

Virus relacionados a alimentos: Esto es lo que debe saber

- Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), cada año los virus causan más de la mitad de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Están aumentando las enfermedades transmitidas por alimentos causadas por virus.

Los gerentes y empleados deben saber acerca de los virus relacionados a los alimentos y cómo prevenir la propagación de dos virus clave:

Norovirus y virus de la hepatitis A.

Actividades semanales

Semana 1: Virus relacionados a alimentos: Esto es lo que debe saber

Semana 2: Norovirus

Semana 3: Virus de la hepatitis A

Semana 4: Cómo prevenir la propagación: Lavarse las manos

Semana 5: Cómo prevenir la propagación: Enfermedades de los empleados

- **El Norovirus y el virus de la hepatitis A** son los dos virus más comunes que causan enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Los empleados infectados pueden contaminar cualquier alimento.** Sin embargo, los alimentos que se pueden contaminar más comúnmente son los alimentos listos para comer, por ejemplo carnes frías, frutas y verduras y ensaladas.
- **Los empleados infectados con el Norovirus o el virus de la hepatitis A** pueden contaminar los alimentos que preparan para los clientes.
- **Las personas que comen o beben alimentos contaminados** se enfermarán debido a estos virus.
- **El Norovirus y el virus de la hepatitis A son muy contagiosos.** Sólo se necesita una pequeña cantidad del virus para que las personas se enfermen.
- **Los síntomas más comunes** del Norovirus y del virus de la hepatitis A son vómito y diarrea.
- **Implemente un plan** para alentar a que sus empleados reporten los síntomas de vómito y diarrea.
- **Lavarse las manos correctamente es la clave** para prevenir la propagación del Norovirus y del virus de la hepatitis A.



PREVENGA QUE LOS VIRUS CONTAMINEN LOS ALIMENTOS

Lávese las manos con agua y jabón

- después de ir al baño.
- antes y después de preparar alimentos.

Semana 1: Virus relacionados a alimentos: Esto es lo que debe saber página 1





National Food Safety Education Month®

Se puede reproducir para usar durante la instrucción sólo con el permiso de National Restaurant Association Educational Foundation.

v.0709

No se debe vender por separado. ©2007

¿Es síntoma de un virus o no?

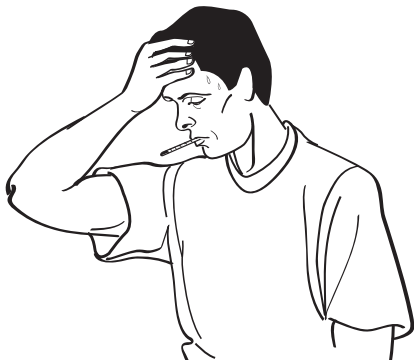
Instrucciones: Encierre en un círculo las imágenes que representan síntomas de un virus relacionado a los alimentos.



Vómito



Dolor de garganta



Fiebre



Diarrea

Complete la frase

Instrucciones: Ponga en orden la respuesta de cada clave y escríbala en los cuadros. Descubra el mensaje secreto usando el número que está bajo cada cuadro y que se asigna a cada letra.

1. La clave para prevenir la propagación del Norovirus y del virus de la hepatitis A es:

SELARAV ASL OMSAN CTAREMECRNTOE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	

2. Si tiene síntomas de vómito o diarrea, antes de ir a trabajar debe hacer esto:

RNFIMAOR LA ERGTEEN

29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	

3. El Norovirus y el virus de la hepatitis A son los dos más comunes:

USVRI

46	47	48	49	50

Mensaje secreto:

1	9	46	28	50	7	38	37	10	34	35	43	17	15	

