



Protect Yourself Avian Flu Food Handlers

Avian flu is a viral disease and it can be very contagious and even deadly in poultry (e.g., chickens). Of great concern are the highly pathogenic avian influenza (HPAI) H5N1 viruses which have killed millions of birds and infected humans in other countries. If these viruses are found in the U.S. or if you are a U.S. employee working in a country known to have HPAI H5N1 outbreaks, take appropriate precautions.

Avian Flu Symptoms in Humans

Range from: fever, cough, sore throat and muscle aches; to diarrhea, eye infections, pneumonia and severe respiratory diseases and; other severe and life-threatening complications. The symptoms of avian influenza may depend on which virus caused the infection and may be similar to those of seasonal human influenza.

Virus Survival and Destruction

- Avian flu virus survives indefinitely while frozen and remains infectious.
- The virus is destroyed by adequate heat, i.e., when raw poultry products are cooked to 165°F throughout.
- Eating properly handled and cooked poultry and eggs is safe.

Preventing Exposure

- Destroy infected poultry before it enters the food chain.
- Avoid inhaling contaminated particles from poultry.

General Precautions for Food Processors and Preparers

- Separate raw and cooked foods and use different chopping boards or utensils for each.
- Wash hands thoroughly (for 15-20 seconds) and frequently, preferably with soap and water after each handling of raw poultry products and eggs.
- Avoid touching your mouth, nose or eyes while handling raw poultry products.
- Cook all poultry products to a minimum temperature of 165°F throughout.
- After cooking poultry, place it on a clean plate or surface.

Additional Guidance

- Get the seasonal influenza vaccine. If you develop flu-like symptoms, stay at home except to get medical attention.

For more complete information:

 Occupational
Safety and Health
Administration
U.S. Department of Labor
www.osha.gov (800) 321-OSHA

OSHA 3310-11-06



Protéjase La Gripe Aviar Encargados de Comida

La gripe aviar, es una enfermedad viral y puede ser muy contagiosa y hasta causar la muerte en aves (ej., pollos). De gran preocupación son los virus altamente patogénicos de gripe aviar, (HPAI) H5N1, los cuales han causado la muerte a millones de aves y han infectado a humanos en otros países. Si estos virus se encontraran en los Estados Unidos o si usted es un empleado de los Estados Unidos, trabajando en un país conocido por haber tenido brotes de HPAI H5N1, tome las precauciones apropiadas.

Los Síntomas de la Gripe Aviar en Humanos

Varían desde: fiebre, tos, dolor de garganta y dolores musculares; a diarrea, infecciones oculares, neumonía, y enfermedades respiratorias serias; y otras complicaciones severas que puedan amenazar contra la vida. Los síntomas de la gripe aviar pueden variar según el virus que haya causado la infección, pero son con frecuencia similares a los que están asociados con la gripe de temporada en humanos.

Supervivencia y Destrucción del Virus

- El virus de la gripe Aviar, sobrevive indefinidamente mientras se encuentra congelado y permanece infeccioso.
- El virus es destruido con el calor adecuado, cuando los productos de aves de corral, crudo son cocinados a 165°F.
- El comer aves de corral y huevos que han sido propiamente procesados y cocinados, es seguro.

Prevención de Exposición

- Destruya las reservas de aves de corral infectadas antes de que ingresen a la cadena de alimentos.
- Evite inhalar partículas contaminadas de aves de corral.

Precauciones Generales para Personal de Procesamiento de Comida y Personal de Preparación

- Separe la comida cruda de la cocinada y use diferentes tablas para cortar, al igual que distintos utensilios para cada uno.
- Lávese las manos completamente (de 15-20 segundos) y frecuentemente, preferiblemente con jabón y agua, después de haber estado en contacto con productos de aves de corral y huevos.
- Evite tocar su boca, nariz y ojos mientras esta en contacto con productos de aves de corral.
- Cocine todos los productos de aves de corral, a fondo a una mínima temperatura de 165°F.
- Después de cocinar aves de corral, póngalas en un plato limpio, o superficie.

Guía adicional

- Póngase la vacuna contra la gripe de temporada.
- Pídale a su doctor que le prescriba un suministro adecuado de antivirales durante actividades de eliminación de aves y 5 días después de que termine.
- Si usted desarrolla síntomas similares a los de la gripe, permanezca en su casa, excepto para recibir atención médica.

Para obtener información mas completa:



Administración de
Seguridad y Salud
Ocupacional

Departamento del Trabajo de EE.UU.

www.osha.gov (800) 321-OSHA