

2008.12.3

＝どこでも食品衛生掲示板＝

「ノロウイルス食中毒注意報」を 全県に発令しました

例年、冬になるとノロウイルスによる食中毒が多発しています。

ノロウイルス食中毒発生の指標の一つである「感染性胃腸炎」の患者数が今年も急増してきましたので、今後、ノロウイルス食中毒の発生が予測されます。

ノロウイルス食中毒は、主に人の手を介して発生することから「手をよく洗う。」など、次のポイントに注意して食中毒を予防しましょう。

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（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、十分に火を通しましょう。

患者さんのおう吐物などを処理するときは、使い捨ての手袋を使い、おう吐した場所を塩素消毒するなど、汚染が広がら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あわせ、最後に流水で十分すすぎましょう。
- ・水道のカランも手と一緒に石けんで洗いましょう。

【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、主に手をよく洗わずに調理することによって、ノロウイルスに汚染された食品や、ノロウイルスを蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不足」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、以下のアドレスを御覧ください。

: <http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuu08n.pdf>

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口