

ノロウイルス食中毒注意報が全県に発令されました

2010年1月15日

長野県衛生部食品・生活衛生課

本日、「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発令しました。

例年、ノロウイルス食中毒は冬に多く発生しています。この食中毒は、ノロウイルスが原因の一つである「感染性胃腸炎」の患者が急増すると、その1～2週間後に多発する傾向があります。

ノロウイルス食中毒を防ぐために

- 石けんでよく手を洗いましょう。
外出先から帰った後、トイレの後（ノロウイルスは人の便の中にいるため）、調理の前や食事の前にも。
 - 加熱調理する料理は、中心部まで十分に火を通しましょう。
 - ノロウイルスは、おう吐物や下痢便の中にあることがあります。おう吐物などを片付ける場合は、マスクや使い捨て手袋を着用しましょう。また、汚れた場所は、塩素系の薬剤で消毒してください。
- 【食品を取り扱う業者、集団給食施設の方へ】
下痢、腹痛、おう吐、発熱などの胃腸炎症状のある時は、調理に従事しないようにしましょう。

手洗いのポイント

- ・ 石けんを使い、よく泡立てて、手と手をよくこすり合わせ、最後に流水で十分にすすぎましょう。
- ・ 水道の蛇口も手と一緒に石けんで洗い流しましょう。

お問い合わせ先：

多文化共生くらしのサポーター Tel. 026-235-7186（ポルトガル語、中国語、
タガログ語、タイ語、英語）
長野県衛生部食品・生活衛生課食品衛生係 Tel. 026-235-7155（日本語のみ）