

Diga «no» a los norovirus

El norovirus provoca diarrea y vómitos, que suelen presentarse al mismo tiempo. Se cree que este tipo de virus es responsable de la mitad de todas las enfermedades transmitidas por alimentos. Los restaurantes y las salas de banquetes son entornos donde suelen ocasionarse brotes de norovirus. Un trabajador de la alimentación enfermo puede propagarlo al manipular los alimentos y un cliente enfermo puede propagar la enfermedad al experimentar los síntomas cuando se encuentra dentro del establecimiento de alimentación. **Panifique con antelación y diga «no» al norovirus.**

1. Los trabajadores enfermos deben quedarse en casa hasta que no presenten más síntomas durante 24 horas.
2. Aprenda a limpiar vómito y diarrea de forma segura. La normativa de Seguridad Alimentaria del Artículo III del condado de Allegheny exige que todas las instalaciones alimentarias tengan un plan escrito en funcionamiento (Sección 326.1).

Los siguientes consejos le ayudarán a desarrollar su plan y capacitar al personal para cuando lo necesite.

RESPUESTA INMEDIATA

- La exposición a las partículas de vómito o diarrea presentes en el aire puede hacer que una persona se enferme.
- **¿Cómo hacer que los clientes permanezcan lejos de la zona afectada?**
- Piense en todas las zonas del establecimiento donde una persona puede enfermarse.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

- **¿Quién es responsable?** Asegúrese de que el personal de su establecimiento sepa cómo realizar la limpieza.
- **¿Dónde están los suministros?** Siempre tenga un kit disponible. Reemplace los suministros luego de utilizarlos.
- **¿Qué debería hacer el personal?** En el reverso, encontrará un ejemplo de procedimiento que podrá adaptar a sus necesidades.



SUMINISTROS

- **Tenga un kit completo disponible.** Los suministros necesarios deberían estar siempre al alcance del personal.
- **Proteja a sus trabajadores.** Incluya equipos de protección personal para disminuir los riesgos de que la persona que limpie el vómito o diarrea se enferme.
- **Se sugiere el siguiente inventario para un kit para vómito y diarrea:**



Toallas de papel



Limpiador en aerosol



Lejía



Taza medidora



Cubeta



Mascarillas N-95 o KF-94



Guantes de un solo uso



Gafas de seguridad

CAUTION

Cinta de precaución u otro elemento para cercar las áreas afectadas



Programa de Salud Alimentaria del Departamento de Salud del condado de Allegheny

• 412.578.8044 • foodsafety@alleghenycounty.us

2121 Noblestown Rd., Ste 210 • Pittsburgh, PA. 15205 • AlleghenyCounty.us/FoodSafety

Clean Up & Disinfect For **NOROVIRUS** A STOMACH BUG

Act fast! Clean up any vomit or diarrhea immediately.



1 WIPE UP SURFACES

Only use hot water & bleach if fabric laundering directions permit

2 CLEAN UP SURFACES

3 DISINFECT SURFACES

3/4 CUP CHLORINE BLEACH* + **1 GALLON WATER**

*Approximately 6%

4 WASH YOUR HANDS

Any vomit or diarrhea may contain norovirus and should be treated as though it does.

Cualquier vomito o diarrea puede contener norovirus y debe ser tratado como si lo hiciera.

Toute vomissure ou diarrhée peut contenir un norovirus et doit être traitée comme si elle en contenait.

任何呕吐或腹泻都可能含有诺如病毒，治疗时应视为含有诺如病毒处理。

Scientific experts from the U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC) helped to develop this poster. For more information on norovirus prevention, please see <http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>.

Posters are available for download at www.waterandhealth.org/resources/posters

