

诺瓦克病毒流行中!!

彻底预防因诺瓦克病毒引发的食物中毒!!

11月至3月之间,流行因诺瓦克病毒引发的感染性胃肠炎。以诺瓦克病毒为原因引起的食物中毒亦在多发。

感染诺瓦克病毒后,会呈现“呕吐”“腹泻”“腹痛”等症状,每次都将会有10亿个病毒随呕吐物及排泄物排出。

即使是无症状(不显性感染)时,也会排出1亿个病毒。

引起诺瓦克病毒食物中毒的原因

- 1 没有洗手便进厨房烹饪,提供了感染诺瓦克病毒的食品。
- 2 将感染了诺瓦克病毒的牡蛎或蛤仔等双壳的贝类在生的状态或加热不足的状态下向客人提供,导致了感染。



应怎样预防诺瓦克病毒食物中毒

- 使用肥皂彻底洗手,之后用流水充分冲洗。
- 烹饪食品时要充分加热后食用。
- 在处理他人的呕吐物时,先用纸巾等覆盖,再用一次性手套等处理。以免感染扩散。
- 呕吐物处理之后,要用氯漂剂或热水进行消毒。

长野县健康福祉部、长野市