



## **Vacuna GRATIS Contra La Hepatitis A Para Las Personas Que Trabajan Con Los Alimentos**

Disponibile para todos aquellos mayores de 19 años

**Sábado 11 de Agosto Del 2018  
De 9:00 de la mañana a 3:00 de la tarde**

**Martes 14 de Agosto Del 2018  
De 3:00 a 6:00 De la tarde**

Departamento de Salud del Condado de Westchester  
Dirección: Calle Court # 134 En White Plains

Haga una Cita

En línea vaya a: [www.health.ny.gov/gotoclinic/60](http://www.health.ny.gov/gotoclinic/60)

Número de Teléfono: 914-995-5800 o al 914-995-7499

# La Hepatitis A y los Manejadores De Alimentos

## ¿Qué es la Hepatitis A?

La Hepatitis A es una enfermedad del Hígado muy grave, causada por el Virus de la Hepatitis A (VHA).

## ¿Cómo se transmite?

El Virus VHA, se puede transmitir de persona a persona a través del contacto con la materia fecal o con las personas infectadas, lo que puede suceder fácilmente si alguien no se lava las manos adecuadamente. También se puede contraer la Hepatitis A, a través de alimentos, agua y objetos contaminados con el VHA.

## ¿Cuáles son los síntomas?

Los síntomas de la Hepatitis A pueden aparecer de 15 a 50 días después de la exposición e incluyen:

- Fiebre, fatiga, pérdida del apetito, náuseas, vómitos y / o dolor en las articulaciones
- Intenso dolor de estómago y diarrea
- Ictericia (piel u ojos amarillos, orina oscura o heces fecales del color de la arcilla)

## ¿Están los manejadores de alimentos en mayor riesgo de contraer hepatitis A?

Los manejadores de alimentos no están en mayor riesgo que otras personas de infectarse con la Hepatitis A. Sin embargo, los manejadores de alimentos infectados con Hepatitis A corren un mayor riesgo de infectar a otras personas.

## ¿Por qué los restaurantes deben preocuparse por la Hepatitis A?

Una persona que trabaja manejando alimentos que tiene la hepatitis A puede transmitir el virus a los clientes al contaminar superficies, utensilios, alimentos, bebidas o hielo. Estas cosas pueden ser contaminadas cuando un manejador de alimentos infectado las toca con las manos desprotegidas al no lavarse las manos después de usar el baño. Es por eso que es muy importante que los manejadores de alimentos se vacunen contra la hepatitis A y tengan buenos hábitos de lavado de manos, junto con otros pasos para prevenir infecciones.

## ¿Cómo pueden los manejadores de alimentos prevenir la propagación de la Hepatitis A?

Hay cuatro formas importantes en que un manejador de alimentos puede prevenir la propagación de la hepatitis A:

- Los manejadores de alimentos nunca deben trabajar cuando estén enfermos con fiebre, náusea, vómito, dolor de Estómago y diarrea
- Los manejadores de alimentos siempre deben practicar un buen lavado de manos, especialmente después de usar el baño
- Los manejadores de alimentos siempre deben usar guantes cuando manejen o preparen alimentos listos para el consumo
- Los manejadores de alimentos pueden vacunarse contra la hepatitis A

## ¿Qué es la vacuna contra la Hepatitis A?

La vacuna contra la hepatitis A es una vacuna inactiva (muerta). Necesitará dos dosis para una protección a largo plazo. Estas dosis se deben administrar al menos con seis meses de diferencia. Los niños son vacunados rutinariamente entre el primero y segundo año de edad. Los adultos que no han sido vacunados y quieren estar protegidos contra la hepatitis A también pueden vacunarse.