

年末年始は、例年、医療機関の休診等により感染性胃腸炎の報告数は減少しますが、例年、1月は再度増加する傾向にあるため、引き続き、感染予防に努めましょう。

食品取扱者の健康管理

近年、ノロ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原因とする食中毒が増加しています。飲食店などの食品取扱施設では、次のことに気をつけてください。



食品取扱者が気をつけること

- ・ 日頃から自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、責任者(営業者、食品衛生責任者等)にその旨をきちんと伝えましょう。
- ・ 症状がなくてもノロウイルスに感染している(不顕性感染)ことがあります。
日頃から自身が感染している可能性があることを意識し、手洗いや食品の十分な加熱など、予防対策を徹底しましょう。

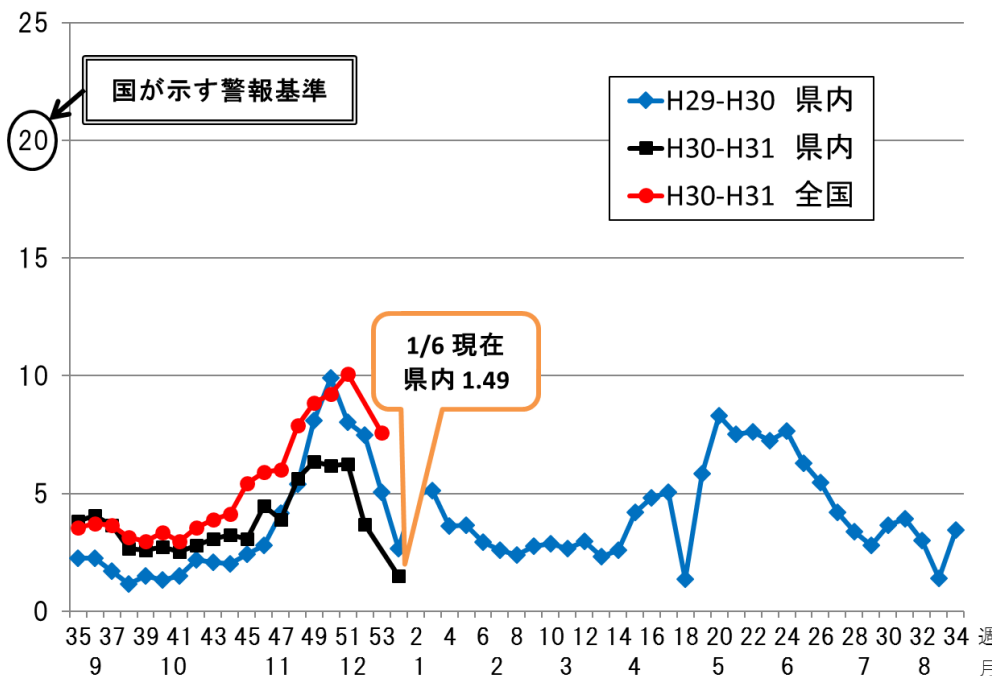
責任者(営業者、食品衛生責任者等)が気をつけること

- ・ 下痢やおう吐などの症状がある食品取扱者を、食品を直接取扱う作業に従事させないようにしましょう。
- ・ 回復した後も、2週間～1か月程度はウイルスの排出が続くことがあり、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



<H30.12.31~H31.1.6>

保健所ごとの報告数(定点当たり)

新潟市	2.29	(↓)
新発田	2.40	(↓)
新津	0.50	(↑)
三条	0.40	(↓)
長岡	0.75	(↓)
魚沼	-	(↓)
南魚沼	-	(↓)
十日町	-	(↓)
柏崎	1.33	(↓)
糸魚川	3.00	(↑)
村上	-	(-)
佐渡	-	(-)
上越	2.50	(↓)

※ ()内は、ノロウイルス情報第4号発行時との比較
(↑:増加、↓:減少、-:増減なし)

次号は、平成31年1月21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。

