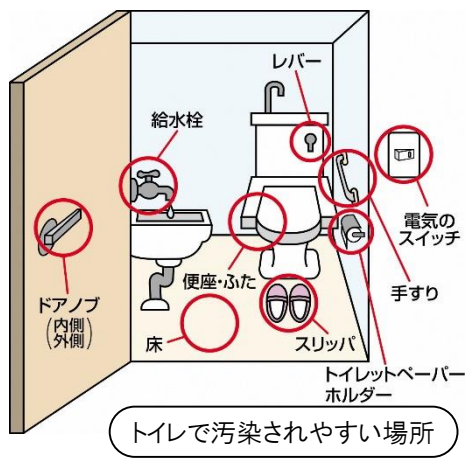


県内における定点医療機関当たりの感染性胃腸炎の報告数は前週に比べて減少していますが、冬はノロウイルスによる食中毒が発生しやすい時期ですので、予防対策を継続して実施しましょう。

## 室内環境の清掃・消毒

- ノロウイルスは、感染した人のおう吐物や便に含まれ、手指を介して室内環境を汚染します。  
このため、気づかないうちにウイルスに汚染された箇所を触り、感染してしまうことがあります。
- **人が直接触れる場所や物は、定期的に消毒しましょう。**
- トイレは汚染されやすい場所なので、ノロウイルスの流行時期には、普段よりも頻度を増やして消毒しましょう。



### 消毒方法

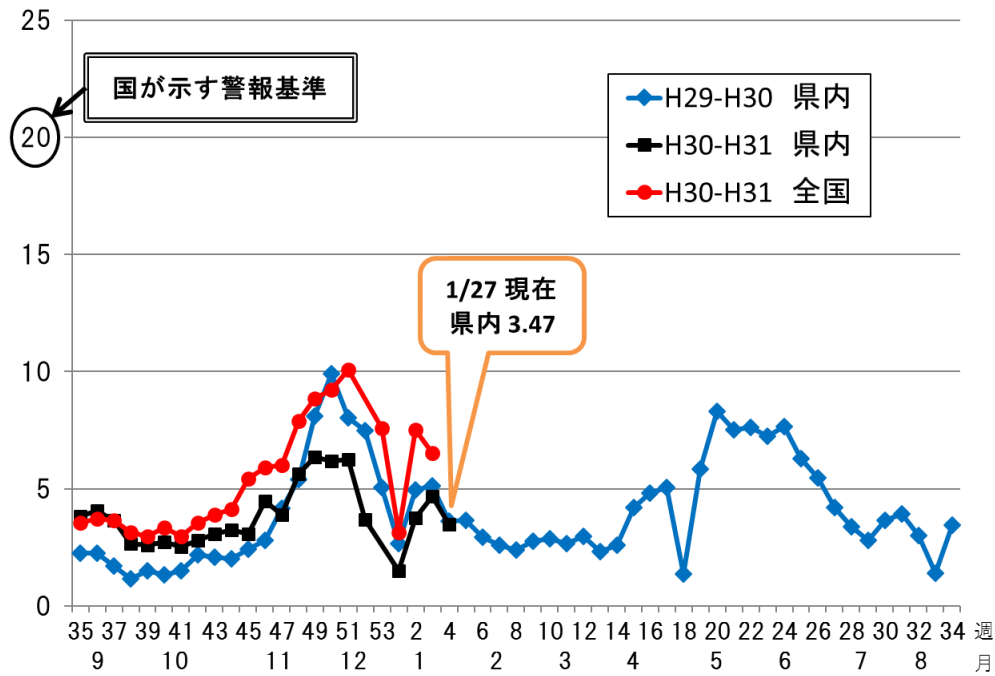
- ① 0.02%に希釈した塩素系消毒剤(市販の塩素系漂白剤でも可)に浸した布で拭く。
  - ② 10分後に水拭きをする。
- ※ 消毒薬の作り方は、「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載の「防ごう！ノロウイルス食中毒」パンフレットをご覧ください。

### 消毒する場所・物

ドアノブ、手すり、水道の給水栓、トイレまわり、スイッチ、リモコン、イス、冷蔵庫などの取っ手、おもちゃ など

## 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



<H31.1.21~1.27>

### 保健所ごとの報告数(定点当たり)

新潟市	4.47 (↑)
新発田	4.40 (↓)
新津	- (-)
三条	0.60 (↓)
長岡	3.38 (↓)
魚沼	11.00 (↑)
南魚沼	0.50 (↓)
十日町	1.00 (↑)
柏崎	1.67 (↑)
糸魚川	1.50 (↓)
村上	- (-)
佐渡	13.00 (↑)
上越	3.67 (↓)

※ ( )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)

次号は、平成31年2月18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。

