ศูนย์วัฒนธรรมนานาชาติเมืองซุยตะ ให้คำปรึกษาครบวงจร

ระวังอาหารเป็นพิษจากเชื้อโนโรไวรัส
ノロウイルス食中毒に気を付けましょう

อาหารเป็นพิษที่เกิดจากเชื้อโนโรไวรัสพบได้บ่อยเป็นพิเศษในช่วงฤดูหนาว
เชื้อโนโรไวรัสติดต่อได้ง่ายมาก แม้ได้รับเชื้อเพียงเล็กน้อยผ่านทางอาหารหรือจากมือเข้าสู่ปาก
ก็อาจติดเชื้อและเกิดอาการต่าง ๆ เช่น อาเจียน ท้องเสีย ปวดท้อง และมีไข้
เด็ก ผู้สูงอายุ และผู้ที่มีภูมิคุ้มกันบกพร่อง อาจมีอาการรุนแรงกว่าปกติ

■วิธีป้องกัน■

・ล้างมือ

ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ ก่อนและหลังการประกอบอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร และหลังใช้ห้องน้ำ

・ปรุงอาหารให้สุก

ไม่เพียงแต่ปรุงให้ผิวอาหารสุกเท่านั้น ควรปรุงให้สุกถึงภายในที่อุณหภูมิ 85-90°C เป็นเวลาอย่างน้อย 90 วินาที

・การฆ่าเชื้อโรค

เขียง มีด ภาชนะ และผ้าเช็ดทำความสะอาด ควรล้างทันทีหลังใช้งาน
และฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโซเดียมไฮโปคลอไรต์

■โฮมเพจ

https://www.city.suita.osaka.jp/kenko/1018645/1018653/1045735/1015417.html

■ติดต่อสอบถาม

กรมสาธารณสุขและการแพทย์ ฝ่ายสุขาภิบาล
โทรศัพท์ ：06-6339-2226

ถ้ามีคำถาม กรุณาติดต่อสอบถามที่ศูนย์วัฒนธรรมนานาชาติเมืองซุยตะ ให้คำปรึกษาครบวงจร