



# Hepatitis A and Food Handlers

**PUBLIC HEALTH**  
Environmental Health Services

## Fact Sheet

**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 of which all food handlers need to be aware.**

### What is hepatitis A?

Hepatitis A is a highly contagious virus that causes a liver infection.

### How does hepatitis A spread?

Hepatitis A typically spreads by consuming fecal matter of an infected person from contact with objects, food or drinks. The virus can remain infectious after one month on surfaces. One infected food handler can transmit the virus to hundreds of people.

### 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:

- Yellow skin or eyes
- Loss of appetite
- Stomach pain
- Vomiting
- Fever
- Dark urine
- Diarrhea
- Joint pain
- Fatigue
- Light-colored stools

Talk with your healthcare provider if you are experiencing any of the symptoms listed above.

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

Food handlers can protect themselves against hepatitis A by getting vaccinated. Protect the public by training staff in the following good hygiene practices:

- 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 contact was made with an infected person.

### 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 <https://www.cdc.gov/hepatitis/hav/index.htm>.



385 N. Arrowhead Ave., 2nd floor, San Bernardino, CA 92415  
Text or Call: 800.442.2283 | Fax: 909.387.4323

[wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs/](http://wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs/)



SAN BERNARDINO  
COUNTY

**PUBLIC HEALTH**  
Environmental Health Services

# Hepatitis A y Manejadores de Alimentos

## Hoja de Datos

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.

### ¿Qué es 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.

### ¿Cuáles 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
- Fatiga
- Pérdida de apetito
- Orina oscura
- Heces de color claro
- Dolor de estómago
- Diarrea
- Vomito
- Dolor articular

Hable con su proveedor de atención médica si experimenta alguno de los síntomas mencionados arriba.

### ¿Cómo pueden protegerse los manejadores de alimentos de hepatitis A?

Los manejadores de alimentos pueden protegerse contra la hepatitis A vacunándose. Proteja al público capacitando al personal en las siguientes prácticas de higiene:

- 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.

### 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 al 800-442-2283.

Para más información sobre hepatitis, visite <https://www.cdc.gov/hepatitis/hav/index.htm>



385 N. Arrowhead Ave., 2nd floor, San Bernardino, CA 92415  
Text or Call: 800.442.2283 | Fax: 909.387.4323

[wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs/](http://wp.sbcounty.gov/dph/programs/ehs/)