

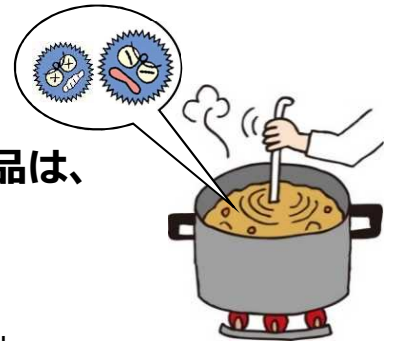
前週に比べ、県内における定点医療機関あたりの感染性胃腸炎の報告数は減少していますが、油断せず、予防対策を確実に、継続して行いましょう。

ノロウイルスを撃退する！

◎ ノロウイルスの不活化には加熱が有効

食品や食材そのものが汚染されている場合（原材料汚染）、ノロウイルスを不活化させる確実な方法は、熱を加えることです。

二枚貝など、ノロウイルスによる汚染のおそれがある食品は、**中心温度85～90℃で90秒以上加熱**しましょう。



◎ 調理器具の使用後は洗浄・消毒を！

二枚貝などを扱った後の包丁やまな板、ふきんといった調理器具は、洗剤でよく洗った後、さらに消毒を行いましょう。

a) 熱湯による煮沸消毒

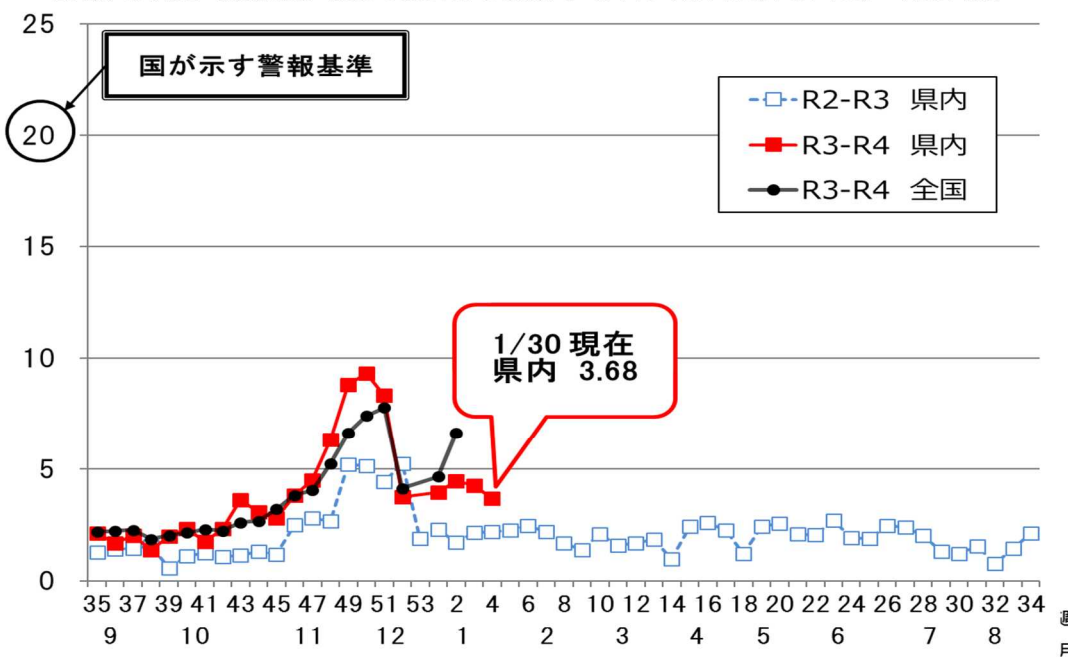
b) 0.02%次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系漂白剤）で浸すように拭く



※ 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。また、次回号でも詳しく紹介します。

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



保健所ごとの報告数（定点当たり）

<R4.1.24～1.30>

新潟市	4.00	(↑)
新発田	4.20	(↓)
新津	-	(-)
三条	3.00	(↓)
長岡	1.88	(↑)
魚沼	11.00	(↑)
南魚沼	2.00	(↑)
十日町	4.00	(↑)
柏崎	3.00	(↓)
糸魚川	13.00	(↓)
村上	-	(-)
佐渡	0.50	(-)
上越	5.33	(↓)

※ ()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)

次号は、令和4年2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。

<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

