

2010. 11. 26

＝どこでも食品衛生掲示板＝

感染性胃腸炎の患者発生が増加しています。
ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう。

全国的に感染性胃腸炎の患者届出数が、この10年間の同時期の届出数の中で2番目の多さとなっており、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎の集団発生の報告が多くなっています。

今後、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎が急増すると予測されることから、次のポイントに注意して食中毒を予防しましょう。

【ノロウイルス食中毒を防ぐために】

- 石けんで手をよく洗いましょう。
外出先から帰ったとき、トイレの後、調理の前や食事の前に。
- 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。食品の盛り付けはお箸などを使って清潔に。
- ノロウイルス患者のおう吐物や下痢便の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。

手洗いのポイント

- ・石けんをよく泡立てて、指の先や指の間、手のひらや手の甲など、手全体を丁寧にこみ洗いして、最後に流水で十分にすすぎましょう。
- ・水道の蛇口も手と一緒に石けんで洗い流しましょう。

【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①ノロウイルスに感染した人の手等を介してウイルスに汚染された食品を食べる②ノロウイルスが蓄積した二枚貝を「生」や「加熱不十分」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。

◆ ノロウイルスについては、以下のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/hokenyob/noro.htm>

●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