

Para recibir información adicional sobre el hepatitis A o para reportar individuos con vómito, diarrea o fiebre asociada con el consumo de alimentos, contáctenos por:

Pam Hendren, gerente de sucursal de seguridad alimentaria
 email: pamelam.hendren@ky.gov
 teléfono: 502-564-7181

HEPATITIS A

GUIA PARA DESINFECCIÓN

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 contaminados. 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
- Chapas de las puertas
- Equipos recreativos
- Interruptores de luz
- Teléfonos
- Teclados de computadora
- Barandales
- Sillas de los niños
- Mesas y sillas
- Sillas de ruedas y caminadoras
- Controles remotos

Desinfectantes Eficaces

Blanqueador De Cloro: Mezclar cloro con agua y usar la solución de cloro rápidamente (antes de 20 minutos). Permita que la solución este en contacto por 1 minuto 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, azulejo, superficies no-absorbentes, mostradores, lavabos de manos y tazas de baño (excusados).

Otros desinfectantes:

Para determinar si un desinfectante es eficaz en contra de la Hepatitis A, revise la etiqueta o las especificaciones del producto y asegúrese que diga: “**efectivo contra la Hepatitis A**” o “**efectivo contra Feline Calcivirus**”. También puede consultar la página web de la Agencia de Protección Ambiental para determinar si el desinfectante es eficaz en contra de la Hepatitis A. Visite:

<https://iaspub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:1>

Pasos para limpiar derrames de vómito o materia fecal

- Usar equipo de protección personal como guantes, máscaras y batas.
- Bloquear el área de inmediato.
- Limpiar todos los restos visibles usando material absorbente que sea desechable (toallas de papel o algún otro tipo de trapo desechable) y minimizar los aerosoles.
- Desechar los artículos sucios cuidadosamente en una bolsa impermeable de plástico.
- Limpiar la zona completamente.
- Desinfectar completamente el área y los objetos contaminados con un desinfectante apropiado y eficaz contra la Hepatitis A. Ver el cuadro de la izquierda “Desinfectantes Eficaces” para instrucciones sobre cómo preparar una solución desinfectante con 5000 ppm de cloro.
- Quitarse los guantes, la bata y la mante con 5000 ppmiado y eficaz contra la Hepatitis A. alir de la zona desinfectada.
- Deshacerse del equipo de protección personal en una bolsa impermeable de plástico.
- Colocarse un nuevo par de guantes y transportar la bolsa a un contenedor de basura que esté asegurado. No permitir que la bolsa entre en contacto con la ropa del empleado.
- Siempre lavar las manos después de manejar cualquier material contaminado, basura o residuos.

Métodos específicos de limpieza

Use guantes y proteja su ropa

- **Superficies duras**
 - Desinfecte las superficies con blanqueador o con otro desinfectante aprobado y asegcon blaejarlo en contacto el tiempo recomendado para desinfectar la superficie.
 - Si la superficie a limpiar se encuentra en un área de preparación de comida, asegúrese de enjuagar con agua limpia. Para superficies que se corroen o dañan con cloro, use otro producto que sea eficaz en contra de la Hepatitis A.



Manejo Seguro de Productos Químicos

- Usar sustancias químicas en sitios bien ventilados.
- Evitar el contacto entre sustancias químicas no compatibles.
- Evitar el contacto de las sustancias químicas con los alimentos durante la limpieza.
- Manejar el material contaminado lo menos posible y con la mínima agitación para reducir la producción de aerosoles.
- Manejar los desperdicios/basura de manera cuidadosa y deshacerse de los desperdicios en un recipiente de basura que esté asegurado.

Previendo 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 20 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 el department de salud local o estatal cuando un empleado ha sido diagnosticado con hepatitis A. **Reporte al (888) 9-REPORT (973-7678) fuera de horas.** 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 el department de salud local o estatal si **dos o más personas** están enfermas con enfermedades gastrointestinales agudas. **llamar al (888) 9-REPORT (973-7678) fuera de horas.** 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 departamento de salud local 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.