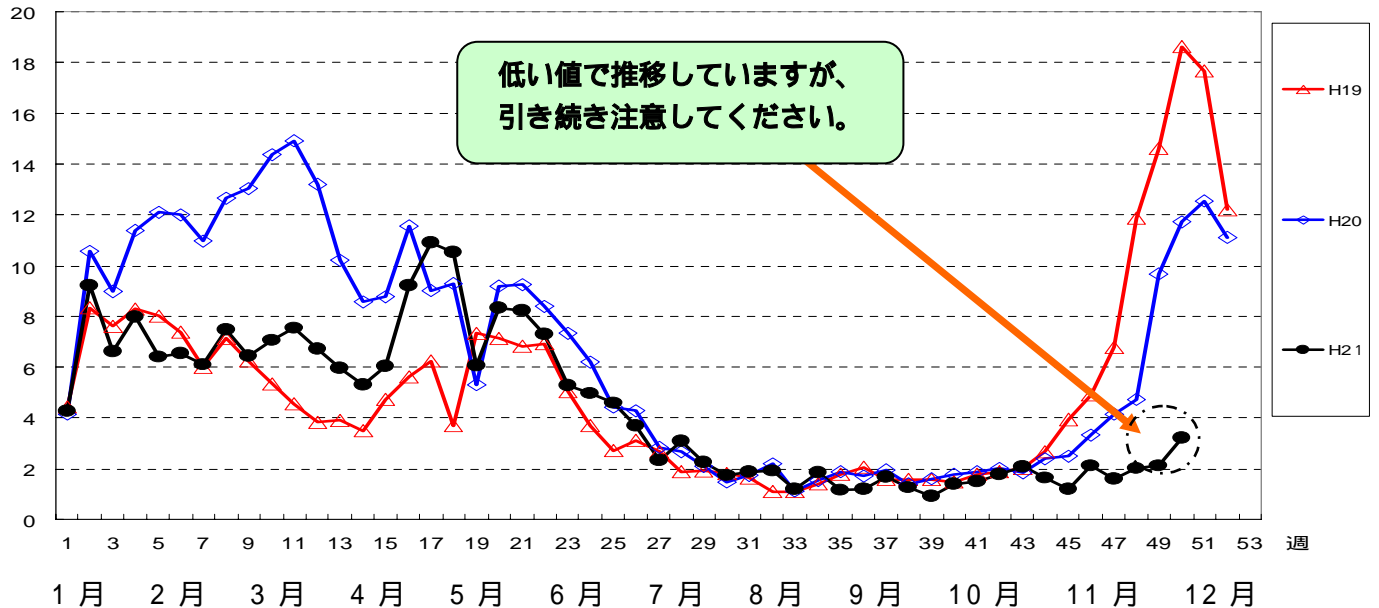


ノロウイルスによる 感染性胃腸炎・食中毒情報 第4号

ノロウイルスは感染力が強く、少量のウイルスで発症することがあります。
 おう吐や下痢などの症状があるにもかかわらず、調理をした場合に手で調理品を汚染してしまい、食中毒を引き起こしてしまう可能性があります。
 調理前に健康確認をして、食中毒の発生を防止しましょう。



感染性胃腸炎定点当たりの届出数(感染症サーベイランス)



予防のポイント4「調理前の健康確認」

健康管理に注意しましょう

～調理する方又はご家族に「おう吐」「下痢」等の症状はありませんか？～
 調理される方ご自身の感染予防対策として自己健康管理は重要です。
 調理される方のご家族がノロウイルスに感染してしまった場合、家庭生活における様々な接触で、二次的に感染を受ける可能性もあることから、ご家族の健康状態(接し方)にも注意が必要です。
 (ノロウイルスに感染した乳幼児のおむつを替えていた人が感染した事例もあります)



予防の基本は手洗いです。【「2回」洗いが効果的です】
 石けんを使ってよく洗い、流水で十分に流しましょう。



ノロウイルスは、おう吐や下痢、発熱など風邪に似た症状を呈します。
症状がある時は、直接食品に触れる調理行為を避けましょう。

次号(1月8日)は、予防のポイント5「県内のノロウイルス食中毒の状況」を掲載します(予定)

詳しい予防ポイントは新潟県ホームページ内「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/> またはネットで「にいがた食の安全」と検索!

お問い合わせ 生活衛生課 Tel 直通 025(280)5205 健康対策課 Tel 直通 025(280)5200
 もしくは最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで

