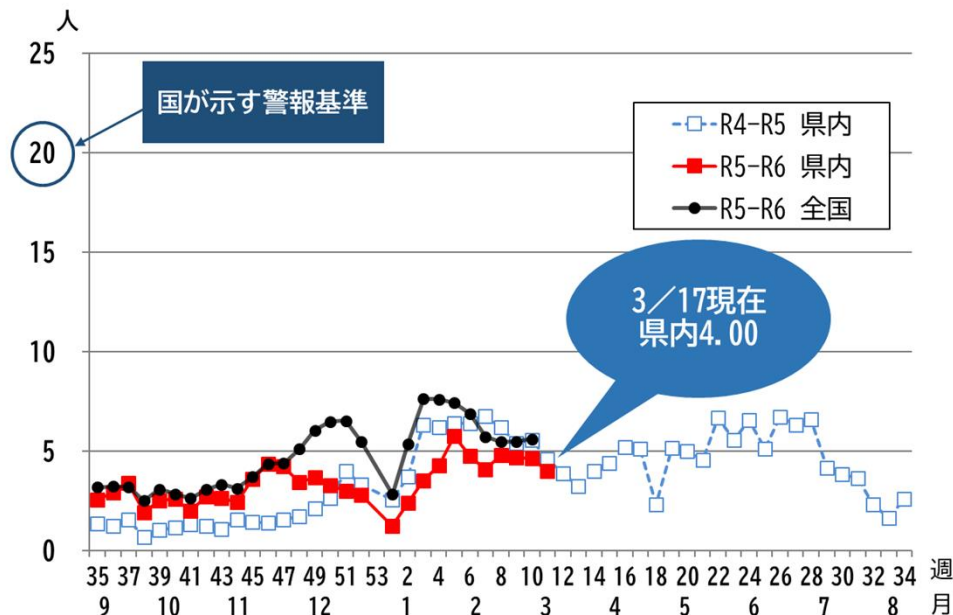


ノロウイルス情報

今年度のノロウイルス情報は最終号となります。ノロウイルスによる感染症や食中毒は春にも発生しやすいので、引き続き予防対策を実践しましょう！

感染性胃腸炎 定点当たりの報告数※ R6.3.11~3.17

※ 報告対象医療機関あたりの患者数。ノロウイルス以外も含む。



保健所ごとの報告数

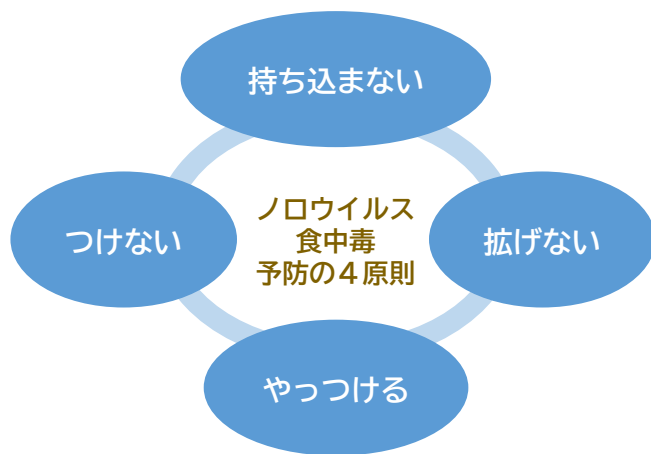
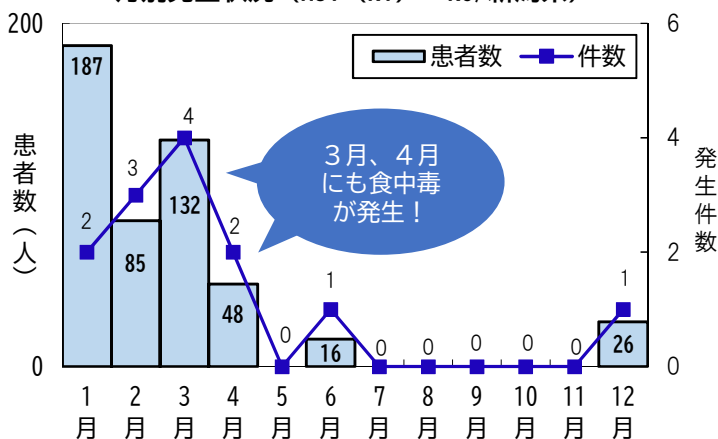
新潟市	2.69	(↓)
新発田	8.00	(↑)
新津	2.00	(↑)
三条	1.20	(↓)
長岡	3.38	(↑)
魚沼	12.50	(↑)
南魚沼	0.50	(↓)
十日町	0.00	(-)
柏崎	6.00	(↓)
糸魚川	10.00	(↓)
村上	0.00	(↓)
佐渡	1.50	(↓)
上越	8.20	(↑)

()内は、前号発行時との比較
↑: 増加、↓: 減少、-: 増減なし

春になっても、予防対策の実践を！

ノロウイルス食中毒は春にも発生しています ▶▶▶ ノロウイルス食中毒予防の4原則の実践を！

月別発生状況 (H31 (R1) ~R5/新潟県)



※ 予防の4原則の詳細は次ページをご覧ください

ノロウイルスに関する情報は、新潟県ホームページ「食の安全インフォメーション」で！



にいがた 食の安全

検索

<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
◆ 最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部 (保健所)

ノロウイルスとは

症 状：おう吐、下痢、腹痛などの胃腸炎症状

潜伏期間：約1～2日

流行時期：特に冬から春に流行するが、1年を通して発生

感染経路：

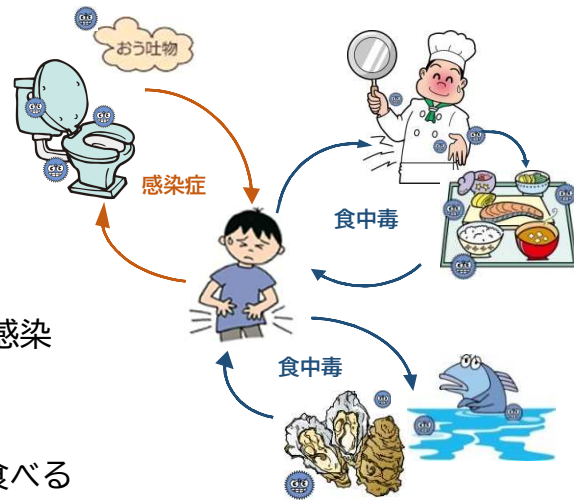
1. 人から人へ感染する(感染症)

感染者のおう吐物や便が室内環境を汚染し、周りの人に感染

2. ノロウイルスに汚染された食品を食べる(食中毒)

① ノロウイルス感染者が調理して食品を汚染

② ウイルスを取り込んだ二枚貝を加熱不十分な状態で食べる



ノロウイルス食中毒：予防のポイント4原則

1. 持ち込まない

胃腸炎症状がある時は、**直接食品に触れない**



2. 拡げない

おう吐物や便は慎重に処理し、その後はしっかりと**消毒**



3. つけない

流水と薬用せっけんで**しっかり手を洗う**※

※ トイレの後、調理・食事の前など適切なタイミングで



4. やっつける

食品（特に二枚貝など）は、**中心部までしっかり加熱**※

※ 85～90℃で90秒間以上



症状がなくてもノロウイルスに感染している（不顕性感染）ことがあります。日頃から**予防のポイント4原則**を徹底しましょう。

おう吐物や便で汚れた箇所の消毒：0.1%（1,000ppm）消毒液の作り方

用意するもの

500mLペットボトル（空のもの）
塩素系の消毒剤又は漂白剤（いずれも原液6%）



このほか、

- 消毒の方法
- おう吐物の処理方法
- 正しい手洗いの方法 など

詳しくは、パンフレット『防ごう！ノロウイルス食中毒』をご覧ください。

県ホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」
又は
こちらのQRコードから



ダウンロードできます。

ペットボトルの容量を500mLから2Lに変えると、0.02%（200ppm）消毒液となり、直接手で触れる場所（おもちゃやドアノブなど）の定期消毒に使用できます。