

Para más información acerca de la Hepatitis A o para reportar personas con vómito, diarrea o fiebre asociados con el consumo de alimentos, contacte:

Correo-E: [epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov](mailto:epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov)

Teléfono: (858) 505-6814

Página web: [www.sdcdeh.org](http://www.sdcdeh.org)



## VACUNAS CONTRA LA HEPATITIS A PARA TRABAJADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

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 la ruta fecal-oral (ingestión de materia fecal) que ocurre por medio de contacto personal o por el consumo de 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.

En Agosto 21 del 2017, el Oficial de Salud Pública del Condado recomendó que todos los trabajadores del servicio de alimentos en la región se vacunen contra el virus de la Hepatitis A. Estos trabajadores pueden infectarse por medios no relacionados con el trabajo que desempeñan en un negocio de alimentos y al manejar la comida pueden presentar el riesgo de transmitir el virus antes de saber que han sido infectados. No se ha identificado una fuente común de comidas, bebidas o medicinas que hayan contribuido a este brote de Hepatitis A, pero la investigación continúa. **La mejor manera de prevenir que el servicio de alimentos contribuya al brote de Hepatitis A en el Condado de San Diego es que todos los trabajadores de alimentos se vacunen y que se laven las manos diligentemente.**

### ¿Dónde puedo obtener la vacuna?

1. Pregunte en su trabajo si tienen un **Programa de Salud Ocupacional** donde usted pueda obtener la vacuna.
2. Si tiene seguro médico, usted puede obtener la vacuna de su **Proveedor de Salud**.
3. Algunas **farmacias** locales pueden ofrecer la vacuna. Llame para preguntar antes de ir.
4. Si usted no tiene seguro médico o su seguro no cubre la vacuna, puede visitar una [Clínica de Salud Pública de Inmunización del Condado](#). También puede visitar un [Centro de Salud Comunitario](#). Para una lista de lugares/ubicaciones, llame al 2-1-1 o visite [sdiz.org](http://sdiz.org).
5. El Condado de San Diego está organizando **Eventos de Vacunación** en ciertas áreas del condado. Por favor llame al 2-1-1 para más información sobre las fechas y horarios.

### ¿Es segura la vacuna contra la Hepatitis A?

Sí, la vacuna es segura y altamente efectiva para prevenir la infección del virus de la Hepatitis A. Le protegerá aproximadamente de 2-4 semanas después de la primera dosis y obtendrá inmunidad a largo plazo después de la segunda dosis. Si usted no recuerda si ha sido vacunado antes, el repetir la vacuna no es dañino.

De acuerdo con los Centros para la Prevención y Control de Enfermedades (CDC por sus siglas en Inglés), antes de que la vacuna estuviera disponible en 1995, más de 25,000 personas desarrollaban Hepatitis A cada año en los Estados Unidos de Norte América. En 2017, se reportaron aproximadamente 2,500 casos. En 1999, la vacunación de rutina se recomendó por el Comité de Consejo de la CDC en Prácticas de Inmunización para niños viviendo en los estados con una alta incidencia de Hepatitis A, incluyendo a California. En 2006, la vacunación de rutina se recomendó para todos los estados del país.

### ¿Hay que pagar por la vacuna?

Siempre pregúntele a su proveedor ocupacional o de salud personal antes de obtener la vacuna. La mayoría de los proveedores tienen un mecanismo para que sus pacientes obtengan las vacunas, y que frecuentemente incluye el que la obtengan en una farmacia local. El programa de Medi-Cal cubre esta vacuna sin necesidad de pre-autorización.

Las personas que no tengan seguro médico o cuyo seguro no cubra las vacunas, así como las personas en los grupos ocupacionales para los que se recomienda la vacuna, pueden ir a una Clínica de Inmunización de Salud Pública del Condado de San Diego para obtener la vacuna libre de costo.

### Para más Información

Por favor visite la página web de Hepatitis A del Condado de San Diego en:

[http://www.sandiegocounty.gov/content/sdc/hhsa/programs/phs/community\\_epidemiology/dc/Hepatitis\\_A.html](http://www.sandiegocounty.gov/content/sdc/hhsa/programs/phs/community_epidemiology/dc/Hepatitis_A.html)

O llame al **2-1-1**

## Previnendo que se Propague la Enfermedad

- ✓ Todos los empleados que trabajen con alimentos deben practicar diligentemente el lavado de manos y la buena higiene personal (ver a continuación el procedimiento para el lavado de manos).
- ✓ Usar utensilios o guantes para eliminar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumirse. Desinfectar completamente y continuamente las instalaciones las áreas de alimentos usando las guías al reverso de este documento.

## El Lavado de Manos

- ✓ Todos los empleados que trabajen con alimentos deben utilizar agua y jabón para lavarse sus manos y brazos por un mínimo de 10 a 15 segundos. Después, asegurarse de enjuagar las manos y brazos completamente con agua limpia corriente y secar las manos y brazos adecuadamente.
- ✓ Asegúrese de que los anuncios con instrucciones para lavarse las manos estén colocadas en todos los lugares apropiados.

### Los empleados deben de lavarse sus manos en todas estas situaciones:

- Inmediatamente antes de involucrarse en la preparación de alimentos, incluyendo el manejo de alimentos no empacados, equipo y utensilios limpios, así como recipientes y utensilios individuales (sin envoltura) 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 tareas para evitar la contaminación cruzada.
- Cuando cambie de tareas trabajando con alimentos crudos y comenzando a trabajar con alimentos listos para consumirse.
- 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 cualquier otras actividades que contamine las manos.

## Reglas Generales de Salud Para el Empleado

Todos los empleados deben tener conocimiento de la relación entre su salud personal, higiene, y la seguridad de los alimentos. Encuentre información sobre este tema en el Código de Alimentos al Menudeo de California, Capítulo 3, Artículo 3, Salud del Empleado.

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

- Notifique a la persona encargada si usted ha sido diagnosticado con una infección de Hepatitis A. Note que también se requiere que los empleados reporten si fueron diagnosticados con las siguientes enfermedades: Salmonela, Shigella, E. coli Entero hemorrágica o productora de toxina shiga, Norovirus y Entamoeba Histolytica.
- Recuerde, no debe trabajar con alimentos ni utensilios si tiene una enfermedad gastrointestinal activa. **Enfermedades gastrointestinales activas incluyen síntomas como 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. **Reporte al (858) 505-6814.** Recuerde que también se deben reportar las siguientes enfermedades: Salmonela, Shigella, E. coli Entero hemorrágica o productora de toxina shiga, 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 agudas incluyen la diarrea, sola o con vómito, fiebre o calambres abdominales.**
- **EXCLUIR** de trabajar a un empleado que trabaja con alimentos si ha sido diagnosticado con Salmonela, Shigella, E. coli Entero hemorrágica o productora de toxina shiga, Norovirus y Entamoeba Histolytica. Solo el DEH del Condado de San Diego o la Agencia de Servicios de Salud y Servicios Humanos pueden autorizar que un empleado que ha sido excluido regrese a trabajar.
- **RESTRINGIR** que un empleado que trabaja con alimentos sea expuesto a los alimentos, equipo limpio, mantelería limpia, utensilios limpios y artículos individuales (sin envoltura) para servicio, si el empleado padece de síntomas de enfermedad gastrointestinal aguda o si experimenta tos, estornudos o descargas nasales persistentes. Las restricciones pueden removerse por la persona encargada cuando el empleado manifieste que ya no tiene síntomas de la enfermedad.