

2013. 12. 04

＝ 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、長野県は「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発令しました。

感染性胃腸炎は主に冬期に流行しますが、この患者の届出数が増加すると、それに伴いノロウイルス食中毒が発生する傾向にあります。

長野県内における感染性胃腸炎患者の届出数に増加傾向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防止のポイント】

- 石けんで手をよく洗いましょう。
- 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。
- 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。

◆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、手全体をていねいにもみ洗いして、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。
- ・タオルは常に清潔なものを用意しましょう。

●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