

2016. 12. 22

ノロウイルス対策として正しい手洗いを実践しましょう

感染性胃腸炎の患者発生は例年、12月の中頃にピークとなる傾向があります。

長野県内における感染性胃腸炎患者の届出数も増加傾向が見られ、直近の第50週(12月12日～12月18日)において定点あたり20.28人となり、警報レベル(定点あたり20人)を上回りました。また、全国的にもノロウイルスによる集団感染が多発し、感染性胃腸炎患者の届出数は、直近5年間で最も流行した平成24年のピーク時に迫る水準となっています。

つきましては、ノロウイルスの感染や食中毒予防の観点から、以下のポイントに注意して、正しい手洗いを実践しましょう。

~~~~~正しい手洗い方法のポイント~~~~~

- 【準備】 爪は短く切る。時計や指輪を外す。
- 【水洗い】 流水で軽く洗う。
- 【石けん洗い】 よく泡立て、指先・指の間・手のひら・手首まで念入りに洗う。
- 【すすぎ】 流水でよくすすぐ。
- 【乾燥】 使い捨てペーパータオルや清潔なタオルを使用

※水道の蛇口も手と一緒に石けんで洗い流しましょう。

2度洗いが効果的！
洗い10秒→すすぎ15秒

ノロウイルス食中毒防止のポイント

- 石けんで手をよく洗いましょう。
- 加熱調理する料理は、中心部まで十分に火を通しましょう。
- 感染性胃腸炎患者のおう吐物や下痢便中には、多量のウイルスが含まれています。おう吐物などを片付ける場合は、マスクや使い捨ての手袋を着用して行い、汚れた場所は塩素系の薬剤で消毒しましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口