

ノロウイルス情報 第7号

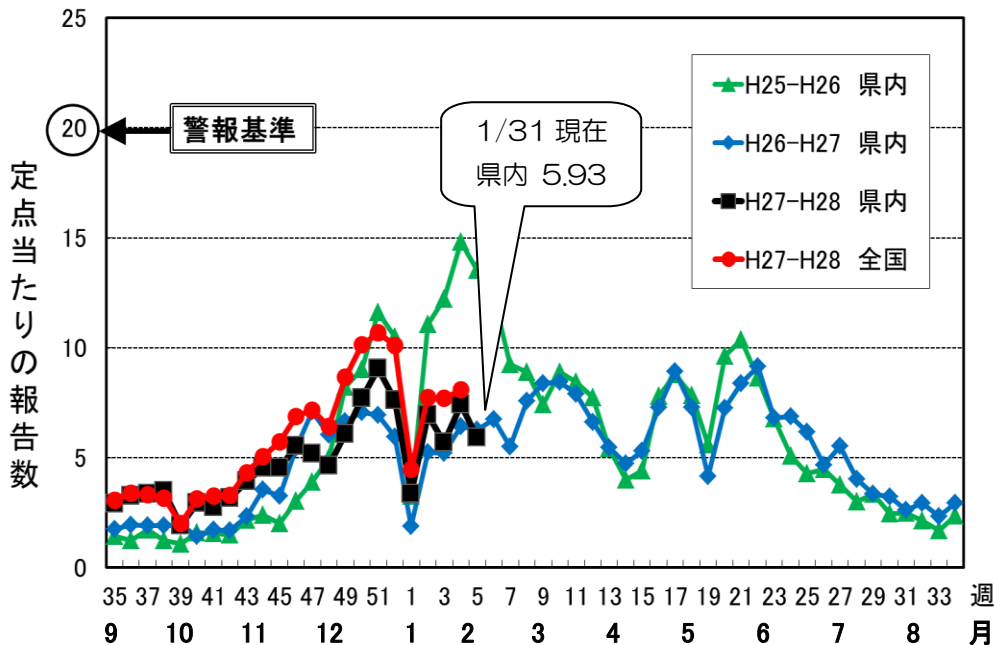


平成 28 年 2 月 5 日
福祉保健部生活衛生課
健康対策課

前週に高い値を示していましたが魚沼及び村上地域振興局管内の定点医療機関当たりの感染性胃腸炎の報告数は、今週は減少しています。しかし、ノロウイルスは症状が回復しても、数週間はウイルスが便とともに排泄されることから、報告数が減少しても、引き続き、感染に注意が必要です。

感染性胃腸炎定点当たりの報告数*(感染症サーベイランス)

※報告対象医療機関当たりの感染性胃腸炎(ノロウイルス以外も含む)の患者数



地域振興局別報告数(定点当)

(H28.1.25~1.31)

新潟市	7.29 (-0.83)
新発田	9.20 (+4.20)
新津	1.50 (±0)
三条	3.83 (-1.00)
長岡	4.89 (-2.33)
魚沼	7.00 (-22.00)
南魚沼	1.50 (-5.00)
十日町	5.50 (-5.50)
柏崎	4.00 (-1.67)
糸魚川	2.50 (-1.50)
村上	0.50 (-18.00)
佐渡	2.00 (-1.50)
上越	11.17 (+3.67)

国が示す警報基準は20

※ () は前週と比較した増減

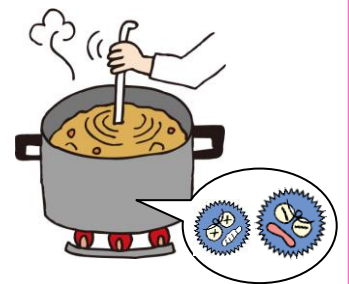
食品・調理器具の取扱い

食品

ノロウイルス食中毒の原因食品には、生育過程でウイルスを取り込む二枚貝や食品取扱者が調理工程で汚染した食品が挙げられます。



ノロウイルスの不活化には加熱が有効であるため、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は **85~90℃で90秒間以上加熱**するようにしましょう。また、未加熱で食べる食品や加熱調理後の食品は素手で触らないようにしましょう。



調理器具

調理器具を介した食品汚染を防ぐために、調理器具は食材・用途ごとに使い分け、使用後は洗浄・消毒を徹底しましょう。消毒方法は、①**熱湯で十分に加熱**する方法と、②**0.02%次亜塩素酸ナトリウム液**で浸すように拭く方法があります。

また、調理環境を介した汚染を防ぐために、あわせて調理シンク等も消毒しましょう。



次号は、平成 28 年 2 月 22 日頃に発行予定です。

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

