NOROVIRUS

FICHE TECHNIQUE

Qu'est-ce que le NOROVIRUS ?

Le Norovirus est un virus extrêmement contagieux qui provoque une inflammation du système digestif. Le Norovirus est aussi appelé "empoisonnement alimentaire" ou "grippe intestinale". Bien qu'il puisse provoquer un empoisonnement alimentaire, il n'est pas causé par le virus de la grippe.

En savoir plus : ecolab.com/norovirus

Le Norovirus est une des **PRINCIPALES CAUSES DES ÉPIDÉMIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE** au niveau global et en Europe.

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

LES SYMPTÔMES DÉBUTENT EN MOINS DE **24 HEURES**

Source : CEPCM

- DIARRHÉE et vomissements intenses
- Nausée
- Refroidissements et fièvre faible
- Maux de tête et douleurs musculaires

La quantité de particules du virus qui peuvent **s'accumuler sur une tête d'épingle** suffit à infecter

+1 000 PERSONNES

Source : Journal of Medical Virology, août 2008

Le Norovirus peut se propager **AVANT** et **APRÈS** l'apparition des symptômes.

Source : CEPCM

DIFFICILE À ÉLIMINER :

- **IL survit** sur les surfaces et les ustensiles pendant plusieurs **semaines**
- Il peut **rester infectieux** dans les aliments à des températures inférieures à zéro degré et même dans des aliments cuits.
- Il peut **résister** à un grand nombre de **désinfectants** et **aseptisants courants.**

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

COMMENT LE NOROVIRUS ENTRE DANS UN RESTAURANT

EMPLOYÉS

CLIENTS

ALIMENTS CONTAMINÉS
À LA SOURCE

LES ALIMENTS VECTEURS DU VIRUS
SONT PRINCIPALEMENT LES SALADES, SANDWICHES, OU AUTRES ALIMENTS PRÊTS À MANGER, OU DES HUITRES CRUES RÉCOLTÉES DANS DES EAUX POLLUÉES.

Source : US Center for Disease Control

COMMENT LE NOROVIRUS SE PROPAGE

Des Norovirus ont été détectés dans les matières fécales et le vomis des personnes infectées. Il peut se propager facilement.

CONSOMMATION
DE BOISSONS OU D'ALIMENTS CONTAMINÉS

CONTACT PHYSIQUE
AVEC DES PERSONNES, DES OBJETS OU DES SURFACES CONTAMINÉES

RESPIRATION
PARTICULES DE VIRUS DANS L'AIR

Suivez-nous sur **#foodsafetymatters**

En savoir plus ecolab.com/norovirus

ECOLAB®

© 2019 Ecolab INC. Tous droits réservés

NOROVIRUS

FREINER LA PROPAGATION

Savon moussant pour les mains Nexa™ et Désinfectant complet pour les mains Spirigel.

Lavez-vous fréquemment les mains

Se laver les mains fréquemment contribue à freiner la propagation des bactéries.

Manipulation des aliments

Les services de restauration doivent connaître les risques de norovirus dans certaines.

Restez chez vous si vous êtes malade

L'exclusion des personnes infectées hors des environnements d'hébergement et de restauration est la principale mesure de contrôle du norovirus.

KitchenPro Oxy est un désinfectant H_2O_2 facile, pratique, ultra rapide, en une seule étape, avec une très bonne efficacité détergente. Il est efficace contre le norovirus.

En cas d'épidémie, procurez-vous le nettoyage en cas de déversement.

Évitez le contact avec les personnes malades

Limiter le contact avec des personnes malades contribue à prévenir la propagation des germes.

Nettoyez et désinfectez les surfaces

Nettoyer et désinfecter les surfaces fréquemment touchées contribue à prévenir la propagation des germes.

Lavez bien la vaisselle

Bien laver les assiettes, les verres et les ustensiles contribue à prévenir la propagation des germes.

Apex donne de bons résultats au premier passage en lave-vaisselle

LA PROTECTION COMMENCE PAR LA PRÉVENTION

ECOLAB®