

## ≡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冬に多く発生しています。この食中毒は、ノロウイルスが原因の一つである「感染性胃腸炎」の患者が急増するとその1～2週間後に多発する傾向があります。

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食中毒を予防しましょう。

**石けんで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。**

**患者さんのおう吐物などを処理するときは、使い捨ての手袋を使い、おう吐した場所を塩素消毒するなど、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。
- ・水道のカランも手と一緒に石けんで洗いましょう。

**【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/chuui07n.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・生活衛生課

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

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口