

Скажите «нет» норовирусу

Норовирус вызывает диарею и рвоту, часто одновременно. Считается, что норовирус вызывает половину всех болезней, передающихся через пищевые продукты. Рестораны и банкетные залы — это среда, в которой возможны вспышки норовируса. Заболевший работник, обращающийся с пищевыми продуктами может распространять его прикасаясь к пищевым продуктам, а больной посетитель может распространять его, испытывая симптомы, когда он находится в заведении общественного питания.

Скажите «нет» норовирусу, планируя все заранее.

1. Заболевшие работники должны оставаться дома в течение 24 часов после исчезновения симптомов.
2. Знайте, как безопасно убрать рвоту и/или диарею. Правила пищевой безопасности округа Аллегейни требуют, чтобы все предприятия общественного питания имели письменный план (раздел 326.1).

Следующие советы могут помочь вам разработать свой план и обучить свой персонал, когда это необходимо.

НЕМЕДЛЕННЫЙ ОТВЕТ

- Воздействие переносимых по воздуху частиц от рвоты или диареи может привести к заболеванию людей.
- **Как вы ограничите доступ посетителей в зону заражения?**
- Подумайте обо всех зонах вашего заведения, где возможно заболевание.

ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

- **Кто за это отвечает?** Убедитесь, что ваш персонал знает, кто должен выполнять уборку.
- **Где находятся расходные материалы?** Имейте в наличии комплект. Пополните запас расходных материалов после их использования.
- **Что они должны делать?** См. обратную сторону настоящей листовки, на которой приводится пример процедуры, которую вы можете адаптировать к своим потребностям.



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- **В наличии должен иметься полный комплект.** Никто не должен разыскивать необходимые материалы.
- **Защитите своих работников.** Включите в него средства индивидуальной защиты, чтобы снизить риск заболевания работника, занимающегося уборкой рвоты и/или диареи.
- **Рекомендуемая комплектация набора для уборки при рвоте и диарее:**



Бумажные полотенца



Чистящее средство в пульверизаторе



Хлорная известь



Мерный стаканчик



Ведро для дезинфекции



N-95 или KF-94 Маски



Одноразовые перчатки



Защитные очки

CAUTION

Оградительная лента или другой вид ограждения зараженных зон



ACHD Food Safety Program

• 412.578.8044

• foodsafety@alleghenycounty.us

2121 Noblestown Rd., Ste 210 • Pittsburgh, PA. 15205 • 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

