Nagano Department of Food Sanitary
and Environmental Health Section
Enero 15, 2010

BABALA SA NORO VIRUS FOOD POISONING SA BUONG PREFECTURE!

Opisyal na ipinahayag sa lahat ng Prefecture ang tungkol sa pag-iingat sa pagkalason sa pagkain dulot ng mikrobyo ng noro virus ngayon.
Taon-taon ang impeksiyon ng noro virus ay halos nagaganap sa panahon ng tag lamig. Ang isa sa dahilan ng pagka impeksiyon ng noro virus ay pagkakaroon ng gastroenteritis at pagkalason sa pagkain,ay dahil sa pananakit ng tiyan (na kagaya ng lagnat na nagmumula sa sikmura) na kumakalat sa loob ng isa hanggang dalawang linggo.

Upang maiwasan ang noro virus at pagkalason sa pagkain

○ Gumamit ng sabon kapag maghuhugas ng kamay.
Maghugas ng kamay pag kagaling sa toilet (dahilan na ang noro virus ay nasa dinumi ng tao) , bago kumain at pagkatapos magluto o kumain.

○ Lutuing mabuti ang mga pagkain.

○Huwag hawakan ang isinuka atbp. ng taong may impeksiyon.
Magsuot ng face mask at gumamit ng disposable gloves at i-sterilize ng maigi ang lugar na pinagsukahan upang di kumalat ang mikrobyo.

(Sa mga kumpanyang namamahala ng Pagkain at institusyon na nagrarasyon ng pagkain)
Huwag magluto kung mayroong sintomas ng gastroenteritis gaya ng pagtatae o lagnat, pagsusuka at iba pa.

Mga dapat tandaan sa paghuhugas ng kamay

- Gumamit ng sabon at pabulaing mabuti , kuskusin ang mga pagitan ng mga daliri at banlawang maigi pagkatapos.
- Hugasan din mabuti ang gripo gamit ang sabon at banlawan.

Makipag alam sa: Multicultural Community Supporters Tel. 026-235-7186
(Portuguese, Chinese, Tagalog, Thai,English)
Nagano Department of Food Sanitary and Environmental Health Section
Tel 026-235-7155 (maaari lamang sa wikang Hapon)