

「ออกประกาศเตือนภัยโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อไวรัสโนโร」

วันที่ 15 มกราคม 2010

ฝ่ายผลิตภัณฑอาหาร · สุขอนามัยในชีวิตประจำวัน แผนกสุขอนามัย จ.นางาโน

ออกประกาศ 「เตือนภัยโรคอาหารเป็นพิษจากการติดเชื้อไวรัสโนโร」 อย่างเป็นทางการทั่วจังหวัดในวันนี้ ในปีที่ผ่านมาพบว่า มีผู้ป่วยติดเชื้อโรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อไวรัสโนโรจำนวนมากในฤดูหนาว โรคอาหารเป็นพิษชนิดนี้มีสาเหตุมาจากเชื้อไวรัสโนโรและมีแนวโน้มที่จะพบผู้ติดเชื้อเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในเวลา 1-2 อาทิตย์หลังพบผู้มีอาการของโรค 「กระเพาะและลำไส้อักเสบจากการติดเชื้อ」

การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษจากการติดเชื้อไวรัสโนโร

หมั่นล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่

ทุกครั้งเมื่อกลับเข้าบ้าน, เมื่อออกจากห้องน้ำ (เนื่องจากเชื้อไวรัสปนเปื้อนอยู่ในอุจจาระ), ก่อนปรุงอาหารและก่อนทานอาหาร

การปรุงอาหารต้องทำให้ผ่านความร้อนสูงเป็นเวลานานจนสุกทั่วถึงข้างใน

เนื่องจากในอาเจียรและอุจจาระของผู้ป่วยมีไวรัสโนโรปนอยู่ ดังนั้นการทำความสะอาดอาเจียรควรใช้หน้ากากอนามัยและถุงมือแบบใช้แล้วทิ้ง นอกจากนี้ควรทำการฆ่าเชื้อบริเวณที่เปื้อนด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของคลอรีน

[ผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑอาหารและสถานประกอบอาหารสำหรับคนจำนวนมาก]

ควรหยุดประกอบอาหารเมื่อมีอาการอักเสบในกระเพาะอาหารและลำไส้ เช่น ท้องเสีย, ปวดท้อง, อาเจียรและมีไข้

ข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการล้างมือ

- การล้างมือควรล้างด้วยสบู่ โดยใช้มือทั้งสองข้างถูเข้าด้วยกันจนเกิดฟอง จากนั้นจึงเปิดน้ำล้างคราบสบู่ออกให้สะอาด
- นอกจากนี้ ควรล้างก๊อกน้ำด้วยสบู่ไปพร้อมๆกับการล้างมือด้วย

ติดต่อสอบถาม

ทางungskะเคียวเซอิคราชิโนะซัพเพอร์เตอร์ Tel.026-235-7186 (ภาษาโปรตุเกส, ภาษาจีน, ภาษาตากาล็อก, ภาษาไทย, ภาษาอังกฤษ)

หน่วยงานสุขอนามัยอาหาร ฝ่ายผลิตภัณฑอาหาร · สุขอนามัยในชีวิตประจำวัน
แผนกสุขอนามัย จ.นางาโน Tel. 026-235-7155 (ภาษาญี่ปุ่น)