

VACUNAS CONTRA LA HEPATITIS A Y REQUISITO PARA LOS MANEJADORES DE ALIMENTOS

Fondo

La hepatitis A es una infección hepática causada por el virus de la Hepatitis A. El virus de la Hepatitis A es altamente contagioso y normalmente se transmite a través de la vía fecal-oral, por el contacto, o el consumo de alimentos o agua contaminadas, ya sea de persona a persona. La contaminación puede ocurrir cuando personas infectadas no se lavan las manos adecuadamente después de ir al baño y luego tocan superficies y/o alimentos. Una persona puede infectarse con la Hepatitis A, sin saber que están infectadas.

La mejor manera de prevenir un brote de hepatitis A en un establecimiento de comida, es que todos los manejadores de alimentos se vacunen y la práctica del lavado de manos adecuado.

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

Sí, la vacuna es segura y altamente efectiva para prevenir la infección por el virus de la Hepatitis A. Una persona está protegida por aproximadamente 2 a 4 semanas después de la primera inyección, y la defensa de más largo plazo se obtiene con la segunda inyección. Si no recuerda si se vacunó o no, repetir la vacunación no es dañino.

¿Dónde puedo vacunarme?

1. Pregúntele a su empleador si tienen un **programa de salud ocupacional** que se puede visitar para obtener una vacuna.
2. Si usted tiene seguro médico, se puede visitar a su **proveedor médico**. Asegurese de decirles que es un manejador de alimentos.
3. **Las farmacias locales** también pueden ofrecer las vacunas. Llama antes de tu visita.
4. Si usted no tiene seguro médico o tiene seguro insuficiente, puede llamar al **Programa de Inmunización de Salud Pública del Condado de Sacramento** al (916) 875-SHOT (7486).

¿Hay una tarifa para vacunarse?

Siempre consulte con su proveedor de salud ocupacional o personal cuando busque una vacuna. Medi-Cal cubre esta vacuna sin autorización previa. Las personas que no tienen seguro médico, cuyo seguro no cubre las vacunas de rutina, o cuyos grupos ocupacionales que han sido recomendados para la vacunación, pueden ir a una Clínica de Inmunización de Salud Pública del Condado, para obtener la vacuna gratis.

Salud del Empleado

Todos los empleados que trabajan con alimentos deben ser entrenados y conocedores de la relación entre la salud personal, la higiene y la seguridad alimentaria. Información en esta tema puede ser encontró en el Código de Alimentos del Estado de California (CalCode), Capítulo 3 Artículo 3.

Los empleados son responsables de notificar a la "Persona en Cargada"

- Cualquier manejador de alimentos diagnosticado con un Hepatitis A, se requiere que notifique a la "Persona en Cargada" del restaurante, según la Sección de CalCode 113949.2 .
- Los empleados no pueden trabajar con alimentos o utensilios si están enfermos con enfermedades gastrointestinales *Enfermedades gastrointestinales se califican como **diarrea, vómitos, fiebre, o retorcijones.***

La Persona a Cargo es Responsable de los siguientes Requisitos

INFORME

Llamar al Condado de Sacramento, Departamento de Salubridad al (916) 875-8440 cuando:

- Un empleado es diagnosticado con Hepatitis A, o
- Dos o Más empleados del restaurante tienen enfermedad (diarrea, vómitos, fiebre, o retorcijón)

EXCLUIR

Un empleado que majea alimentos, que esta diagnosticado con Hepatitis A, tiene que ser excluido del restaurante. Estos empleados sólo pueden volver al trabajo después de ser aprobados por el Condado de Sacramento.

RESTRINGIR

A cualquier empleado que trabaja con comida, limpia equipo, toca manteles o utensilios que está sufriendo de síntomas de enfermedad gastrointestinal o que tiene descargas nasales. Las restricciones pueden ser removidos por la "Persona Encargada", cuando el empleado ya no tiene síntomas de enfermedad.

Estrategias adicionales para prevenir brotes de Hepatitis A

- Entrenar a todos los manejadores de comida a la práctica del lavado de manos y buena higiene personal. El lavado de manos es una de las estrategias más eficaces para reducir la transmisión ya que el virus puede vivir en los dedos para un máximo de cuatro horas.
- Mantenga el lavamanos accesible y con jabón y toallas de papel en todo momento.
- Use utensilios y guantes para eliminar el contacto directo de las manos con alimentos listos para consumir.
- Continuamente desinfectar áreas usando un 100 ppm solución de cloro.