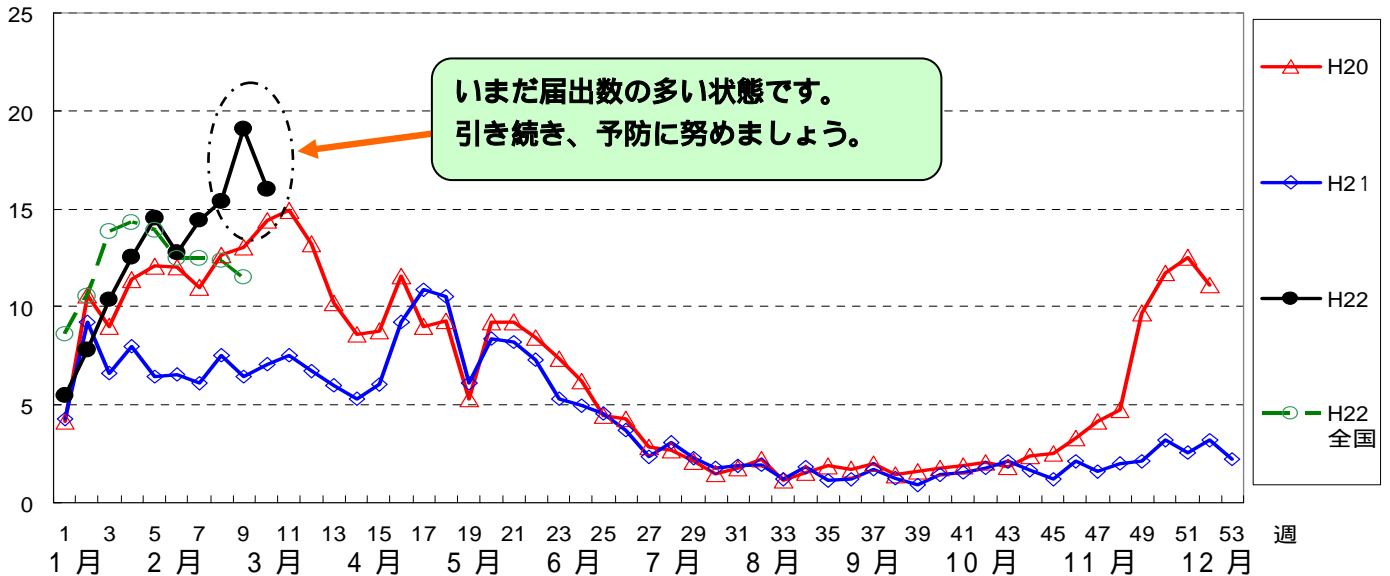


ノロウイルスによる 感染性胃腸炎・食中毒情報 最終号

第 1 号で、冬から春はノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒が多発する時季であり、注意が必要だと、お伝えしたところですが、今年度は 3 月中旬を過ぎても下のグラフのとおり届出数の高い状況にあります。

本号では、感染源として、注意しなければならないおう吐物についてその処理方法を再掲載します。おう吐物の処理時に感染を受けないよう適切な手技で対応をお願いします。なお、症状を呈した際は医療機関を受診しましょう。

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 10 「まとめ 2」

感染者を増やさないために、処理者も、周りの人も感染しないようにしましょう。

1000ppm 消毒液:
 500mLのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウム(6%)をキャップ2杯入れ、水を加えて500mLとする。
 (次亜塩素酸ナトリウムの使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)



窓を開けて換気をよくし、手袋・マスクを着用する[感染拡大防止のため]



汚物が入った袋と使い捨て手袋をビニル袋に入れて口を縛り廃棄する



使い捨ての布やペーパータオルで静かに拭き取り、使用後、ビニル袋に入れ口を縛る



終了後は、必ず手を洗います。
2度洗いが有効です。



1000ppm 消毒液を浸したタオルで10分間覆い、その後、水拭きする(ノロウイルスを失活させる)。畳、カーペット等消毒液を使用出来ない場合は、熱湯・スチームアイロンをかけることも有効です(85℃ 1分間以上処理)

本年度のノロウイルス情報は本号で最終ですが、届出数が高いしばらくの間は届出状況(グラフ)等の情報提供を継続します。

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

