

## Prevención de infecciones por norovirus

ノロウイルス食中毒にご注意を 「ひろしま市民と市政」 11月15日号 (P3)

El norovirus es un virus bastante infeccioso. Sepa que es el norovirus para prevenir la intoxicación alimenticia.

La intoxicación alimenticia causada por norovirus puede ocurrir en cualquier época del año, no obstante, suele ocurrir con más frecuencia entre los meses de noviembre y febrero, y sigue hasta mayo.

### ★ Características del norovirus

- El norovirus no se elimina con alcohol.
- Genera intoxicación a través del consumo de alimentos preparados por manos contaminadas, consumo de mariscos semicrudos
- Los síntomas causados por el norovirus (diarrea, cólicos estomacales, vómitos, fiebre) suelen persistir entre 1 a 2 días.
- El norovirus se encuentra en gran concentración en las heces y vómito del enfermo que tenga o no síntomas.

### ★ Lave sus manos

El norovirus no se elimina con alcohol. Lave sus manos con jabón para un mejor resultado. Lave las uñas y entre los dedos y repita el proceso.

### ★ 4 reglas para prevenir la intoxicación alimenticia

#### (1) No arrastrar el virus

No cocine cuando usted se sienta indispuesto.

#### (2) No adherir el virus

Lave sus manos con jabón de esta forma el virus no se pega a los alimentos.

#### (3) Cocine bien los alimentos.

Cocine los alimentos de forma integral.

#### (4) Practique la desinfección.

Utilice blanqueador con cloro para desinfectar.



**Información:** Centro de seguridad alimentaria Tel. 082-241-7434