

# 对诺如病毒说“不”

诺如病毒会导致腹泻和呕吐，这两种症状通常同时发生。近一半的食品携带疾病被认为由诺如病毒所引起。餐厅和宴会厅是爆发诺如病毒的常见环境。生病的食品工作人员可以通过接触食品传播病毒，而生病的顾客可能在食品设施中出现症状而传播病毒。**提前制定计划，对诺如病毒说“不”。**

1. 生病的工作人员需要待在家里，直至24小时无症状。
2. 了解如何安全清洁呕吐物和/或腹泻物。阿利根尼县食品安全规范第三条要求所有食品设施制定书面计划（第326.1节）。

下列建议可以帮助您制定计划并在需要时对员工进行培训。

## 立即响应

- 接触呕吐或腹泻产生的悬浮颗粒可能让接触者生病。
- **如何让顾客远离受影响区域？**
- 考虑您的设施中人们可能感染生病的所有区域。

## 员工培训

- **由谁负责？** 确保您的员工知道应由谁负责清洁。
- **用品存储位置？** 准备一个工具包备用。在使用后更换用品。
- **他们该怎么做？** 查看本页背面，了解您可以按需调整的程序示例。



## 用品

- **准备一个便携工具包备用。** 人们无需到处寻找他们需要的用品。
- **保护您的工作人员。** 包括提供个人防护用品以降低清洁呕吐物及/或腹泻物的人员感染生病的风险。
- **呕吐和腹泻应对工具包建议库存物品：**



卫生纸



喷雾式清洁剂



消毒剂



量杯



消毒桶



N-95或KF-94  
口罩



一次性手套



护目镜

**CAUTION**

警示胶带或禁止进入受影响区域的其他方式



ACHD食品安全计划 • 412.578.8044 • [foodsafety@alleghenycounty.us](mailto:foodsafety@alleghenycounty.us)

2121 Noblestown Rd., Ste 210 • Pittsburgh, PA.15205 • [AlleghenyCounty.us/FoodSafety](http://AlleghenyCounty.us/FoodSafety)

# Clean Up & Disinfect For **NOROVIRUS** A STOMACH BUG

Act fast! Clean up any vomit or diarrhea immediately.



**1 WIPE UP SURFACES**

Only use hot water & bleach if fabric laundering directions permit

**2 CLEAN UP SURFACES**

**3 DISINFECT SURFACES**

**3/4 CUP CHLORINE BLEACH\*** + **1 GALLON WATER**

\*Approximately 6%

**4 WASH YOUR HANDS**

Any vomit or diarrhea may contain norovirus and should be treated as though it does.

Cualquier vomito o diarrea puede contener norovirus y debe ser tratado como si lo hiciera.

Toute vomissure ou diarrhée peut contenir un norovirus et doit être traitée comme si elle en contenait.

任何呕吐或腹泻都可能含有诺如病毒，治疗时应视为含有诺如病毒处理。

Scientific experts from the U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC) helped to develop this poster. For more information on norovirus prevention, please see <http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>.

Posters are available for download at [www.waterandhealth.org/resources/posters](http://www.waterandhealth.org/resources/posters)

