

February 2020

FOOD WISE NEWSLETTER

HEPATITIS A AND FOOD HANDLERS



Did you know food handlers play a critical role in food safety? If a food handler works while ill, he/she puts co-workers and customers at risk of getting sick. Hepatitis A is a highly contagious, but preventable virus which all food handlers need to be aware of.

What is hepatitis A?

Hepatitis A is a highly contagious virus that causes a liver infection. It can range in severity from a mild illness lasting a few weeks to a severe illness lasting several months.

How does hepatitis A spread?

The virus is found in the stool of people with hepatitis A and is spread when someone ingests the virus through contaminated food, drinks or other objects. This can happen when a person does not adequately wash their hands after using the restroom then touches food. When people eat that food, they get infected with hepatitis A. One infected food handler can transmit the virus to hundreds of people. The virus can remain infectious after one month on surfaces.

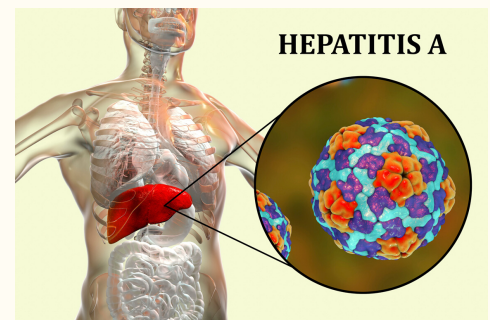
What are the symptoms of hepatitis A?

Some people do not show any symptoms. However, if symptoms develop, they usually appear several weeks after infection and can include: yellowing of the skin or eyes, fever, fatigue, loss of appetite, nausea, vomiting, abdominal pain, dark urine and joint pain. If you experience any of these symptoms, talk with your healthcare provider.

How can food handlers protect themselves and the public from hepatitis A?

Follow these easy tips to prevent hepatitis A:

- Get vaccinated.
- Limit bare hand contact by wearing gloves or using utensils when preparing food.
- Wash your hands for at least 20 seconds with soap and warm water before preparing food and after changing tasks.
- Refrain from working while experiencing fever, vomiting or diarrhea.
- Seek medical attention for post-exposure prophylaxis if you suspect you were exposed to the virus.



How is hepatitis A diagnosed?

Hepatitis A is diagnosed by taking a blood sample and testing it for the virus.

If an employee has been diagnosed with hepatitis A:

- Exclude him/her from the food facility.
- Notify anyone that has had contact with the infected employee.
- Contact Environmental Health Services (EHS) at 800-442-2283.

For more information on hepatitis A, visit www.cdc.gov/hepatitis/hav/index.htm

Febrero 2020

BOLETÍN INFORMATIVO: HEPATITIS A Y MANEJADORES DE ALIMENTOS



Los manejadores de alimentos desempeñan un labor fundamental en la seguridad alimentaria. Si un manejador de alimentos trabaja mientras está enfermo, él/ella pone a sus compañeros de trabajo y clientes en riesgo de enfermarse. La hepatitis A es un virus muy contagioso, pero prevenible por lo cual los manejadores de alimentos deben estar conscientes.

¿ Que es la hepatitis A?

La hepatitis A es un virus altamente contagioso que causa una infección en el hígado.

¿ Cómo se propaga la hepatitis A ?

Hepatitis A generalmente se propaga al consumir materia fecal de una persona infectada, por el contacto con objetos, alimentos o bebidas. El virus puede permanecer infeccioso después de un mes en las superficies. Un manejador de alimentos infectado puede transmitir el virus a cientos de personas.

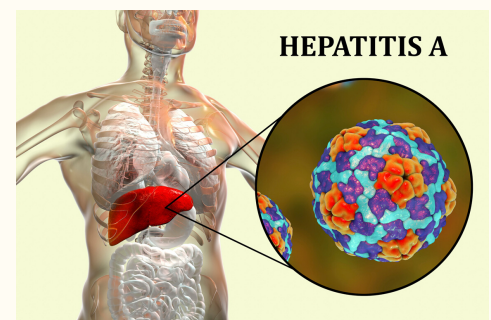
¿ Cuales son los síntomas de la hepatitis A?

Algunas personas no muestran síntomas. Sin embargo, si se desarrollan síntomas, generalmente aparecen varias semanas después del virus y pueden incluir: piel u ojos amarillos, fiebre, perdida de apetito, náusea, vomito, dolor de estomago, orina oscura, y dolor articular. Hable con su proveedor de atención médica si experimenta alguno de los síntomas mencionados arriba.

¿ Como pueden protegerse los manejadores de alimentos de hepatitis A?

Siga estos pasos fáciles para prevenir la hepatitis A:

- Vacúnese contra la hepatitis A
- Límite el contacto con las manos descubiertas, use guantes o utensilios al preparar los alimentos
- Lávese las manos al menos 20 segundos con jabón y agua tibia antes de preparar alimentos y después de cambiar de tarea.
- Abstenerse de trabajar cuando experimenta fiebre, vómito o diarrea.
- Busque atención médica para la profilaxis posterior-exposición si se hizo contacto con una persona infectada.



¿ Cómo se diagnostica la hepatitis A ?

La hepatitis A se diagnostica tomando una muestra de sangre para comprobar la presencia del virus.

Si un empleado ha sido diagnosticado con hepatitis A:

- Excluirlo/la de la instalación de alimentos.
- Notificar a cualquier persona que haya tenido contacto con el empleado infectado.
- Comunicarse con los Servicios de Salud Ambiental (EHS) at 800-442-2283.

Para mas informacion sobre hepatitis A, visite www.cdc.gov/hepatitis/hav/index.htm