

FACTSHEET

WAT IS HET NOROVIRUS?

Het norovirus is een zeer besmettelijk virus dat een ontstoken spijsverteringsstelsel kan veroorzaken. Het norovirus wordt soms ook wel 'voedselvergiftiging' of 'buikgriep' genoemd. Hoewel het wel voedselvergiftiging kan veroorzaken, wordt het niet veroorzaakt door het influenzavirus.

Meer informatie: ecolab.com/norovirus

Het norovirus is zowel wereldwijd als in de Europese regio een van de **VOORNAAMSTE OORZAKEN VAN DOOR VOEDSEL OVERGEBRACHT ZIEKTEN.**

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

SYMPTOMEN TREDEN BINNEN 24 UUR OP

Bron: Center for Disease Control

- Hevig overgeven en diarree
- Misselijkheid
- Een beetje koorts en koude rillingen
- Hoofdpijn of spierpijn

Het aantal virusdeeltjes dat **op de kop van een naald past** is genoeg om

1000+
MENSEN TE INFECTEREN

Bron: Journal of Medical Virology, augustus 2008



Het norovirus kan zich verspreiden **VOORDAT** en **NADAT** symptomen aanwezig zijn

Bron: Center for Disease Control

MOEILIK TE DODEN:

- **Overleeft wekenlang** op oppervlakken en keukengerei
- Kan **besmettelijk blijven** in voedsel als het ingevroren is en soms zelfs als het gekookt is
- Is **bestand tegen** vele algemene **desinfectiemiddelen** en **sanitizers**

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

HOE HET NOROVIRUS EEN RESTAURANT BINNENKOMT



MEDEWERKERS



KLANTEN



VOEDSEL BESMET BIJ DE BRON

GETROFFEN VOEDSEL IS MEESTAL

SALADES EN SANDWICHES OF ANDERE KANT-EN-KLARE ETENSWAREN, OF RAUWE OESTERS DIE GEVANGEN ZIJN IN MET RIOOLWATER BESMET WATER.

Bron: US Center for Disease Control



HOE HET NOROVIRUS ZICH VERSPREIDT

Norovirussen zijn te vinden in ontlasting of braaksel van geïnfecteerde mensen en kunnen zich gemakkelijk verspreiden.



CONSUMEREN

VAN BESMET ETEN OF DRINKEN



AANRAKING

VAN BESMETTE MENSEN, VOORWERPEN OF OPPERVAKKEN



INADEMEN

VAN VIRUSDEELTJES IN DE LUCHT

Volg ons op **#foodsafetymatters**



Meer informatie: ecolab.com/norovirus

BEPERK DE VERSPREIDING

Nexa™
schuimende
handzeep en
Spirigel
complete
hand
sanitizer.



Regelmatig de handen wassen

Door regelmatig de
handen te wassen,
kan de verspreiding
van ziektekiemen
worden voorkomen.



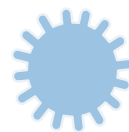
Voedsel hanteren

Wie in de foodservice werkt,
moet op de hoogte zijn van het
norovirusrisico in bepaalde
soorten voedsel.



Thuisblijven als u ziek bent

Het norovirus kan het best onder
controle worden gehouden als
besmette personen uit de buurt
van voedsel en hospitality-
omgevingen worden gehouden.



KitchenPro Oxy:
gemakkelijk en handig
H2O2-middel voor
snelle desinfectie in
één stap met
verbeterde
reinigingsprestaties.
Effectief tegen het
norovirus.



Zoek uw
reinigingskit
in geval
van een
uitbraak.



Oppervlakken schoonmaken en desinfecteren

Door oppervlakken die door
handen worden aangeraakt schoon
te maken en te desinfecteren, kan
de verspreiding van ziektekiemen
worden voorkomen.



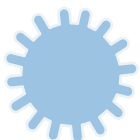
Tafelgerei grondig afwassen

Door serviesgoed, glaswerk en keukengerei
grondig af te wassen, kan de verspreiding van
ziekttekiemen worden voorkomen.



Anderen die ziek zijn vermijden

Door contact met
anderen die ziek zijn
te vermijden, kan de
verspreiding van
ziekttekiemen worden
voorkomen.



Apex biedt de eerste keer meteen de juiste afwasresultaten.

