

県内における感染性胃腸炎の定点医療機関あたりの報告数は、前週よりも増加しており、油断は禁物です。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) ノロウイルスの不活化には加熱が有効です！

二枚貝など、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！

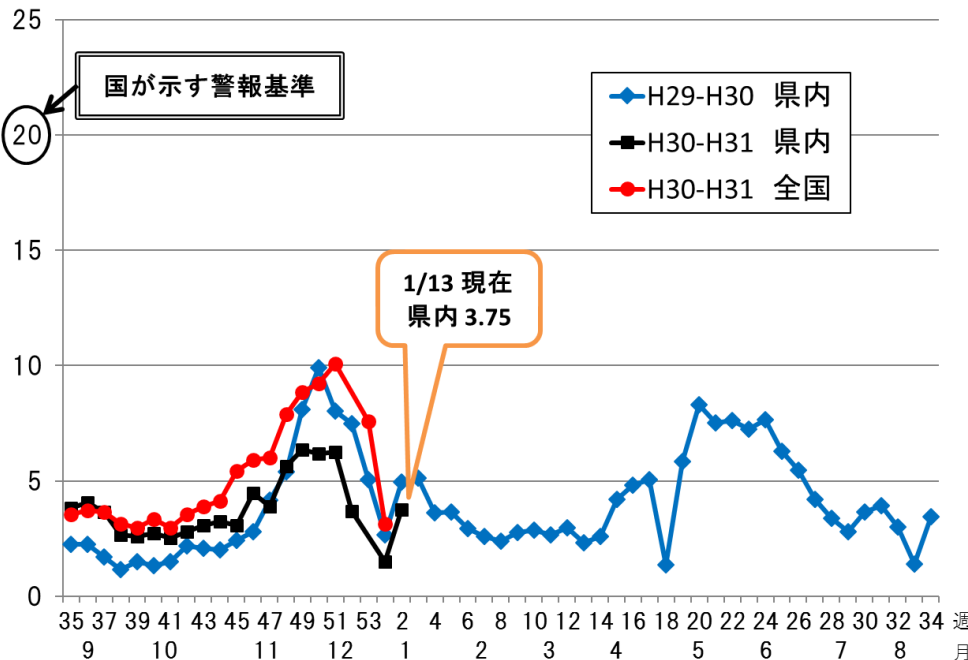
消毒方法は、以下の方法があります。

- 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31年2月4日頃に発行予定です。

<H31.1.7～1.13>

保健所ごとの報告数(定点当たり)	傾向
新潟市	4.06 (↑)
新発田	7.40 (↑)
新津	- (↓)
三条	1.60 (↑)
長岡	4.25 (↑)
魚沼	6.00 (↑)
南魚沼	2.00 (↑)
十日町	0.50 (↑)
柏崎	1.33 (-)
糸魚川	2.50 (↓)
村上	- (-)
佐渡	6.00 (↑)
上越	5.67 (↑)

※ ()内は、ノロウイルス情報第5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。

