

CENTRO DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA DOENÇA

2003.11.20.

Infecção de NoroVirus

A infecção do **Norovirus** é causada por um grupo de viroses conhecidas por ***norovirose***, também conhecida por “Norwalk-like virus”. As viroses podem causar gastroenterite ou intoxicação alimentar. As Norovirose são altamente contagiosas e os principais agentes de infecção não-bacteriana, causa de gastroenterites em muitos países. A transmissão através das excreções, vômitos e diarreia dos doentes concorre para uma alta transmissibilidade em lares, infantários ou escolas. Pessoas de todas as idades podem ser contaminadas com a infecção. Esta infecção é epidémica e ocorre sobretudo no Inverno.

Reservatórios

Os seres humanos são os únicos reservatórios conhecidos.

Modo de transmissão

1. Pela comida ou água contaminada com o vírus
2. Por contacto com vômitos ou fezes de pessoas infectadas;
3. Por contacto com objectos contaminados ou
4. Pelo uso de aerossóis

Período de incubação

A incubação da infecção é usualmente de 24 a 48 horas.

Período de comunicabilidade

Desde o início da doença até pelo menos 48 horas após a recuperação.

Aspecto clínico

A doença manifesta-se usualmente pelos sintomas típicos como náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais, febre ligeira e mal estar. Os sintomas usualmente duram 1 a 3 dias. Podem surgir complicações.

Tratamento

Os Antibióticos não têm qualquer indicação, por se tratar de uma infecção viral. O tratamento dos sintomas consiste em repouso suficiente e ingestão de grande quantidade de água para repôr os fluidos perdidos.

Ações preventivas

Actualmente não há vacina contra a infecção por Norovírus. A melhor maneira de prevenir esta doença é adoptar e manter como padrão, medidas adequadas de higiene pessoal, de higiene alimentar e ambiental.

Conselhos para o público

- O público deve preferir consumir junto dos estabelecimentos licenciados, especialmente se consumir produtos com maior risco de contaminação como por exemplo ostras e mariscos
- Todos os alimentos especialmente os bivalves devem ser bem cozinhados antes de serem consumidos.
- Os vegetais e saladas para consumo como frescos ou preparados em saladas devem ser bem lavados, bem embalados e conservados no frigorífico à temperatura de 4C^o ou inferior.
- As mãos devem ser sempre lavadas com sabão e água corrente após utilização das instalações sanitárias.
- Utilize luvas sempre que prestar cuidados a doentes, especialmente no tratamento das excreções, fezes e vômitos dos doentes., e lave logo de seguida as mãos.
- Limpe e desinfecte lençóis, roupas, toalhas, e objectos de higiene com uma solução de lixívia diluída 1:10 durante 30 minutos. Remova e substitua as toalhas contaminadas com cuidado. Lave a área contaminada com uma solução de lixívia de uso doméstico diluída 1:100. Passe por água limpa e faça a secagem durante 5-10 minutos.
- Os manipuladores de alimentos e os prestadores de cuidados médicos que contraíam vômitos e diarreia devem abster-se da actividade laboral para tratamento médico, até recuperarem.