

PREVENZIONE

► AGIRE

Malati?

State a casa.

Rimanete a casa per almeno

48 ore

dopo la scomparsa dei sintomi.

Dovete sapere tutto sul norovirus.

Consultate le risorse informative sul virus e sulle procedure.



Individuare gli **spill kit** e i dispositivi di protezione individuale.



DATO DI FATTO: È possibile essere portatori del virus per **due settimane o più** dopo che ci si sente meglio.



Lavare frequentemente le mani.

Lavare con cura le **mani** e le **parti delle braccia esposte** con sapone e acqua calda

per almeno



30 secondi.

Utilizzare l'apposito lavello per il lavaggio delle mani.

Nessun contatto a mani nude.



Utilizzare utensili e guanti monouso.

INDOSSARE I GUANTI



Lavare capi di abbigliamento, tovaglie e tovaglioli

che potrebbero essere entrati in contatto con il virus.



► PREPARARE I CIBI CON ATTENZIONE

Lavare frutta e verdura

prima di prepararle e servirle.



Cuocere bene i molluschi.



Buttare via il cibo contaminato

che **potrebbe essere entrato in contatto** con il virus o con una persona infettata.



► PULIRE REGOLARMENTE A FONDO

PULIRE E DISINFETTARE le superfici a contatto con gli alimenti in cucina e nella sala da pranzo.

CONCENTRASI SPECIALMENTE sulle superfici di preparazione degli alimenti e sugli oggetti molto manipolati: utensili, taglieri, vassoi, pentolame, ecc.



PULIRE E DISINFETTARE le aree di stoccaggio, i bagni e le salette per le pause del personale **utilizzando prodotti conformi al regolamento BPR** efficaci contro il norovirus.

CONCENTRASI SPECIALMENTE sulle aree molto toccate: sedie, maniglie, menu, ecc.



Seguitemi: **#foodsafetymatters**



INTERVENTO

Semplici procedure per garantire la sicurezza

- 1. Segnalare** al management qualsiasi evento sospetto
 - 2. Mandare a casa** le persone infette e chiedere loro di stare a casa per altre **48 ore** dopo la scomparsa dei sintomi
 - 3. Utilizzare** gli adeguati dispositivi di protezione individuale 
 - 4. Isolare** l'area
 - 5. Buttare via** qualsiasi alimentopotenzialmente contaminato 
 - 6. Pulire** l'area contaminata seguendo il protocollo di gestione dei rischi biologici più adeguato e adottare le procedure di lavaggio delle stoviglie contaminate 
 - 7. Manipolare con attenzione** capi d'abbigliamento, tovaglie e tovaglioli contaminati. Eseguire un lavaggio alle massime temperature consentite e asciugare con asciugatrice
 - 8. Disinfettare** le superfici molto toccate 
 - 9. Rimuovere con cura** e buttare via i dispositivi di protezione individuale dopo le procedure di gestione dei rischi biologici 
 - 10. Indossare abiti puliti e lavarsi le mani** a fondo prima di entrare nuovamente nell'area 
- Consultare le specifiche procedure di pulizia e disinfezione per ogni fase** 

Seguitemi: [#foodsafetymatters](#)



Per saperne di più: ecolab.com/norovirus