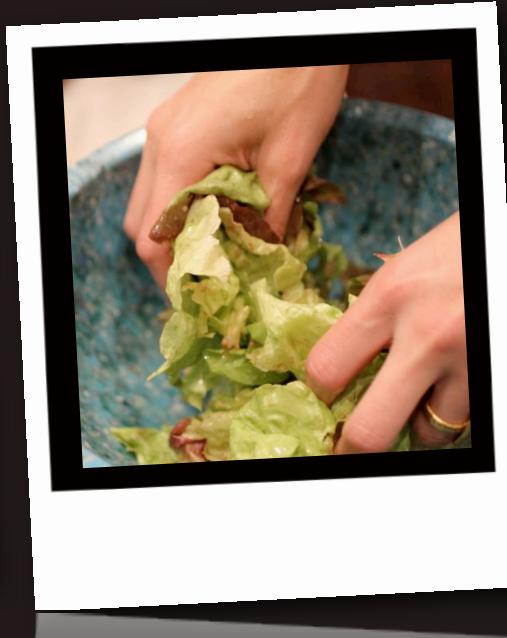
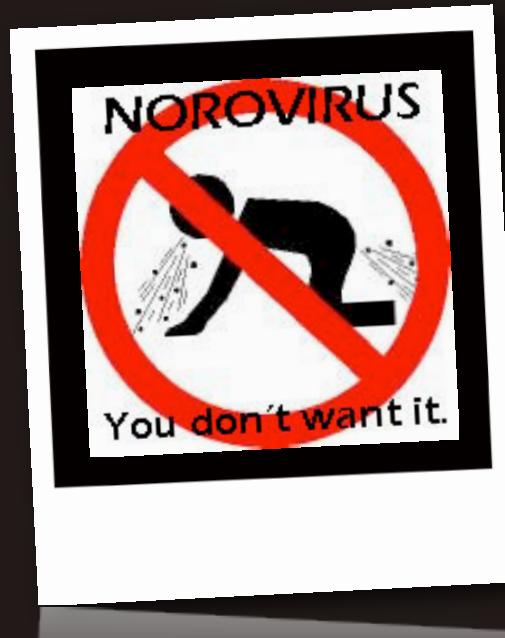


Food safety infosheet du 1er février 2012

Les infections à norovirus sont en augmentation en Caroline du Nord

L'écllosion liée à Harbor Inn Seafood à Conover, Caroline du Nord, a touché plus 125 clients.



Des infections à norovirus peuvent avoir lieu sans symptômes.

Les personnes infectées par norovirus peuvent libérer d'importantes quantités de particules virales lors de vomissements et de diarrhées.

L'excrétion virale (présence du virus dans les selles) peut parfois durer pendant 3 semaines après que les symptômes soient terminés.

Le département de la santé de Caroline du Nord a signalé une écllosion à norovirus ces dernières semaines, permettant aux responsables de la santé de l'État d'émettre une alerte.

Plus de 125 clients d'un restaurant de Conover, Caroline du Nord, sont tombés malades à cause de norovirus mi-janvier ; la plupart des personnes ont été malades après avoir mangé au restaurant Harbor Inn Seafood, les 13 et 14 janvier, mais quelques clients sont devenus malades très récemment après avoir y mangé le 20 janvier.

Bien que l'origine de l'aliment n'ait pas été identifiée, des victimes disent que les personnes présentes à la party qui sont tombées malades après avoir mangé chez Harbor Inn Seafood, sont celles qui ont mangé de la salade composée.

Les salades peuvent être préparées par une personne qui ne se voit pas comme étant un manipulateur d'aliments. Norovirus, spécifiquement durant les mois d'hiver, est stable dans l'environnement et peut survivre et infecter pendant des semaines après une contamination.

Norovirus peut persister sur des surfaces de cuisine pendant plus de six semaines.

La plupart des désinfectants pour les mains ne sont pas efficaces pour réduire norovirus.