NOROWIRUSY

BROSZURA INFORMACYJNA

CZYM SĄ NOROWIRUSY?

Norowirusy są bardzo zaraźliwymi wirusami, które mogą powodować zakażenie układu pokarmowego człowieka. Norowirusy są przyczyną „zatruć pokarmowych" i „grypy żołądkowej". Zatrucia pokarmowe nie są jednak spowodowane przez wirusa grypy.

Więcej informacjo na stronie: ecolab.com/norovirus

Norowirusy są jedną z **GŁÓWNYCH PRZYCZYN CHORÓB PRZENOSZONYCH DROGĄ POKARMOWĄ** zarówno w skali globalnej, jak i w Europie.

Źródło: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases. 2015.

SYMPTOMY POJAWIAJĄ SIĘ W CZASIE **24 GODZIN**

Źródło: Center for Disease Control

- Intensywne wymioty i biegunka
- Nudności
- Stan podgorączkowy i dreszcze
- Ból głowy lub bóle mięśni

Ilość wirusów, która zmieściłaby się **w główce od szpilki** wystarczyłaby do zakażenia **ponad 1000 LUDZI**

Źródło: Journal of Medical Virology, sierpień 2008 r

Norowirusy mogą się rozprzestrzeniać **PRZED** i **PO** pojawieniu się objawów

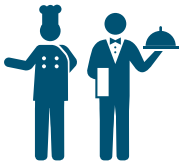
Źródło: Center for Disease Control

TRUDNE DO WYELIMINOWANIA:

- **Przetrwanie** na powierzchniach i przyborach kuchennych nawet przez **kilka tygodni**
- Mogą **być zaraźliwe** w produktach spożywczych pomimo ich przechowywania w niskiej temperaturze a nawet po ugotowaniu
- **Nie są podatne na działanie** wielu powszechnych **środków dezynfekujących** i **odkażających**

Źródło: NACMCF.2016.JFP 79(5):843

JAK NOROWIRUSY PRZENIKAJĄ DO RESTAURACJI



PRACOWNICY

KLIENCI

ŻYWNOŚCI SKAŻONEJ
U ŹRÓDŁA

PRODUKTY SPOŻYWCZE, KTÓRYCH ZAZWYCZAJ DOTYCZY ZAKAŻENIE
OBEJMUJĄ SAŁATKI I KANAPKI LUB INNE PRODUKTY GOTOWE DO SPOŻYCIA, BĄDŹ SUROWE OSTRYGI ZBIERANE W ZBIORNIKACH SKAŻONYCH ŚCIEKAMI.

Źródło: US Center for Disease Control

JAK ROZPRZESTRZENIAJĄ SIĘ NOROWIRUSY

Norowirusy znajdują się w odchodach lub wymiocinach zarażonych osób i mogą się łatwo rozprzestrzeniać.

SPOŻYWANIE
SKAŻONEJ ŻYWNOŚCI LUB NAPOJÓW

DOTYKANIE
ZAKAŻONYCH LUDZI, SKAŻONYCH PRZEDMIOTÓW LUB POWIERZCHNI

WDYCHANIE
ZAWIESZONYCH W POWIETRZU CZĄSTECZEK WIRUSA

Śledź nas na **#foodsafetymatters**

Dowiedz się więcej: ecolab.com/norovirus

© 2019 Ecolab INC. Wszelkie prawa zastrzeżone

ECOLAB®

NOROWIRUSY

OGRANICZENIE ROZPRZESTRZENIANIA SIĘ

Mydło do mycia rąk w pianie Nexa™ oraz środek do dezynfekcji rąk Spirigel Complete.

Przetwarzanie żywności

Podmioty świadczące usługi gastronomiczne muszą być świadome ryzyka związanego z norowirusami w przypadku niektórych typów produktów spożywczych.

W przypadku choroby zostań w domu

Podstawowym sposobem na kontrolowanie rozprzestrzeniania się norowirusów jest wykluczenie dostępu chorych osób do placówek gastronomicznych i hotelarskich.

Często myj ręce

Częste mycie rąk pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się zarazków.

KitchenPro Oxy to łatwy w użyciu i wygodny środek do dezynfekcji na bazie H_2O_2 o dużej szybkości działania i udoskonalonej wydajności czyszczenia. Skuteczny przeciwko norowirusom.

W przypadku wybuchu epidemii zlokalizuj zestaw do usuwania wycieków.

Unikaj kontaktu z chorymi

Ograniczenie kontaktu z osobami chorymi pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się zarazków.

Czyść i dezynfekuj powierzchnie

Czyszczenie i dezynfekcja dotykanych powierzchni pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się zarazków.

Dokładnie myj naczynia kuchenne

Dokładne mycie naczyń, szkła i przyborów kuchennych pomaga zapobiegać rozprzestrzenianiu się zarazków.

Apex zapewnia doskonałe wyniki zmywania naczyń już za pierwszym razem.

NAJLEPSZĄ OCHRONĄ JEST ZAPOBIEGANIE!

ECOLAB®