

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前週に比べて減少していますが、冬はノロウイルスによる食中毒が発生しやすい時期ですので、予防対策を継続して実施しましょう。

消毒液の作り方

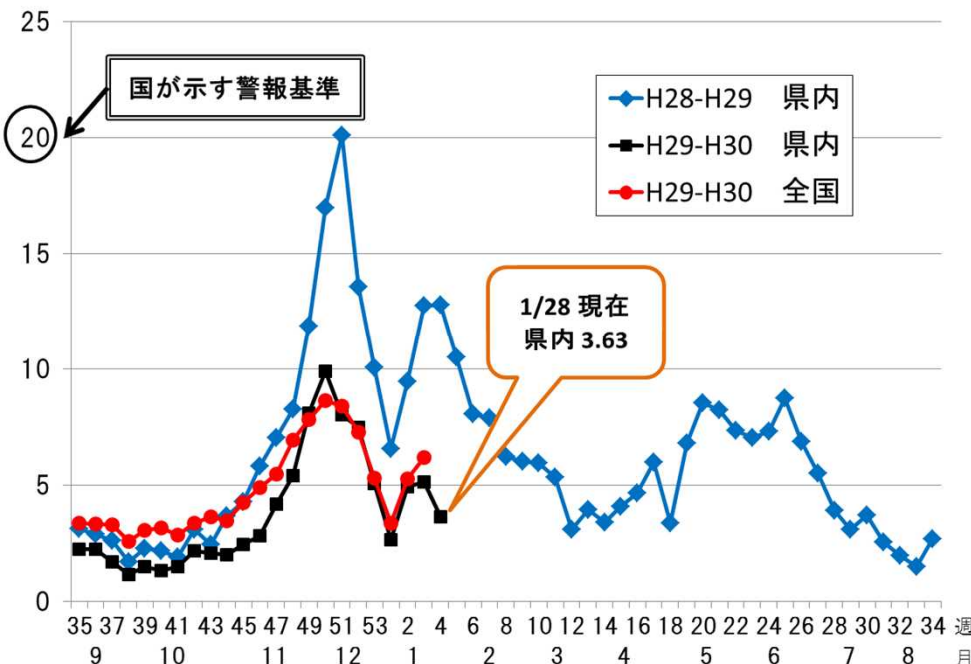
ノロウイルスには、**塩素系消毒剤**(市販の塩素系漂白剤も可)による消毒が有効です！

	おう吐物や便で汚れた箇所の消毒	流行時の定期消毒(左記以外)
対象	おう吐物や便を除去した後の床、 トイレの便器、衣類など	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱消毒が困難な調理器具 ●直接手で触れる箇所(手すり、ドアノブ、スイッチ、リモコン、おもちゃなど)
消毒液の濃度	【0.1%(1,000ppm)消毒液】 塩素系消毒剤(6%原液)を500mLのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて500mLにする。(60倍希釈)	【0.02%(200ppm)消毒液】 塩素系消毒剤(6%原液)を2Lのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて2Lにする。(300倍希釈)

！！ 誤飲防止のため、ペットボトルには「**消毒液**」と表示しましょう。！！

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



<H30.1.22~1.28>

保健所ごとの報告数(定点当たり)

新潟市	4.94	(↓)
新発田	6.60	(↓)
新津	-	(↓)
三条	2.80	(↓)
長岡	1.63	(↓)
魚沼	7.00	(↓)
南魚沼	1.00	(↓)
十日町	-	(↓)
柏崎	3.67	(↓)
糸魚川	0.50	(-)
村上	2.50	(↓)
佐渡	2.50	(↑)
上越	5.33	(↓)

※ ()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)

次号は、平成30年2月19日頃に発行予定です。



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。

<お問い合わせ> ◆生活衛生課 ☎025(280)5205 ◆健康対策課 ☎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

