

## **「Aviso de alerta para toda a Província sobre a intoxicação alimentar provocada pelo vírus Norovírus!」**

15 de Janeiro de 2010

Setor de Higiene de Alimentos e do Cotidiano, Divisão de Higiene da Província de Nagano

Hoje foi dado o aviso de alerta para toda a Província sobre a 「intoxicação alimentar provocada pelo vírus Norovírus!」

Todos os anos ocorrem muitos casos de infecção por vírus Norovírus no inverno.

O Norovírus causa gastroenterite infecciosa. Se o número de pessoas contagiadas aumenta repentinamente, há a tendência de grande ocorrência de casos 1 a 2 semanas depois.

Para se evitar a infecção por Norovírus, tomar os seguintes cuidados:

- Lavar bem as mãos com sabão  
Lave bem as mãos com sabão depois que chegar da rua, depois de ir ao banheiro (o vírus pode estar presente nas fezes), antes de preparar os alimentos e antes de comer.
- Cozinhar bem os alimentos que vão ao fogo.
- O Norovírus pode ser encontrado nas fezes e vômitos das pessoas contaminadas, portanto quando for limpar o vômito, etc., do paciente utilize máscara e luvas descartáveis. Desinfete o local com água sanitária para que a contaminação não se espalhe.

**【Pessoas que trabalham com alimentos ou trabalham em locais que preparam refeições】**

Se estiver com sintomas de gastroenterite tais como diarreia, dor de estômago, vômito, febre, etc., favor não manusear os alimentos.

Como lavar as mãos

- Ensaboe as mãos com o sabão, esfregue bem as mãos uma na outra e enxague com bastante água corrente.
- Lave também a torneira com sabão.

Mais informações:

Atendentes de apoio aos estrangeiros Tel. 026-235-7186

Setor Responsável pela Higiene dos Alimentos da Divisão de Higiene da Província de Nagano Tel. 026-235-7155 (somente em japonês)