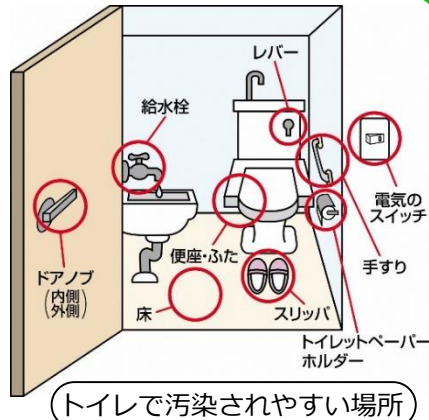


第7号 ノロウイルス情報

冬から春にかけて、ノロウイルスによる感染症や食中毒が多発する傾向にあります。
 このため、予防対策を引き続き実施し、感染拡大防止に努めましょう。

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。

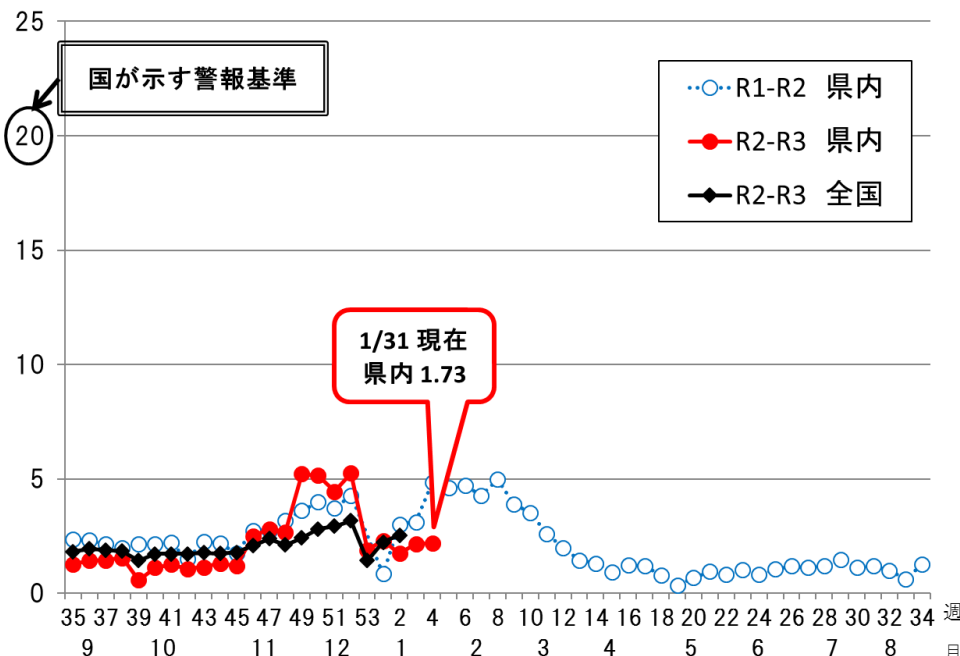
消毒する場所・物

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

※ 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。

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、令和3年2月22日頃に発行予定です。

<R3.1.25~1.31>

保健所ごとの報告数(定点当たり)

新潟市	3.65	(↑)
新発田	7.20	(↑)
新津	-	(-)
三条	1.00	(↓)
長岡	-	(↓)
魚沼	-	(-)
南魚沼	-	(↓)
十日町	1.00	(↑)
柏崎	0.33	(↓)
糸魚川	1.00	(↑)
村上	0.50	(↑)
佐渡	1.50	(↓)
上越	1.67	(↑)

※ ()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。

