

नोरोभाइरस “टाँदै” राखुहोस्

नोरोभाइरसले प्रायः एकै समयमा पखाला र बान्ता निम्त्याउँछ। नोरोभाइरस खानाबाट हुने सबै प्रकारका रोगहरूमा आधा जति रोगहरूको लागि जिम्मेवार रहेको मानिन्छ। रेस्टुरेन्ट र भोज हुने हलहरू नोरोभाइरस फैलनको लागि उपयुक्त ठाउँहरू हुन्। यदी कोहि खाद्य कर्मचारी बिरामी छ भने उसले छोएको खाना मार्फत यो रोग फैलन सक्छ र ग्राहकलाई सर्न सक्छ जसले यसको लक्षणहरू महसुस गरिसके पछि फुड फ्यासलिटीमा फैलाउन सक्छन । पहिले नै तयारी गरेर नोरोभाइरस “टाँदै” राखुहोस्

1. बिरामी कामदारहरू 24 घण्टासम्म लक्षण-मुक्त नभएसम्म घरमै बस्नुपर्छ।
2. बान्ता र/वा पखाला कसरी सुरक्षित रूपमा सफा गर्ने भनेर जानुहोस्। Allegheny County Article III को अनुसारको खाद्य सुरक्षा नियमहरूले सबै फुड फ्यासलिटीमाहरूमा लिखित योजना हुनुपर्छ (खण्ड 326.1)।

निम्न सुझावहरूले तपाईंलाई तपाईंको योजना विकास गर्न र तपाईंको कर्मचारीलाई आवश्यक परेको बेला तालिम दिन मद्दत गर्न सक्छ।

तत्काल प्रतिक्रिया

- बान्ता वा पखालाबाट हावा आउनसक्ने कणहरूको सम्पर्कले कसैलाई बिरामी बनाउन सक्छ।
- तपाईंले प्रभावित क्षेत्रबाट ग्राहकहरूलाई कसरी टाढा राख्नुहुन्छ?
- तपाईंको फ्यासलिटीको सबै ठाउँहरू याद गर्नुहोस् जहाँ कोहि बिरामी हुन सक्छ।

कर्मचारी तालिम

- को जिम्मेवार छ कसले सफाइ गर्ने हो भनेर तपाईंको कर्मचारीलाई थाहा भएको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- आवश्यक सामग्रीहरू कहाँ छन्? एक्त्रिकट तयारी अवस्थामा राख्नुहोस्। प्रयोग गरिसकेपछि सामग्रीहरू बदल्नुहोस्।
- के गर्ने होला? यसपानाको पछाडि रहेकोको नमूना प्रक्रिया हेर्नुहोस् जुन तपाईंको आवश्यकता अनुसार अनुकूलन गर्न सक्नुहुन्छ।



सामग्रीहरू

- प्रयोग गर्न मिल्ने किट तयारी अवस्थामा राख्नुहोस्। कसैले पनि आफूलाई आवश्यक पर्ने सामान खोजनलाई गाह्रो नपरोस्।
- आफ्ना कर्मचारीहरूलाई सुरक्षित राख्नुहोस्। बान्ता र/वा पखाला सफा गर्ने व्यक्ति बिरामी हुने जोखिमलाई कर्मान व्यक्तितगत सुरक्षा उपकरणहरू समावेश गर्नुहोस्।
- बान्ता र/वा पखाला परेस्पोन्स किटमा राख्नुपर्ने सामग्रीहरूको लागि सुझाव गरिएको सूची:



पेपर टावल्स



स्प्रे क्लिन्जर



ब्लिच



मेजरिंग कप



डीसइन्फेक्टिंग
बाल्टिन



N-95 वा KF-94
मास्कहरू



एक्त्रोटी
मात्र प्रयोग
गर्न मिल्ने
पन्जाहरू



सुरक्षा
चश्माहरू

CAUTION

सावधानी टेप वा
प्रभावित क्षेत्रहरू
सुरक्षित राख्ने अन्य
विधिहरू



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

