

*Plus de 50 cas de
maladies à
norovirus ont été
liés à des
manipulateurs de
denrées alimentaires
malades*

Une société de
restauration
commerciale du centre
administratif de
Mankato, Minnesota,
est liée à une éclo-
sion virale au cours de deux
événements distincts.



Les enquêteurs retracent l'éclosion à plusieurs manipulateurs d'aliments qui étaient malades

Les responsables de la santé du Minnesota ont dit que des employés malades de la restauration commerciale étaient à l'origine de l'éclosion à norovirus qui a rendu malades plus de 50 personnes qui ont mangé à l'occasion d'événements au centre administratif de Mankato. L'éclosion a été liée à une seule société de restauration commerciale extérieure au centre administratif.

La majorité des personnes malades ont été en relation avec un événement, le banquet du Greater Mankato Growth auquel plus de 460 personnes ont assisté. Il y a eu aussi des rapports d'autres cas ultérieurs de maladies liés à un second événement le jour suivant. Les responsables de la santé ont procédé à une intervention auprès du fournisseur de la restauration commerciale qui comprenait un rappel des protocoles à suivre lorsque des employés tombent malades suite à une éclo-
sion.



CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR À PROPOS DE NOROVIRUS

- Ne manipulez pas d'aliments lorsque vous êtes malade, spécialement si vous avez des symptômes comme de la diarrhée (car la transmission est probable) ou des vomissements (car les particules de virus peuvent se répandre aux mains, aux vêtements et aux autres surfaces)
- Des infections à norovirus peuvent avoir lieu sans symptômes
- Les personnes infectées peuvent répandre de grandes quantités de norovirus dans leur selles et leurs vomissements
- Norovirus peut persister sur des surfaces usuelles de cuisine pendant plus de 6 semaines
- Quelques désinfectants pour les mains ne sont pas efficaces pour réduire la présence de norovirus sur les mains