

Atenção para Intoxicação Alimentar por Norovírus!

ノロウイルス食中毒注意報発令中！

Todos os anos, no inverno ocorre a epidemia de gastroenterite infecciosa, em que casos de intoxicação alimentar por norovírus são mais frequentes.

A Província emitiu um aviso de "Atenção para Intoxicação Alimentar por Norovírus", chamando a atenção das pessoas que manipulam alimentos.

Pedimos o empenho na prevenção contra a intoxicação alimentar, lavando as mãos minuciosamente e tomando muito cuidado na manipulação dos alimentos.

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。

県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけています。

手洗いを徹底し、食品の取扱いに十分に注意し、食中毒の防止に努めてください。

Características 特徴

- Prolifera somente no intestino delgado e apresenta sintomas semelhantes à gripe intestinal (diarreia, vômito, etc)
- Pode contrair a infecção mesmo com pouca quantidade de vírus
- Mesmo depois do desaparecimento dos sintomas, o vírus continua sendo eliminado junto com as fezes por um tempo
- Há pessoas que contraem a infecção e não apresentam sintomas (**infecção assintomática**)

○人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状 (下痢、おう吐等)

○少ないウイルス量でも感染

○症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄

○感染しても症状に出ない人がいる

(**不顕性感染者**)

Sintomas 症状

【Período de incubação】

- ・Após contrair a infecção, leva 24 a 48 horas até o aparecimento dos sintomas

【Principais sintomas】

- ・Náusea, vômito, diarreia, dor abdominal e febre leve por 1 a 2 dias contínuos
- ・Mesmo que seja infectado, há casos que não apresentam sintomas ou apresentam leves sintomas de gripe
- ・Muito cuidado com a pneumonia ou asfixia em crianças e idosos, causada por aspiração de vômito

【潜伏時間】

- ・感染から発症まで24～48時間

【主な症状】

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く
- ・感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある
- ・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意

Ocorrências de Intoxicação Alimentar na Província

(De outubro de 2016 a março de 2017)

県内の食中毒発生状況 (H28年10月からH29年3月)

【Número de ocorrências】

7 casos

(dentre, 4 casos (57%) por norovírus)

【Número de pacientes】

291 pessoas

(dentre, 211 pessoas (73%) por norovírus)

【発生件数】

7件 (内ノロウイルス 4件 (57%))

【患者数】

291人 (内ノロウイルス 211人 (73%))

Vias de Transmissão 感染経路

【Transmissão através dos alimentos】

- ・Alimentos que foram contaminados durante o preparo ou outros, por pessoas infectadas
- ・Moluscos bivalves e outros alimentos com vírus concentrados, que não foram adequadamente cozidos

【Transmissão através de pessoas】

- ・Contaminação secundária pelas fezes e vômitos de pessoas infectadas
- ・Transmissão pelas gotículas expelidas dentro de casa, estabelecimentos, etc

【食品から感染】

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

【人から感染】

- ・患者のふん便やおう吐物からの二次汚染
- ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

Pontos para Prevenir a Intoxicação Alimentar por Norovírus

ノロウイルス食中毒予防のポイント

Procure prevenir a intoxicação alimentar por norovírus, principalmente conscientes da possibilidade de estar com uma infecção assintomática!

特に、不顕性感染者である可能性を自覚し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

Controle de Saúde dos cozinheiros

調理する人の健康管理

- Para evitar a infecção, tomar cuidado com a alimentação e estado de saúde de seus familiares
- Quando apresentar sintomas, não trabalhar diretamente com manipulação de alimentos
- Quando apresentar sintomas, relatar imediatamente ao responsável
- 普段から感染しないように、食べものや家族の健康状態に注意しましょう。
- 症状のあるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告するようにしましょう。

Higienização das mãos antes do trabalho

作業前などの手洗い

- Momento adequado para lavagem:
 - ・ Após usar o banheiro
 - ・ Antes de entrar na cozinha
 - ・ Antes de preparar os pratos
 - ・ Antes de manusear o próximo alimento
- Lavar minuciosamente as partes que tende a ficar resíduos
 - ・ Ponta dos dedos, entre os dedos e sob as unhas
 - ・ Em volta do polegar
 - ・ Pulso
- ※ Use o sabão e lave em água corrente (é eficaz repetir por duas vezes)
- 洗うタイミングは、
 - ・ トイレの後
 - ・ 調理施設に入る前
 - ・ 料理の盛り付けの前
 - ・ 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ・ 指先、指の間、爪の間
 - ・ 親指の周り
 - ・ 手首
- ※ 石けんを使用し流水で洗う (2回繰り返すと効果的)

Desinfecção dos utensílios de cozinha

調理器具の消毒

- Desinfecção com Cloro
 - ・ Lavar bem com detergente e imergir em solução de hipoclorito de sódio (água sanitária) a 200ppm de concentração de cloro e secar.
- 塩素消毒
 - ・ 洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭きます。

【 Procedimentos para a desinfecção com cloro 】塩素消毒の方法

Diluir com água, o hipoclorito de sódio (12%) de uso comercial, ou alvejante a base de cloro (6%) de uso doméstico.

業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)又は家庭用の塩素系漂白剤(6%)を水で薄めて作ります。

○ Para desinfetar os utensílios de cozinha (200ppm)

Uso do produto de 6%: para 10ml de solução, 3L de água

調理器具の消毒(200ppm) 6%を使用: 液の量 10ml に 水の量 3L

○ Para limpar o vômito (1000ppm)

Uso do produto de 6%: para 50ml de solução, 3L de água

嘔吐物の処理(1,000ppm) 6%を使用: 液の量 50ml に 水の量 3L