

2006. 12. 8

## ≒どこでも食品衛生掲示板≒

### 感染性胃腸炎の発生が急増しています

細菌やウイルスなどの病原体により、おう吐、下痢、腹痛などを主症状とする「感染性胃腸炎」の患者数が急増しています。また施設などにおける集団感染も増加しています。

感染性胃腸炎の主な原因であるノロウイルスの感染力は非常に強く、人から人へ容易に感染しますので感染防止のため、以下の注意事項を参考に予防しましょう。

#### ○ 特に注意してほしいこと

発症者のおう吐物や便には、原因のウイルスが多量に含まれています。

処理をする時は、必ず使い捨ての手袋やマスクを着用し、使い捨てのできる布やペーパータオルでふき取りましょう。ふき取った後は塩素系消毒剤（塩素濃度 0.05～0.1%程度）で消毒しましょう。

処理の後には十分手を洗いましょう。

#### ○ 一般的な注意事項

・帰宅後、トイレの後、調理前、食事の前などは、よく手を洗いましょう。

・加熱調理する料理は、十分に加熱してください。特にカキ、アサリなどの二枚貝には、ノロウイルスを蓄積しているものがありますので、中心部まで加熱しましょう。

・まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素剤で消毒して使いましょう。

★ 詳しい情報は、長野県ホームページをご覧ください。

(<http://www.pref.nagano.jp/eisei/hokenyob/happyou/ichoen061208.pdf>)

#### ● 内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県衛生部

健康づくり支援課（電話 026-235-7148, FAX 026-235-7170, 電子メール kenko@pref.nagano.jp）

食品・生活衛生課（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp）

・最寄りの保健所