

SCHEDA TECNICA

COS'È IL NOROVIRUS?

Il norovirus è un virus altamente contagioso che può infiammare il sistema digestivo di una persona. Il norovirus è talvolta chiamato "intossicazione alimentare" o "influenza intestinale". Sebbene possa causare un'intossicazione alimentare, non è legato al virus influenzale.

Per saperne di più: ecolab.com/norovirus

Il norovirus è una delle **PRINCIPALI CAUSE DI EPIDEMIE DI MALATTIE CONTRATTE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI** in tutto il mondo, inclusa l'Europa.

Fonte: Stime dell'OMS in merito all'incidenza delle malattie contratte attraverso gli alimenti nel mondo. 2015.

I SINTOMI SI PRESENTANO ENTRO 24 ORE

Fonte: Center for Disease Control

- Grave vomito e diarrea
- Nausea
- Brividi e febbriattola
- Mal di testa e dolori muscolari

Basta una quantità di particelle di virus **pari alla punta di uno spillo** per infettare **Più di 1.000 persone**

Fonte: Journal of Medical Virology, agosto 2008



! Il norovirus può diffondersi **PRIMA** e **DOPO** la manifestazione dei sintomi

Fonte: Center for Disease Control

DIFFICILE DA DEBELLARE:

- **Sopravvive** su utensili e superfici per **settimane**
- Può **rimanere infettivo** alle temperature di congelamento degli alimenti e persino in alcuni cibi cotti
- Può **resistere** a molti comuni **disinfettanti**

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

COME ENTRA IN UN RISTORANTE IL NOROVIRUS



DIPENDENTI



CLIENTI



CIBI CONTAMINATI ALL'ORIGINE

I CIBI SOLITAMENTE COINVOLTI INCLUDONO INSALATE E PANINI, COSÌ COME ALTRI CIBI PRONTI O LE OSTRICHE CRUDE COLTIVATE IN ACQUE CONTAMINATE DALLE FOGNE.

Fonte: US Center for Disease Control



COME SI DIFFONDE IL NOROVIRUS

Il norovirus si trovano nelle feci o nel vomito delle persone infette e si possono diffondere facilmente.



MANGIANDO

CIBI O BEVANDE CONTAMINATE



TOCCANDO

PERSONE, OGGETTI O SUPERFICI CONTAMINATE



RESPIRANDO

PARTICELLE DEL VIRUS PRESENTI NELL'ARIA

Seguitemi: **#foodsafetymatters**



➔ Per saperne di più: ecolab.com/norovirus

LIMITARE LA DIFFUSIONE

Sapone per mani Nexa™ Foam e disinfettante per mani Spirigel Complete.



Lavarsi frequentemente le mani

Lavarsi le mani di frequente aiuta a prevenire la diffusione dei germi.

Manipolazione dei cibi

Gli addetti alla ristorazione devono essere al corrente dei rischi del norovirus legati a determinate tipologie di alimenti.



Rimanere a casa quando si è ammalati

La principale modalità di controllo del norovirus si basa sull'esclusione delle persone contagiate dagli ambienti legati al settore dell'ospitalità e della ristorazione.

KitchenPro Oxy disinfettante con tecnologia Hi-Speed H₂O₂, facile e pratico da utilizzare, per risultati di pulizia ottimali. Efficace contro il norovirus.



In caso di epidemia, individuare lo spill kit.

NOROVIRUS LIMITARE LA DIFFUSIONE



Evitare le persone malate

Limitare i contatti con altre persone malate aiuta a prevenire la diffusione dei germi.

Pulire e disinfettare le superfici

Pulire e disinfettare le superfici toccate con le mani aiuta a prevenire la diffusione dei germi.

Lavare accuratamente le stoviglie

Lavare accuratamente piatti, bicchieri e utensili aiuta a prevenire la diffusione dei germi.

Apex offre risultati soddisfacenti al primo lavaggio

