

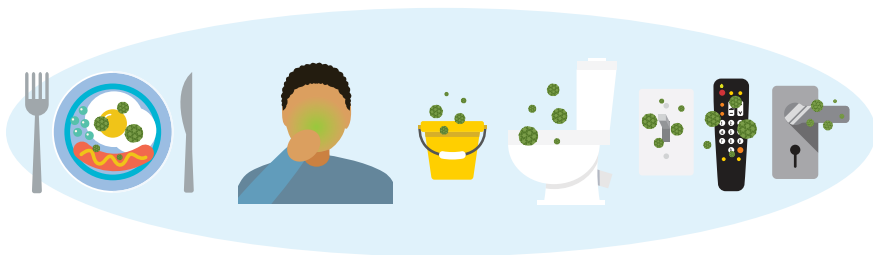
การป้องกันโรคจากอาหารในสถานประกอบการอาหาร

โนโรไวรัส

โนโรไวรัสเป็นไวรัสที่ติดต่อได้ง่ายมาก

เชื้อเพียง 18 อนุภาคก็สามารถทำให้ป่วยได้ คนทั่วไปโดยเฉลี่ยจะติดเชื้อโนโรไวรัสประมาณ 5 ครั้งตลอดชีวิต

ไวรัสแพร่กระจายผ่านอุจจาระและอาเจียนของผู้ติดเชื้อ



คุณสามารถติดเชื้อโนโรไวรัสได้จาก:

- อาหารและน้ำที่ปนเปื้อน
- พื้นผิวที่ปนเปื้อน
- การสัมผัสกับผู้ป่วย

ผู้ป่วยสามารถแพร่เชื้อโนโรไวรัสได้แม้หลังจากอาการหายไปแล้ว ไวรัสสามารถอยู่รอดบนเคาน์เตอร์ได้นานหลายสัปดาห์

อาการจะคงอยู่ 1-3 วัน และรวมถึง:

- ท้องเสีย
- อาเจียน
- คลื่นไส้
- ปวดท้อง

บางคนอาจมีไข้ ปวดหัว และปวดเมื่อยตามร่างกายด้วย

! โนโรไวรัสอาจอันตรายมากขึ้นในเด็กเล็กและผู้สูงอายุ



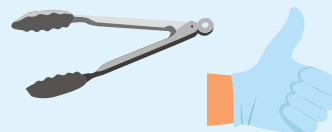
หากอาการรุนแรง ให้ติดต่อผู้ให้บริการด้านสาธารณสุขทันที

ให้ป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค



ห้ามทำงานเกี่ยวกับอาหารเมื่อคุณป่วย

หากป่วยควรหยุดงาน รออย่างน้อย 2 วันหลังจากอาการหายไปแล้วก่อนกลับไปทำงาน



ห้ามสัมผัสอาหารที่พร้อมรับประทานด้วยมือเปล่า

ใช้ถุงมือ คีม หรืออุปกรณ์อื่นแทนการสัมผัสด้วยมือเปล่า

เกิดเหตุการณ์อาเจียนหรือท้องเสียในที่ทำงาน?

ให้ปฏิบัติตามแผนการทำความสะอาดสะอาดอาเจียนและท้องเสียของคุณ



หากมีลูกค้าหรือพนักงานรายงานว่ามีอาการป่วย

คุณต้องรายงานต่อสำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่นทันที พวกเขาจะช่วยป้องกันไม่ให้คนอื่นป่วยเพิ่ม



**Do it Right!
Serve it Safe!**