

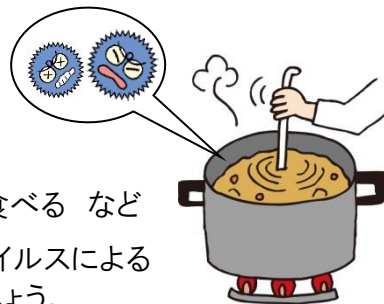
ノロウイルス情報 第7号

県内における定点医療機関当たりの感染性胃腸炎の報告数は全国に比べ高い値となっています。特に、魚沼及び上越保健所管内の報告数をみると、国の警報基準を大きく上回っています。まだまだ油断は禁物ですので、予防対策を継続して実施しましょう。

ノロウイルスをやっつけるには？

(1) 食品は十分に加熱を！

- ◆ ノロウイルスによる食中毒の原因
 - ① ウイルスを取り込んだ二枚貝を加熱不十分な状態で食べる
 - ② ウイルスに感染した食品取扱者を介して汚染された食品を食べる など
- ◆ ノロウイルスの不活化には加熱が有効です。二枚貝などのノロウイルスによる汚染のおそれのある食品は、**85～90℃で90秒間以上加熱**しましょう。



(2) 調理器具の使用後は洗浄・消毒を！

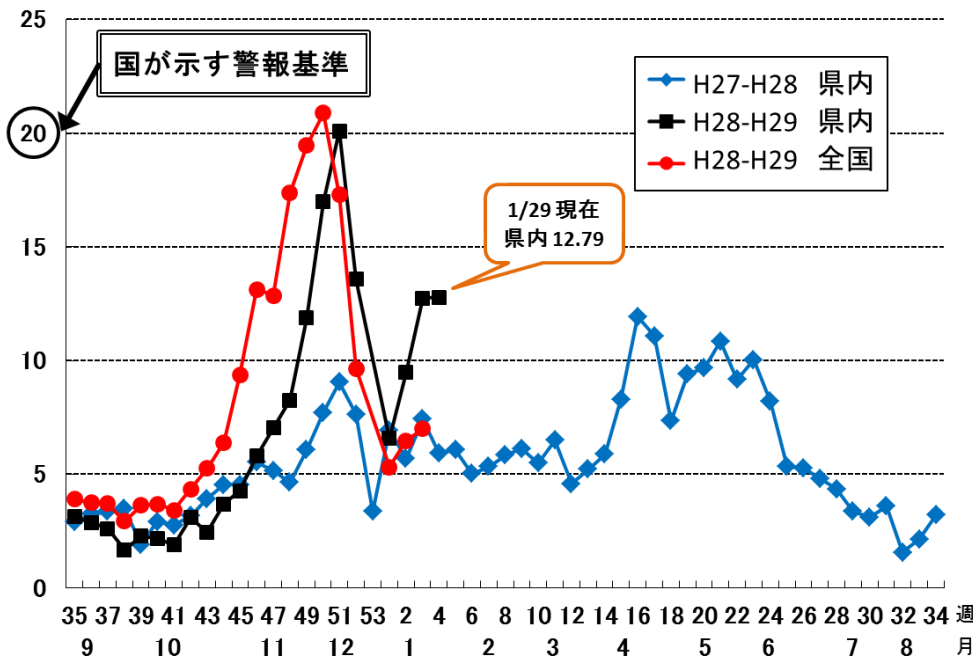
- ◆ 消毒方法は、以下の方法があります。
 - ① 熱湯による煮沸消毒
 - ② 0.02%次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤)で浸すように拭く



※ 0.02%次亜塩素酸ナトリウム液の作り方は、「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載の「防ごう！ノロウイルス食中毒」パンフレットをご覧ください。

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



次号は、平成29年2月20日頃に発行予定です。

<H29.1.23～H29.1.29>

保健所ごとの報告数(定点当たり)

新潟市	8.41 (↑)
新発田	6.60 (↓)
新津	0.50 (↓)
三条	6.50 (↓)
長岡	15.63 (↑)
魚沼	38.00 (↑)
南魚沼	3.00 (↑)
十日町	19.50 (↑)
柏崎	11.33 (↓)
糸魚川	10.00 (↑)
村上	3.50 (↑)
佐渡	6.50 (↓)
上越	40.67 (↑)

※ ()内は、ノロウイルス情報第6号発行時との比較
(↑:増加、↓:減少、-:増減なし)



詳しい予防のポイントは、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。
ネットで「にいがた食の安全」と検索(<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>)し、最新情報の「ノロウイルス情報を掲載しました」からご覧いただけます。

