puede ocurrir cuando las personas infectadas no se lavan sus manos adecuadamente después de ir al baño y luego tocan objetos o alimentos. Las superficies que se tocan con frecuencia deben limpiarse y desinfectarse con frecuencia.

- Superficies del baño
- Superficies de la cocina
- Las chapas de las puertas
- Equipos recreativos
- Interruptor de luz
- Teléfonos
- Teclados de computadora
- Barandales
- Las sillas de los niños
- Las mesas y sillas
- Sillas de ruedas y caminadores
- Los controles remotos

Desinfectantes Eficaces

Blanqueador De Cloro: Mezclar cloro con agua y usar la solución de cloro dentro de 20 minutos. Permita que la solución este en contacto por 1 minutos y luego enjuague con agua.

- **5000 ppm:** 1 y 2/3 tazas de blanqueador de cloro en 1 galón de agua. Usar para acero inoxidable, artículos que entren en contacto con alimentos/boca, pisos de azulejo, superficies que son absorbentes, mostradores, lavabos de manos y baños.

Otros desinfectantes:

Se pueden usar otros desinfectantes para su uso si la etiqueta instruye que son eficaces contra la Hepatitis A. Esto debe de estar claramente indicado en las especificaciones o la etiqueta del producto. **Nota:** La mayoría de los desinfectantes de amonio cuaternario **no son eficaces** contra la Hepatitis A. Solo se pueden usar si se menciona que es aprobado específicamente en su etiqueta o específica que es eficaz contra la Hepatitis A.

Pasos para limpiar derrames de vómito o materia fecal

- Usar equipo de protección personal como guantes, máscaras y batas.
- Inmediato bloquear la zona.
- Limpiar todos los restos visibles usando un material absorbente, que sean desechable (toallas de papel u otro tipo de tela desechable) y minimizar los aerosoles.
- Los artículos sucios se deben desechar con cuidado en una bolsa impermeable de plástico.
- Hay que limpiar la zona completamente.
- Desinfectar la zona y los objetos contaminados con un desinfectante apropiado y eficaz contra la Hepatitis A. Ver el cuadro de la izquierda "Desinfectantes eficaz" para una solución de desinfectante de 5000 ppm.
- Quitarse los guantes, la bata y la máscara, en ese orden, y deshacerse de ellos antes de salir de la zona que fue desinfectada.
- Deshacerse del equipo personal de protección en una bolsa impermeable de plástico.
- Colóquese guantes de nuevo y transportar la bolsa a un contenedor de basura que este asegurado. No permita que la bolsa entre en contacto con la ropa del empleado.
- Lave siempre sus manos después de manejar cualquier material contaminado, basura o residuos.

Métodos específicos de limpieza

Use guantes y proteja su ropa

- **Superficies duras**
 - Desinfectar las superficies con blanqueador o con otro desinfectante que esté aprobado y asegúrese de permitir 1 minuto de contacto. Si la superficie se encuentra en una zona de preparación de alimentos, asegúrese de enjuagar con agua después.
- **Superficies que se dañan con blanqueador**
 - Usar productos registrados eficaces contra la Hepatitis A.



Manejo Seguro De Productos Químicos

- Usar sustancias químicas en sitios bien ventilados.
- Evite el contacto con sustancias químicas no compatibles.
- Evite el contacto de las sustancias químicas con los alimentos durante la limpieza.
- Maneje el material contaminado lo menos que pueda y con la mínima agitación para reducir los aerosoles.
- Maneje el desperdicio de forma segura y deshágase del desperdicio en un recipiente de basura que este asegurado.

Prevención De La Propagación De La Enfermedad

- ✓ Todos los empleados que trabajen con alimentos deben diligentemente practicar el lavado de manos y la buena higiene personal (ver a continuación para ver los procedimientos de lavado de manos).
- ✓ A que usar utensilios o guantes para eliminar el contacto directo de las manos con los alimentos listos que sean listos para consumir.

Desinfecte completamente y continuamente las instalaciones y las áreas de alimentos usando las pautas al reverso de este documento.

El Lavado De Manos

- ✓ Todos los empleados que trabajen con alimentos deben lavar con agua tibia y jabón sus manos, brazos, y por lo menos entre 10 y 15 segundos. Asegúrese de enjuagar las manos y brazos completamente con agua limpia corriente y secar las manos y brazos adecuadamente.

Asegúrese de que las señales de lavado de manos estén colocadas en los lugares apropiados

Los empleados deben de lavarse sus manos en todos los siguientes casos:

- Inmediatamente justo antes de involucrarse en la preparación de alimentos, esto incluye el manejo de alimentos no empacados, equipo y utensilios limpios, y recipientes y utensilios individuales sin envolver para alimentos.
- Después de tocar partes descubiertas del cuerpo, con excepción de manos limpias y partes descubiertas limpias de los brazos.
- Después de usar el baño.
- Después de cuidar o manejar cualquier animal permitido en una instalación de alimentos Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o papel desechable, usar tabaco, comer o beber.
- Después de manejar equipo o utensilios sucios.
- Antes de ponerse guantes desechables para empezar a trabajar con los alimentos.
- Durante la preparación de alimentos, con la frecuencia necesaria para eliminar suciedad y contaminación; y cuando se cambie de tarea para evitar la contaminación cruzada.
- Cuando se cambia entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para su consumo.
- Antes de servir o distribuir alimentos, o manejar artículos de mesa y utensilios para servir en la zona de servicio de alimentos.
- Después de involucrarse en otras actividades que contaminen las manos.

Reglas Generales de Salud Para el Empleado

Todos los empleados deben tener conocimiento de la relaciones entre salud personal, higiene y seguridad de los alimentos. Puede encontrar información sobre este tema bajo Salud del Empleado en el artículo 3, capítulo 3 del Código de Alimentos al por menor de California.

Los empleados son responsables de notificar a la persona encargada en los siguiente casos:

- Notificar a la persona encargada si usted ha sido diagnosticado con una infección de la Hepatitis A. Note que es requerido que los empleados también reporten las siguiente enfermedades si fueron diagnosticado: Salmonela, Shigella, Enterohemorrágica o shiga por la toxina productora de E. coli, Norovirus y Entamoeba Histolytica.
- Recuerde, no debe trabajar con alimentos ni utensilios si está enfermo con enfermedades gastrointestinales graves. **Las enfermedades gastrointestinales graves son la diarrea, ya sea sola o con vómito, fiebre o calambres abdominales.**

La persona encargada es responsable de cumplir con los siguientes requisitos

- **REPORTAR** al Condado de San Diego - Departamento de Salud Ambiental (DEH) cuando un empleado ha sido diagnosticado con hepatitis A. **Llame al (858) 505-6814 Para Reportar.** Recuerde que también se deben reportar las siguientes enfermedades: Salmonela, Shigella, Enterohemorrágica o shiga por la toxina productora de E. coli, norovirus y Entamoeba histolytica.
- **REPORTAR** al DEH si **dos o más personas** están enfermas con enfermedades gastrointestinales agudas; **llamar al (858) 505-6814. Las enfermedades gastrointestinales graves son la diarrea, sola o con vómito, fiebre o calambres abdominales.**
- **EXCLUIR** a un empleado que trabaja con alimentos de las instalaciones si ha sido diagnosticado con Salmonela, Shigella, Enterohemorrágica o shiga por la toxina productora de E. coli, norovirus y Entamoeba Histolytica. Solo el DEH del Condado de San Diego o la Agencia de Servicios de Salud y Servicios Humanos puede autorizar que un empleado excluido regrese.
- **RESTRINGIR** que un empleado que trabaja con alimentos se exponga a los alimentos, al equipo limpio, a mantelería limpia, utensilios limpios y artículos para servicio sencillos sin envoltura si el empleado padece de síntomas de enfermedad gastrointestinal grave o si experimenta tos, estornudos o descargas nasales persistentes. Las restricciones las puede eliminar la persona encargada cuando el empleado manifieste que ya no tiene síntomas de la enfermedad.