

FICHA DE DATOS

¿QUÉ ES EL NOROVIRUS?

El norovirus es un virus muy contagioso que causa inflamación del sistema digestivo en las personas. A veces se habla del norovirus como "intoxicación" o "gripe estomacal". Aunque puede causar intoxicación, no está causado por el virus de la gripe.

Para saber más: ecolab.com/norovirus

El norovirus es una de las **PRINCIPALES CAUSAS DE BROTES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS** en todo el mundo, y en Europa.

Fuente: Estimaciones de la OMS de la carga global que suponen las enfermedades transmitidas por los alimentos. 2015.

LOS SÍNTOMAS APARECEN ANTES DE LAS 24 HORAS

Fuente: Centro de control de enfermedades

- Vómitos y diarrea intensos
- Náuseas
- Fiebre baja y escalofríos
- Dolores de cabeza o musculares

La cantidad de partículas del virus que **caben en la cabeza de un alfiler** es suficiente para infectar a **más de**

1000 PERSONAS

Fuente: Journal of Medical Virology, agosto de 2008



El norovirus se puede contagiar **ANTES** y **DESPUÉS** de la aparición de los síntomas

Fuente: Centro de control de enfermedades

DIFÍCIL DE ELIMINAR:

- **Sobrevive** en superficies y utensilios durante **varias semanas**
- Puede **seguir siendo infeccioso** en alimentos a temperaturas de congelación e incluso en algunos alimentos cocidos
- Es capaz de **resistir** muchos **productos desinfectantes** y **desinfectantes de manos** comunes.

Fuente: NACMCF.2016.JFP 79(5):843

CÓMO ENTRA EL NOROVIRUS EN UN RESTAURANTE



EMPLEADOS



CLIENTES



ALIMENTOS CONTAMINADOS EN ORIGEN

ENTRE LOS **ALIMENTOS PROBLEMÁTICOS TÍPICOS** SE CUENTAN ENSALADAS Y BOCADILLOS Y OTROS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, ASÍ COMO OSTRAS CRUDAS PESCADAS EN AGUAS CONTAMINADAS POR AGUAS RESIDUALES.

Fuente: Centro de control de enfermedades de EE. UU.



CÓMO SE CONTAGIA EL NOROVIRUS

Los norovirus se encuentran en las heces o el vómito de personas infectadas, y se pueden contagiar fácilmente.



CONSUMIR
ALIMENTOS O BEBIDAS CONTAMINADOS



TOCAR
A PERSONAS INFECTADAS Y OBJETOS O SUPERFICIES CONTAMINADOS



RESPIRAR
LAS PARTÍCULAS DEL VIRUS SUSPENDIDAS EN EL AIRE

Síguenos en **#foodsafetymatters**



Saber más: ecolab.com/norovirus

MINIMIZAR EL CONTAGIO

Jabón de manos en espuma Nexa™ y desinfectante de manos Spirigel Complete.



Lavarse las manos con frecuencia

Lavarse las manos con frecuencia ayuda a evitar que se extiendan los gérmenes.



Manipulación de alimentos

El sector de la restauración y sus empleados deben conocer los riesgos de norovirus asociados con ciertos tipos de alimentos.



Quedarse en casa cuando se esté enfermo

El control primario del norovirus depende de la exclusión de personas infectadas de entornos de restauración y hospitalidad.

KitchenPro Oxy ofrece desinfección rápida y práctica en un solo paso con peróxido de hidrógeno (H₂O₂), así como excelentes resultados de limpieza. Eficaz contra el norovirus.



Si se produce un brote, acuda a su kit para derrames.



Limpiar y desinfectar superficies

Limpiar y desinfectar las superficies de contacto con las manos ayuda a evitar que se extiendan los gérmenes.

Evitar el contacto con personas enfermas

Limitar el contacto con personas que están enfermas ayuda a evitar que se extiendan los gérmenes.



Lavar a fondo vajillas y cubiertos

Lavar bien los platos, vasos, cubiertos y utensilios ayuda a evitar que se extiendan los gérmenes.



Apex proporciona resultados excelentes en el lavado de vajilla en un solo paso.