

Novirüs'e Son

Novirüs ishale ve kusmaya neden olabilir, bu ikisi genelde birlikte gerçekleşir. Novirüsün gıda kaynaklı hastalıkların yarısından sorumlu olduğu düşünülmektedir. Restoranlar ve yemek salonları novirüs vakalarının genelde görüldüğü mekanlardır. Hasta bir gıda çalışanı gıdaya dokunarak hastalığını yayabilir ve hasta bir müşteri semptomlarını bir gıda tesisinde yaşadığında hastalığını yayabilir. Önceden **planlayarak novirüse dur deyin.**

1. Hasta personel, iyileştikten ve semptomları bittikten 24 saat sonrasına kadar evde kalmalıdır.
2. Kusmuk ve ishali nasıl güvenli şekilde temizleyeceğinizi öğrenin. Allegheny County Article III Gıda Güvenliği Düzenlemeleri gereği, gıda tesislerinin yazılı bir planı olması zorunludur (Section 326.1).

Aşağıdaki ipuçları planınızı geliştirmenize ve gerektiğinde personelinizi eğitmenize yardımcı olabilir.

ACİL MÜDAHALE

- Kusma ve ishalin havadaki partiküllerine maruz kalmak da insanı hasta edebilir.
- **Hastalıktan etkilenen bölgelerden müşterilerinizi nasıl uzak tutarsınız?**
- Tesisinizin insanların hastalık kapabileceği bölgelerini düşünün.

PERSONEL EĞİTİMİ

- **Kim sorumlu?** Personeliniz temizliği kimin yapacağını bilmesini sağlayın.
- **Malzemeler nerede?** Bir kitiniz olsun. Malzemeleri kullandıktan sonra değiştirin.
- **Ne yapmalılar?** İhtiyaçlarınıza uygulayabileceğiniz bir örnek prosedür sayfası bu sayfanın arkasındadır.



MALZEME

- **Kapsamlı bir kitiniz olsun.** Hiç kimse ihtiyaç duyduğu malzemeleri aramak zorunda kalmamalıdır.
- **Personelinizi koruyun.** Kusmuk veya ishali temizleyen kişinin hastalık kapma ihtimalini azaltmak için kişisel koruyucu ekipman dahil edin.
- **Kusma ve ishale müdahale kiti için önerilen envanter:**



Kağıt Havlular



Sprey Temizleyici



Çamaşır Suyu



Ölçme Kupa sı



Dezenfekte Sepeti



N-95 veya KF-94 Maskeler



Tek Kullanımlık Eldivenler



Güvenlik Gözlükleri

CAUTION

Emniyet Şeridi veya benzeri, etkilenen alanları izole etme yöntemleri



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

