




¿Qué es?


Es un virus que suele producir brotes de Gastroenteritis Aguda (GEA) en entornos cerrados como residencias. Es **ALTAMENTE CONTAGIOSO**.

¿Cómo se manifiesta?






Incubación 12-48h 
Comienzo brusco 

Cursa con vómitos y diarrea acuosa, y suele remitir tras uno/dos días 

¿Cómo se transmite?

Gotitas de heces o vómitos contaminan **superficies** que tocamos con las manos, y luego nos las acercamos a la boca. 
También se pueden contaminar los **alimentos**.

Medidas higiénico-preventivas generales: cumplir haya o no brote

				
Higiene de manos sistemática: RESIDENTES, TRABAJADORES Y VISITAS	Agua y jabón tras asistencia a residentes infectados	Guantes: cambiar para atender a cada residente. NO SUSTITUYE al lavado de manos	Trabajadores con GEA no deben acudir al trabajo, hasta 48h sin síntomas	Protección adicional ante el riesgo de salpicaduras

Comunicación de brote y toma de muestras

CONTACTOS EPIDEMIOLOGÍA

 Vigilancia.epidemiologica@carm.es

Áreas Salud Cartagena y Mar Menor: 968 326 666

Área Salud Lorca: 968 468 300

Murcia municipio: 968 247 112

Resto territorio: 968 362 039

Tlf. 24h (15:00h - 8:00h, fines de semana, festivos): 607 553 204

Recogida de muestras en las **primeras 24 horas de 5 residentes como máximo**. Conservación a 4°C en doble bolsa

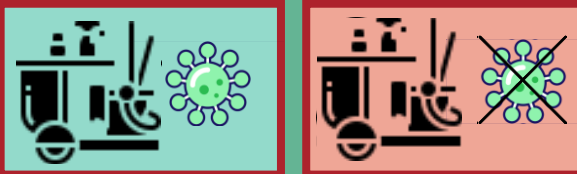



Medidas específicas ante brote

- Limitar contactos de los casos: **no impide uso de espacios comunes**
- **Comidas de los casos:** en su propia habitación o en mesa individual
- **No se aconseja el uso** de inodoros comunes, lavabos, duchas, piscinas, saunas...
- Listado de personas afectadas: **atender en conjunto** a las **personas con síntomas**
- **Información a familiares** sobre medidas y precauciones
- **Reforzar y revisar** la separación de circuitos limpio-sucio

Medidas ambientales ante brote

Listado de elementos a limpiar, con frecuencia y **registro de limpiezas**.

Equipo de limpieza separado para habitaciones de personas infectadas. 

Restos de vómitos/diarrea: retirada con toallas papel, limpieza con agua caliente y detergente, desinfección con lejía. 

Doble bolsa para residuos, ropa, sábanas... **Lavado a 60°C**

Cocina: los norovirus sobreviven a temperatura de hasta **63°C**, asegurar **cocinado** y limpieza de **menaje** a esta temperatura

