

2012. 11. 14

「ノロウイルス食中毒注意報」を 全県に発令しました

本日、「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発令しました。

ノロウイルスは主に冬季に流行し、感染性胃腸炎患者の届出数の増加に伴い、食中毒も増える傾向にあります。

長野県内における感染性胃腸炎患者の届出数に増加が見られること及び全国的にノロウイルスによる集団感染が多発していることから、次のポイントに注意してノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

【ノロウイルス食中毒を防ぐために】

- 石けんで手をよく洗いましょう。
外出先から帰った後、トイレの後、調理の前や食事の前など。
- 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。
食品の盛付は、お箸などを使って盛り付けましょう。
- ノロウイルスによる感染性胃腸炎患者のおう吐物や下痢便中には、多量のウイルスが含まれています。おう吐物などを片付ける場合は、マスクや使い捨ての手袋を着用して行い、汚れた場所は塩素系の薬剤で消毒しましょう。

【食品を取り扱う営業者や調理業務に従事している方へ】

- 下痢、腹痛、おう吐、発熱などの胃腸炎症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

手洗いのポイント

- ・ 石けんをよく泡立てて、指の先や指の間、手のひらや手の甲など、手全体を丁寧に洗い、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。

【参考】

◆ ノロウイルス食中毒の発生要因と症状

ノロウイルス食中毒は、主に①ノロウイルスに感染した人の手等を介してウイルスに汚染された食品を食べる②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不十分」で食べることによって起こります。

ノロウイルス食中毒になると、下痢、おう吐や発熱といった症状が現れます。

◆ ノロウイルス食中毒注意報の詳細については、以下のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuu12n.pdf>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口