

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します。
12月に入り、感染性胃腸炎の報告数の増加が見込まれます。感染拡大防止に努めましょう。

ノロウイルス食中毒予防の4原則

ノロウイルスは、食品を介してごくわずかな量を摂取するだけでも感染し、食中毒を起こすことがあります。

- ☑ 調理する場所に**持ち込まない**
- ☑ 調理器具や食品に**つけない**
- ☑ ウイルスによる汚染を**拡げない**
- ☑ 適切な加熱で**やっつける**

4つの対策でウイルスに汚染されていない環境を作り、食中毒を予防しましょう！

😊 4原則について、次号からひとつずつ詳しくお知らせします。

持ち込まない



調理する人の健康管理

つけない



手洗いの徹底
調理器具の洗淨・消毒

拡げない



室内環境の清掃・消毒
おう吐物の適切な処理

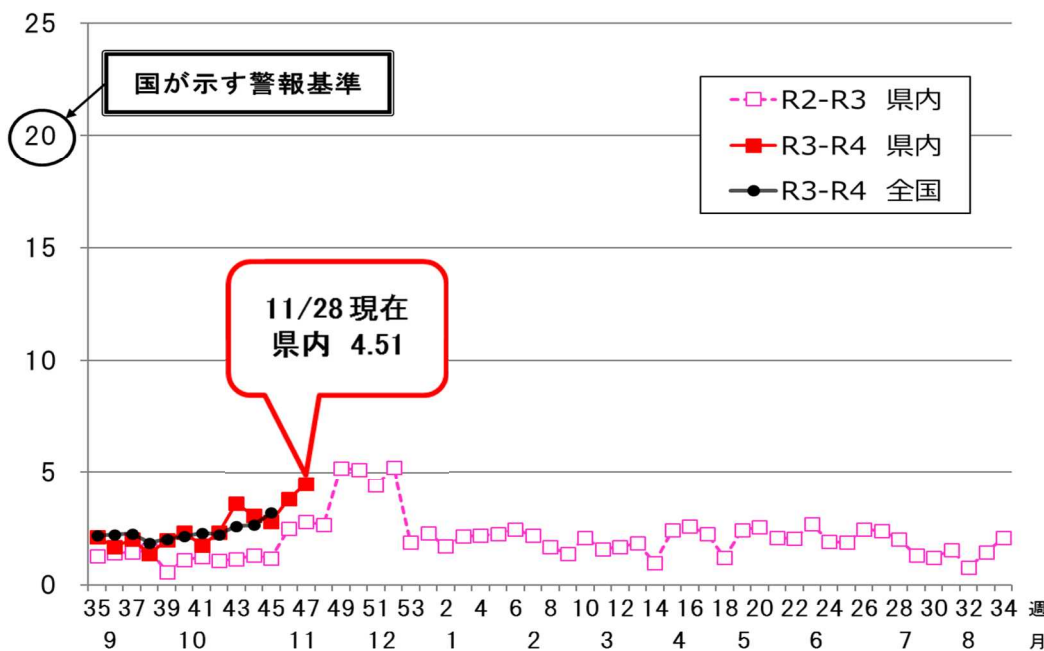
やっつける



食品の適切な加熱

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12月20日頃に発行予定です。

保健所ごとの報告数（定点当たり）

<R3.11.22~11.28>

新潟市	2.94 (↓)
新発田	7.80 (↑)
新津	2.00 (↑)
三条	8.80 (↑)
長岡	0.75 (↑)
魚沼	- (↓)
南魚沼	0.50 (↑)
十日町	1.50 (↑)
柏崎	2.67 (↑)
糸魚川	1.00 (↑)
村上	- (-)
佐渡	- (↓)
上越	16.67 (↑)

※ ()内は、ノロウイルス情報第2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。

<お問い合わせ> ◆生活衛生課 ☎025(280)5205 ◆感染症対策・薬務課 ☎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

