



www.foodsafetyinfosheets.org



NOROVIRUS ES UN PROBLEMA PARA LOS RESTAURANTES

El virus puede ser introducido a la localidad por comensales enfermos o preparadores de alimentos, y permanecer viable en las superficies durante semanas. El lavado apropiado de manos, la exclusión de empleados enfermos (por lo menos por dos días luego que los síntomas hayan desaparecido), y lavar y desinfectar luego de que alguien vomite, pueden reducir los riesgos.

Use protección adecuada cuando limpie vomito, incluyendo guantes descartables de látex, mascara quirúrgica descartable, y un sobretodo.



El norovirus puede convertirse en aerosol y alcanzar distancias de hasta 25 pies del lugar del vomito.

El cloro puede inactivar al norovirus; la amonia cuaternaria no se recomienda porque no es efectiva. Una mezcla con una concentración de 5,000 ppm (25 cucharas soperas de cloro (5.25%) en un galón de agua) debe ser aplicada al área afectada por un mínimo de 4 minutos.

En Diciembre del 2012, un Golden Corral de Casper, WY, fue parte de un brote de norovirus el cual afecto a 300 personas. La investigación determino que el brote pudo haber sido causado por falta de limpieza tanto del comedor como de los baños, ambas áreas del restaurante donde se reportaron varios casos de vómitos. Durante la investigación, también encontraron prácticas riesgosas de sanidad alimentaria como poca higiene, contaminación cruzada entre utensilios y alimentos, y lavado de manos inapropiado.

En el 2010, dos brotes de norovirus fueron conectados a un preparador de alimentos empleado por una empresa de catering en Auckland, Nueva Zelanda. Dicho individuo había estado enfermo de norovirus, y volvió al trabajo 45 horas luego de que los síntomas desaparecieran. 38 personas enfermaron en dicho brote.

Para más información contacte a Ben Chapman,

benjamin_chapman@ncsu.edu o a Doug Powell, dpowell@ksu.edu