

≡どこでも食品衛生掲示板≡

「ノロウイルス食中毒注意報」を 全県に発令しました！

例年、長野県では、ノロウイルスによる食中毒が、11月上旬から2月下旬にかけて多発しています。

ノロウイルス食中毒は、人の手を介して発生することから「手をよく洗う。」など、次のポイントに注意して、この食中毒を防ぐよう心がけてください。

手をよく洗いましょう。

・外出先から帰った後、トイレの後、調理の前や食事の前にも。

加熱調理する料理は、十分に火を通しましょう。

患者さんの吐物などを処理するときは、使い捨ての手袋を使うなど、汚染が広がらないようにしましょう。

手洗いのポイント

・石けんを使い、よく泡立てて、手と手をよくこすりあわせ、最後に流水で十分すすぎましょう。

【参考】

ノロウイルス食中毒の発生要因と症状

ノロウイルス食中毒は、主に 手をよく洗わずに調理することによって、ノロウイルスに汚染された食品や、ノロウイルスを蓄積した二枚貝(カキ、アサリなど)を「生」や「加熱不足」で食べることによって起こります。

ノロウイルス食中毒になると、下痢、おう吐や発熱といった症状が現れます。

ノロウイルス食中毒注意報について

もっと詳しいことを知りたい方は、次のHPを御覧ください。

(HPアドレス：<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuui05n.pdf>)

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品環境課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口