



# ระวัง !!!

## อาหารเป็นพิษ จาก

# NOROVIRUS

นางพีระยา สมชัยยานนท์ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร  
ผู้เรียบเรียงบทความ

การติดเชื้อโนโรไวรัส  
เป็นสาเหตุการระบาดของ  
อาหารเป็นพิษ ที่พบได้บ่อย  
ในโรงเรียน โรงอาหารที่มี  
คนหมู่มาก

แม่ครัว/ผู้สัมผัสอาหาร  
ต้องผ่านการอบรม  
หลักสูตรการ  
สุขาภิบาลอาหาร  
และต้องมีการ  
ปฏิบัติที่ดี ดังนี้



หลีกเลี่ยง  
การสัมผัส  
อาหาร  
ด้วย  
มือเปล่า

ทำความสะอาด  
และฆ่าเชื้อ  
ภาชนะอุปกรณ์และ  
พื้นผิวสัมผัสอาหาร  
อย่างสม่ำเสมอ



หยุดงาน  
เมื่อป่วย

มีอาการคลื่นไส้  
อาเจียน ท้องเสีย  
หรือหลังจากป่วย  
แล้ว 48 ชั่วโมง



## วิธีป้องกัน คือ

ล้างผัก  
ผลไม้

อย่างถูกวิธี



ปรุงอาหารให้สุก  
อย่างทั่วถึง

ล้างมือ  
ให้สะอาด

หลังเข้าห้องน้ำ  
ก่อนปรุงหรือ  
ประกอบอาหาร

