

Norovirus en residencias

Servicio de Epidemiología

¿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/diárrea: 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

