HEPATITIS A GUIA DE DESINFECCIÓN

BOLETIN INFORMATIVO NO. 127-17-DES

Para obtener más información sobre la hepatitis A, o para reportar a personas con vómitos, diarrea o fiebre asociadas con el consumo de alimentos, comuníquese con el **Control de enfermedades de salud pública (951) 358-5107 • www.rivco-diseasecontrol.org**

La hepatitis A es una infección del hígado causada por el virus de la hepatitis A. Altamente contagioso, el virus de la hepatitis A generalmente se transmite por la ruta fecal-oral, ya sea a través del contacto de persona a persona o el consumo de alimentos o agua contaminados. La contaminación puede ocurrir cuando las personas infectadas no se lavan las manos adecuadamente después de ir al baño y luego tocan otros objetos o alimentos. Las superficies que se tocan con frecuencia deben limpiarse y desinfectarse continuamente.

- Superficies de baño
- Interruptores de luz
- Sillas altas
- Superficies de cocina
- Teléfonos
- Mesas y sillas
- Pomos de puertas
- Teclados de computadora
- Sillas de ruedas y andadores
- Equipo de recreación
- Barandas
- Controles remotos

La Mejor Manera de Prevenir la Hepatitas A

Los trabajadores de alimentos pueden infectarse con hepatitis A por causas no relacionadas con el trabajo y pueden propagar el virus antes de que se reconozca la infección.

La mejor manera de evitar que el servicio de alimentos propague la hepatitis A es que todos los trabajadores de alimentos se vacunen y practiquen un lavado de manos adecuado. Siempre consulte con su proveedor de salud ocupacional o personal antes de utilizar una vacuna.

La vacuna contra la hepatitis A es una vacuna de "dosis doble" que requiere dos (2) inyecciones, con seis (6) meses de diferencia. La vacuna es segura y altamente efectiva. Para obtener información adicional, visite http://rivcoimm.org/ o llame al (888) 246-1215

Riverside University HEALTH SYSTEM Public Health

Desinfectantes Efectivos

Blanqueador de cloro: mezcle y use la solución de cloro rápidamente. Permita 1 minuto de tiempo de contacto y luego enjuague con agua.

- **5000 ppm:** 1 y 2/3 tazas de cloro en 1 galón de agua.
  Use para acero inoxidable, artículos de contacto con la boca y alimentos, pisos de azulejos, superficies no porosas, mostradores, lavabos e inodoros.

Otros desinfectantes:

Para determinar si un producto es efectivo contra la hepatitis A, revise la etiqueta o la hoja de especificaciones del producto y asegúrese de que diga "**efectivo contra la hepatitis A**"

Al igual que con todos los productos químicos, siga cuidadosamente las recomendaciones del fabricante para el uso y la eliminación segura.

MÉTODOS ESPECÍFICOS DE LIMPIEZA

Use guantes y proteja su ropa

Superficies duras

Desinfecte las superficies con lejía u otro desinfectante aprobado, asegurando que se cumpla el tiempo de contacto correcto. Si la superficie está en un área de preparación de alimentos, asegúrese de enjuagar con agua después. Para superficies que pueden ser corroídas o dañadas por el blanqueador, use otro producto que sea efectivo contra la hepatitis A.

PASOS PARA LIMPIAR VÓMITOS O FECES

- Póngase equipo de protección personal, incluyendo dos juegos de guantes, mascarilla y bata.
- Bloquee el área de inmediato.
- Limpie los desechos visibles utilizando material absorbente desechable (por ejemplo, toallas de papel, etc.) y minimice los aerosoles.
- Deseche los artículos sucios con cuidado en una bolsa de plástico impermeable.
- Limpiar a fondo el área afectada.
- Desinfecte el área y los objetos que rodean la contaminación con un desinfectante apropiado y efectivo contra la hepatitis A.
- Quítese el conjunto exterior de guantes, bata y máscara, en ese orden. Desechelos antes de salir del área de limpieza contaminada.
- Coloque el equipo de protección personal desechado en una bolsa de plástico impermeable.
- Usando el juego de guantes interno, transporte la bolsa a un contenedor de basura seguro; no permita que la bolsa entre en contacto con la ropa.
- Lávese las manos adecuadamente una vez que los guantes hayan sido desechado correctamente.

PREVENIR LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDAD

- **Todos los empleados de alimentos deben practicar un lavado de manos diligente y una buena higiene personal (ver a continuación los procedimientos de lavado de manos).**
- **Utilice utensilios o guantes para eliminar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer.**
- **Desinfecte minuciosamente y de forma continua las instalaciones y las áreas de alimentos (vea el reverso de este documento).**

LAVADO DE MANOS

Los empleados de alimentos deben lavarse bien las manos y los brazos con jabón y agua tibia durante por lo menos 20 segundos, enjuagarse con agua corriente limpia y secarse bien las manos y los brazos.

Coloque carteles de lavado de manos en todos los fregaderos de lavado de manos.

Los empleados deben lavarse las manos en TODAS:

- Inmediatamente antes de participar en la preparación de alimentos, incluido el trabajo con alimentos no envasados, equipos y utensilios limpios, y recipientes y utensilios de alimentos desechables de un solo uso
- Después de tocar partes del cuerpo desnudas que no sean manos o brazos limpios
- Después de usar el baño
- Después de cuidar o tocar cualquier animal permitido en una instalación de alimentos
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o pañuelos desechables, usar tabaco, comer o beber
- Después de manipular equipos o utensilios sucios
- Antes de ponerse guantes desechables para comenzar a trabajar con alimentos
- Durante la preparación de alimentos, con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y la contaminación, y al cambiar las tareas para evitar la contaminación cruzada
- Entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer
- Después de participar en otras actividades que pueden contaminar las manos

GUIA DE SALUD PARA EMPLEADOS

Todos los empleados de alimentos deben conocer la relación entre salud personal, higiene y seguridad alimentaria.
Se puede encontrar información sobre este tema en el Código de Alimentos Minoristas de California, Capítulo 3 Artículo 3 - Salud de empleados.

Los empleados son responsables de notificar a la persona a cargo

- La ley requiere que los empleados notifiquen a la persona a cargo si se les ha diagnosticado una infección por hepatitis A. Tenga en cuenta que los empleados también deben informar lo siguiente: Salmonella, Shigella, E. coli enterohemorrágica o productora de toxina shiga, Norovirus y Entamoeba histolytica.
- Recuerde, no debe trabajar con alimentos o utensilios si está enfermo con enfermedades gastrointestinales agudas. **La enfermedad gastrointestinal aguda consiste en diarrea, ya sea sola o con vómitos, fiebre o calambres abdominales.**

La persona a cargo es responsable de cumplir con los siguientes requisitos

- **INFORME** al Condado de Riverside - Departamento de Salud Ambiental (DEH) **(888) 722-4234** o **www.rivcoeh.org** cuando un empleado de alimentos es diagnosticado con hepatitis A. Recuerde que las siguientes enfermedades también deben ser reportadas: Salmonella, Shigella, E. coli, Norovirus y Entamoeba histolytica, productoras de toxina Shro Enterohemorrágica.
- **INFORME** a DEH si **dos o más personas** están enfermas con enfermedad gastrointestinal aguda. **La enfermedad gastrointestinal aguda consiste en diarrea, ya sea sola o con vómitos, fiebre o calambres abdominales**. Recomiende a los empleados con enfermedades gastrointestinales a contactar a su proveedor de atención médica para una evaluación.
- **EXCLUYA** a un empleado de la instalación de alimentos si se le diagnostica Salmonella, Hepatitis A, Norovirus, Shigella, Enterohemorrágico o Shiga que produce E. coli o Entamoeba histolytica. Solo una autorización por escrito del Oficial de Salud Local del Condado de Riverside puede autorizar a un empleado excluido a regresar al trabajo. El Control de Enfermedades de Salud Pública puede contactar a la Persona a Cargo como parte de su investigación para determinar si se requiere un seguimiento adicional.
- **RESTRINGIR** a un empleado que trabaje con alimentos expuestos, equipos limpios, toallas limpias, utensilios limpios y artículos desechables de un solo servicio si el empleado de alimentos sufre síntomas de enfermedad gastrointestinal aguda o experimenta tos, estornudos o descargas nasales persistentes. La persona a cargo puede retirar las restricciones cuando el empleado de alimentos declara que ya no tiene síntomas de enfermedad.