

Norovirus

Norovirus adalah infeksi virus yang menyebabkan radang lambung akut pada berbagai kelompok usia dari balita hingga lansia.

Penyebaran virus ini terjadi di sepanjang tahun, tetapi mulai memuncak pada periode bulan Desember hingga Januari. Virus ini menjangkit tempat dengan sanitasi lingkungan yang buruk seperti lingkungan tempat pengungsian darurat.

Meski virus ini hanya tumbuh di saluran usus manusia, tapi juga memungkinkan bisa bertahan hidup dalam jangka waktu yang lama di daerah yang kering maupun dalam cairan. Penyebaran dan infektivitasnya sangat kuat meski dalam jumlah kecil (10-100 virus).

Pencegahan infeksi kami lakukan secara menyeluruh melihat penyebaran infeksi tidak hanya melalui makanan, tetapi lebih banyak dari interaksi antar orang ke orang saat di rumah makan atau tempat jasa catering, fasilitas jasa penginapan, fasilitas penitipan anak, fasilitas untuk orang tua, rumah sakit dan fasilitas pelayanan lain dimana banyak orang berkumpul.

Poin penting pencegahan keracunan makanan yang disebabkan oleh norovirus

HAL PENTING MENGENAI PERALATAN MASAK DAN LAINNNYA SEBELUM PROSES MEMASAK DIMULAI

Manajemen Kesehatan

- Waspada terhadap kondisi kesehatan keluarga dan jenis makanan yang dikonsumsi.
- Jika timbul gejala infeksi, hindari kontak langsung dengan makanan.
- Setelah mendapat informasi, segera lapor ke pihak yang bertanggung jawab.

Mencuci Tangan

- Waktu pencucian tangan:
 - Ⓞ setelah dari kamar kecil
 - Ⓞ sebelum memasak
 - Ⓞ sebelum makan
 - Ⓞ sebelum memasuki tahapan masak berikutnya
- Perhatikan benar tempat yang mudah meninggalkan kotoran
 - Ⓞ Ujung jari, antara jari-jari, antara kuku, sekitar ibu jari dan pergelangan tangan

Antiseptik

- Antiseptik berkaporit
 - Deterjen dlsb cukup untuk membasmi virus, celupkan ke dalam cairan konsentrasi kaporit 200 ppm natrium hipoklorit lalu lap.
 - *Untuk bahan dari etanol dan sabun biasa, kurang efektif. Seperti pada sabun deterjen, metode menggunakan air panas juga efektif.

Agar infeksi Norovirus tidak menyebar

Desinfeksi peralatan makan, lingkungan sekitar dan peralatan tidur

- Ⓞ Sterilkan secara terpisah semua peralatan yang digunakan oleh penderita infeksi.
- Ⓞ Untuk peralatan makanan, sterilkan segera setelah makan dengan merendamnya di cairan berkaporit sebelum dikembalikan ke tempat semula.
- Ⓞ Sterilkan tirai, pakaian, gagang pintu dan lainnya dengan desinfektan berkaporit.
- Ⓞ Ketika mencuci pakaian, kucek dengan lembut di dalam air berdeterjen, lalu bilas bersih.
- Ⓞ Pensterilan lebih efektif menggunakan desinfektan berkaporit, atau mencuci selama lebih dari 1 menit dengan menggunakan air panas 85°C
- Ⓞ Jika menggunakan mesin pengering dengan suhu yang tinggi, akan meningkatkan efek bakterisida.

Penanganan untuk Jenis muntahan

©Mari cegah penularan virus infeksi dengan melakukan penanganan cepat berikut pada muntahan atau popok pasien.

Norovirus bisa menyebar melalui udara kering, kemudian menginfeksi dengan masuk ke mulut.

- Kenakan masker mulut, baju dan sarung tangan sekali pakai.
- Seka perlahan dengan handuk kertas atau sejenisnya, dan setelah disterilkan dengan desinfektan berkaporit lap dengan air.
- Buang muntahan yang telah dibersihkan ke dalam kantong plastik bersegel (tertutup rapat).
- Untuk kasus ini, rendam kantong plastik ke dalam desinfektan kaporit kandungan 1000ppm.
- Usahakan agar tidak terkena cipratan muntahan. Cuci tangan dengan seksama setelah selesai.

Cara Mmbuat Cairan Antiseptik

Solusi Antiseptik Menggunakan Natrium Hipoklorit

Natrium hipoklorit terkandung dalam bahan pemutih kaporit yang sudah dijual secara komersil untuk kebutuhan rumah tangga. Bahan pemutih kaporit dijual bebas untuk penggunaan pada jenis baju dan alat dapur, keduanya bisa digunakan. Karena pemutih kaporit yang dijual bebas mengandung natrium hipoklorit sekitar 5 %, encerkan dengan air sesuai kebutuhan. Pemutih kaporit dan pemutih berbasis oksigen tidaklah sama. Contoh nama produk bahan pemutih kaporit yang biasa digunakan untuk kebutuhan rumah tangga adalah Whiter, Kitchen Whiter dll. Untuk Wide Whiter karena berbasis oksigen, jangan digunakan.

Cara Pembuatan Cairan Antiseptik

<p>【Bahan yang diperlukan】</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Botol pet berukuran 500 mm (Cuci bersih sebelum digunakan) ■ Bahan Pemutih kaporit untuk rumah tangga <ul style="list-style-type: none"> ■ Corong (selain yang berbahan logam) ■ Gunakan sarung tangan berbahan kaert atau vinil 	<p>Jika penanganan secara langsung pada muntahan, encerkan bahan pemutih kaporit dengan air sebanyak 50 kali bagian. (Konsentrasi hipoklorit Sodium sekitar 1000 ppm)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① Masukkan 10 cc bahan pemutih kaporit ke dalam botol pet 500 cc, gunakan corong agat tidak tumpah. Kisaran 10 cc adalah sekitar setengah tutup pemutih kaporit. (Meski besar kecilnya ukuran tergantung pada produsen, biasanya kapasitas tutup adalah sekitar 22-25 cc) sekitar 2 kali tutup botol pet (1 tutup 5 cc) ② Kemudian isi penuh botol dengan air dan tutup rapat, kocok dengan benar dan selesai.
---	---

Mengenai infeksi norovirus

Media Infeksi	Gejala
<p>«Infeksi melalui makanan»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penderita yang terinfeksi saat memasak • Akumulasi virus pada kerang 2 katup yang kurang matang <p>«Infeksi melalui manusia»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penularan melalui tinja atau muntahan pasien • Penularan melalui cipratan di tempat fasilitas atau rumah 	<p>«Periode Inkubasi»</p> <p>Dari gejala hingga timbulnya infeksi selama 24-48 jam</p> <p>«Gejala Utama»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mual, muntah, diare, diikuti oleh nyeri perut, demam ringan selama 1-2 hari. <p>Jika tidak mengalami gejala tersebut, biasanya mengalami seperti gejala masuk angin ringan.</p> <p>Harap waspada untuk balita dan lansia yang terinfeksi melalui muntahan, bisa mengalami pneumonia dan sesak nafas.</p>