



Emergencia de Salud Pública

Hepatitis A



El 13 de octubre de 2017, el Gobernador Brown emitió una proclama declarando un Estado de Emergencia en California debido al continuo brote de hepatitis A. La hepatitis A es una enfermedad transmisible del hígado causada por el virus de la hepatitis A (VHA). Los síntomas pueden incluir fatiga, náuseas, vómitos, fiebre, ictericia, dolor de estómago, orina oscura y pérdida del apetito. El VHA puede transmitirse a través de la exposición a alimentos o agua contaminados y a un contacto personal cercano a través de la ruta fecal-oral (es decir, la ingestión de algo que ha sido contaminado con las heces de una persona infectada). Hasta la fecha, se han atribuido 644 casos y 21 muertes al brote actual.

Los fabricantes de alimentos deben tomar medidas y precauciones razonables para garantizar el control de la enfermedad en sus establecimientos. A continuación hay algunos ejemplos.

- **Prácticas de lavado de manos a fondo:** los empleados deben lavarse las manos con agua y jabón
 - a. antes de comenzar a trabajar,
 - b. después de cada ausencia de su estación de trabajo,
 - c. en cualquier otro momento sus manos pueden haberse ensuciado o contaminado.



NOTA: los desinfectantes basados en alcohol no son efectivos contra el VHA.

- **Excluya a los trabajadores enfermos:** los empleados que están enfermos o que parecen estar enfermos no deben entrar en contacto con alimentos, superficies en contacto con los alimentos o envases de alimentos.
- **Motive a los empleados a autoinformar enfermedades:** la gerencia de la empresa debe alentar a los empleados a informar sus propias enfermedades a sus supervisores. Para fomentar un ambiente de autoinformar, los empleados pueden recibir asignaciones de trabajo alternativas (es decir, lejos del manejo directo de alimentos).
- **Limpieza eficaz de superficies en contacto con alimentos:** todas las superficies en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse con la frecuencia necesaria para evitar que la comida se contamine.
- **Limpieza y mantenimiento regular de las superficies que no están en contacto con los alimentos:** los baños, las manijas de las puertas, los interruptores y cualquier otra superficie del equipo que los empleados tocan con frecuencia deben limpiarse y desinfectarse regularmente.

Para obtener información adicional sobre este brote en curso, visite [la División de Inmunización del CDPH](#).