

Norovirus

¡Conozca la respuesta!

¿Cómo se propaga el Norovirus?

El Norovirus se propaga cuando:

- Los empleados infectados tocan alimentos con sus dedos contaminados con heces o vómito.
- Las superficies de trabajo que están contaminadas por heces o vómito no se limpian y sanitizan correctamente.
- Los empleados regresan al trabajo cuando todavía están infectados con el virus.



El Norovirus es un virus muy contagioso que se halla en el vómito y las heces de las personas contagiadas con el virus.

Sólo se necesita una pequeña cantidad del virus para que las personas se enfermen.

Los empleados enfermos de gastroenteritis causada por Norovirus son un peligro para otras personas porque ellos tocan los alimentos y las bebidas que éstas consumirán.

La mayoría de las enfermedades causadas por virus se originan debido a un empleado enfermo con Norovirus.

¿Qué puede hacer para prevenir la propagación del Norovirus?

- Implemente un plan para alentar a que los empleados reporten los síntomas de vómito y diarrea.
- Siempre lávese las manos después de usar el baño y antes y después de tocar los alimentos.
- Para reducir al mínimo el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer, sívalos con pinzas, guantes u otros utensilios.
- Si un cliente o un empleado tienen vómito o diarrea, ponga en práctica un procedimiento de limpieza para prevenir la propagación del Norovirus.



PREVENGA QUE LOS VIRUS CONTAMINEN LOS ALIMENTOS

Lávese las manos con agua y jabón

- después de ir al baño.
- antes y después de preparar alimentos.

Semana 2: Norovirus

gerente

página 1



National Food Safety Education Month®

Se puede reproducir para usar durante la instrucción sólo con el permiso de National Restaurant Association Educational Foundation.
No se debe vender por separado. ©2007

v.0709

¡Cuidado con las manos!

Instrucciones: En cada situación, encierre en un círculo el símbolo del pulgar hacia arriba si el empleado puede tocar los alimentos con seguridad o el símbolo del pulgar hacia abajo, si es peligroso que el empleado toque los alimentos porque podría contaminarlos con un virus.



1. Gabriella, operadora de parrilla, vomitó varias veces antes de venir al trabajo.



2. A Dan, preparador de pizzas, le duele el estómago y ha ido varias veces al baño durante su turno porque tiene diarrea.



3. Kelly, preparadora de sándwiches, tiene dolor de cabeza.



4. Peter, preparador de ensaladas, tiene picazón en los ojos.



5. Jaimie, mesera, tuvo diarrea en la madrugada, pero ya no tiene esos síntomas.