

Merkblatt für Patienten mit Norovirus-Infektion

Der Krankheitserreger - Norovirus – ist weltweit für die Mehrzahl der nicht bakteriellen Durchfallerkrankungen verantwortlich.

Der Mensch ist das einzig bekannte Reservoir des Krankheitserregers.

Die Erkrankung tritt im Winter häufiger auf als in den anderen Jahreszeiten und ist hoch ansteckend.

- Übertragung:**
- erfolgt über die Nahrungsaufnahme (**fäkal/oral**)
 - über das Einatmen von Aerosolen bei Erbrechen (**Tröpfcheninfektion**) bzw. Kontakt mit Erkrankten Personen.
 - Weiterhin können (wenn auch selten) **verunreinigtes Wasser** oder mit den Noroviren **besiedelte Lebensmittel** (Krabben, Salate, Muscheln, Fisch) zum Ausbruch der Erkrankung führen.
- Inkubationszeit:**
- ist die Zeit von der Aufnahme des Krankheitserregers bis zum Ausbruch der Erkrankung.
 - Sie liegt zwischen 10 Stunden und 3 Tagen.
- Nachweis:**
- mikrobiologische Untersuchung der Stuhlproben oder von Erbrochenem.
- Krankheitszeichen:**
- Plötzlich einsetzender Brechdurchfall
 - Übelkeit
 - Kopf- und Glieder- schmerzen
 - Leichtes Fieber ist möglich.
- Anmerkung:**
- Die Patienten sind während der akuten Erkrankung hoch ansteckungsfähig (i.d.R 1 bis 3 Tage)
 - Nach Abklingen der Krankheitszeichen kann das Norovirus noch bis zu 14 Tagen im Stuhlgang nachgewiesen werden.
 - Das heißt, dass bei mangelnder Hygiene noch eine Ansteckungsmöglichkeit bestehen kann.
 - Nach Abklingen der Symptome sind weitere Hygienemaßnahmen bis zu 14 Tagen erforderlich:
- Hygienemaßnahmen:**
- ✓ nach jedem Toilettengang und vor Nahrungsaufnahme sind die Hände gründlich unter fließendem Wasser zu waschen
 - ✓ anschließend sollte eine hygienische Händedesinfektion erfolgen (Wirkspektrum begrenzt viruzid Plus)
 - ✓ Oberflächen in den Lebensmittelbereichen und der Toilette sind gründlich zu säubern.
 - ✓ benutztes Geschirr sollte bei 65°C im Geschirrspülautomaten gereinigt werden
 - ✓ bei Geschirrspülen mit der Hand das Geschirr mit heißem Wasser nachspülen (Verbrühungen vermeiden)
 - ✓ die getragene Wäsche sollte bei 95°C gewaschen werden.
 - ✓ Lebensmittel sind nur gut durchgegart bzw. sorgfältig gewaschen, zu verzehren.
 - ✓ Händereichen sollte in diesem Zeitraum vermieden werden.
 - ✓ bei Berufstätigkeit im Lebensmittelbereich ist der Leiter des Unternehmens zu informieren.