

諾羅病毒預防方法

諾羅病毒預防方法

- 1 勤以肥皂水洗手**
如廁後、進食或準備食物之前，
用肥皂水澈底洗手
(酒精性乾洗手無效)



- 2 澈底煮熟**
所有食物(尤其是貝類)，
應澈底清洗及煮熟



- 3 環境消毒**
汙染衣物、床單立即更換，
馬桶、門把、玩具物品
用漂白水擦拭(1000ppm)



- 4 嘔吐、排泄物處理**
糞便、嘔吐物用漂白水消毒
(5000ppm)再沖入下水道，
處理時戴手套與口罩



- 5 生病在家休息**
有症狀的人停止處理食物，
餐飲業員工應於症狀解除
48小時後才可上班



詳見疾病管制署「諾羅病毒(Norovirus)感染控制措施指引」



諾羅病毒預防方法

餐飲業者首重衛生管理 別讓諾羅病毒有「食」可乘



以肥皂洗手

因酒精無法殺滅諾羅病毒，如廁後及製備食品前應以肥皂洗淨雙手。



澈底清洗及澈底加熱

避免使用未處理過之水源清洗食品及器具，所有食品應澈底清洗及澈底加熱。



人員健康管理

有腸胃道症狀之人員應暫停從事處理食品之工作，待症狀解除48小時後，始得復工。



環境衛生管理

環境建議使用0.1%漂白水消毒；被嘔吐物及排泄物污染之環境建議使用0.5%漂白水消毒。