



www.foodsafetyinfosheets.org



NOROVIRUS EST UN PROBLÈME POUR LES RESTAURANTS

Le virus peut être introduit dans un établissement par des clients malades ou des manipulateurs d'aliments et peut persister sur des surfaces pendant des semaines. Le lavage correct des mains, l'exclusion du personnel malade (pendant au moins deux jours après la disparition des symptômes) et un nettoyage et une désinfection adaptés après vomissements peuvent réduire le risque.

Utiliser des outils de protection lors du nettoyage du vomi, comprenant des gants jetables, des masques chirurgicaux et des tabliers jetables.

Norovirus peut être diffusé sous forme d'aérosols lors des vomissements et peut se propager jusqu'à 7,60 m à l'extérieur des zones visuellement affectées.

L'eau de Javel peut inactiver norovirus. Les ammoniums quaternaires ne sont pas recommandés parce qu'ils ne sont pas efficaces. Une solution de 5 000 ppm d'eau de Javel (1,5 tasses d'eau de Javel à 5,25% dans 3,8 litres d'eau) doit être appliquée sur les zones souillées pendant au moins 4 minutes.



En décembre 2012, un restaurant Golden Corral à Casper dans le Wyoming a été lié à l'apparition de norovirus qui a affecté plus de 300 clients. Les investigateurs de la santé ont cité un mauvais nettoyage des multiples incidents de vomis dans la salle à manger et les toilettes comme sources probables de l'éclosion. Les investigateurs ont également retrouvé d'autres pratiques à risques liées à la sécurité des aliments, dont une mauvaise désinfection, une contamination croisée entre les ustensiles et les aliments et un lavage incorrect des mains.

Deux éclosions à norovirus en 2010 étaient liées à un traiteur à Auckland, Nouvelle-Zélande, et au final, cela a été attribué à un seul manipulateur d'aliments. L'individu avait été rendu malade par norovirus et les plats ont été préparés seulement 45 heures après la fin de ses symptômes. L'éclosion a été à l'origine de 38 personnes malades.