

2010.1.15

## ＝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

本日「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発令しました。（発令期間：平成22年3月31日まで）

ノロウイルス食中毒は例年、冬季に流行する傾向があります。

上田保健所管内の飲食店でノロウイルスによる食中毒が発生したこと、及び感染性胃腸炎患者の届出数の増加が見られることから、「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。

#### 【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。食品の盛り付けはお箸などを使って盛り付けましょう。

ノロウイルスは、おう吐物や下痢便の中にいることがあります。おう吐物などを片付ける場合は、マスクや使い捨ての手袋を着用し、汚れた場所は、塩素系の薬剤で消毒しましょう。

#### 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、手全体を丁寧にもみ洗いして、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 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 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.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuu09n.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）

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口