

ノロウイルス情報

冬から春にかけて、ノロウイルスによる感染症や食中毒が多発します。

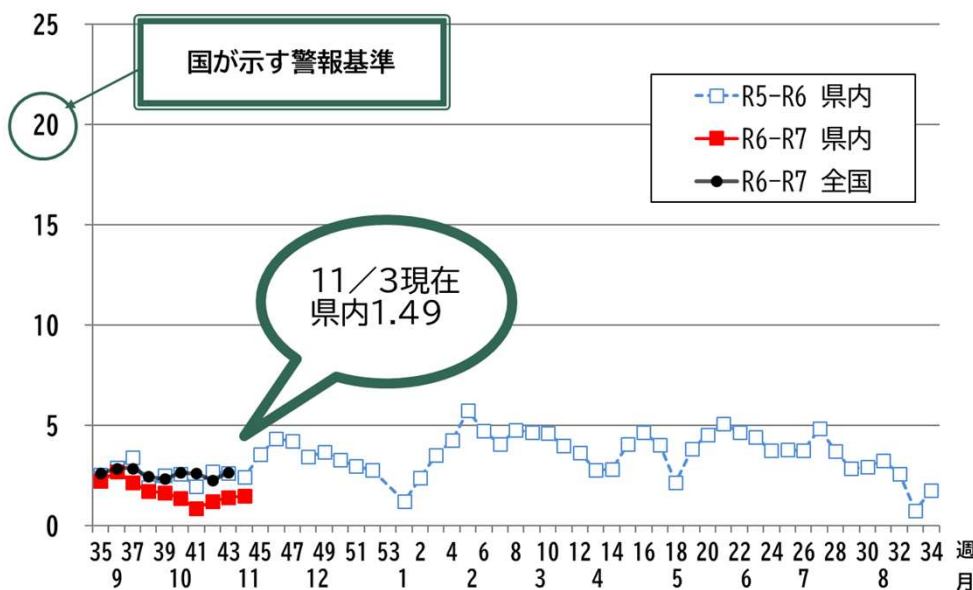
今月から3月までの間、隔週で県内の感染性胃腸炎の発生状況や食中毒予防のポイントをお知らせします。

◆感染性胃腸炎 定点当たりの報告数※ R6.10.28～11.3

※ 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	1.63
新発田	5.50
新津	-
三条	0.40
長岡	0.25
魚沼	2.50
南魚沼	-
十日町	-
柏崎	1.33
糸魚川	2.00
村上	-
佐渡	0.50
上越	3.20

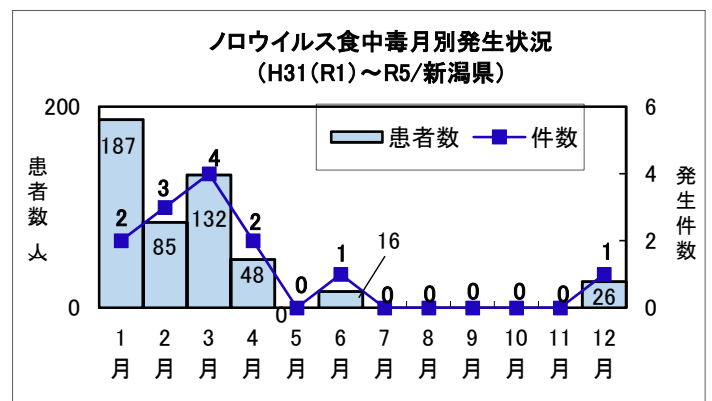


◆食中毒予防のポイント：ノロウイルスの特徴

- ノロウイルスは、ヒトに感染すると**おう吐**や**下痢**、**腹痛**などの胃腸炎症状を起こします。
- **手指や食品を介して**口から入り、**約1～2日後**に胃腸炎症状を起こします。
- 症状が治まっても、**1週間～1か月間程度**、**ウイルスが便とともに排泄**されます。



感染者のおう吐物や便にはノロウイルスが大量に含まれ、手指等を介して感染が広がります。
手洗いや**消毒**を徹底して感染を予防しましょう。



詳しい予防のポイントは、
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(256)8748
◆ 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

- ノロウイルスは、ヒトに感染すると胃腸炎症状（おう吐、下痢、腹痛など）を引き起こします。
- 手指や食品を介して口から入り、約1～2日後に発症します。
- ノロウイルスによる感染症や食中毒は、特に冬に流行しますが、1年を通して発生しています。

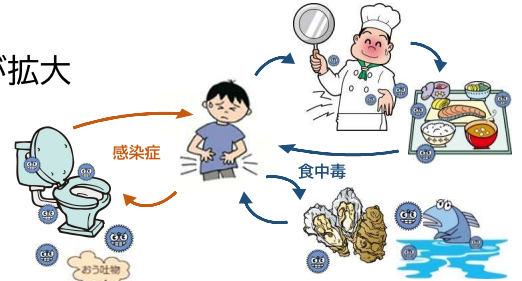
ノロウイルスの感染経路

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、周りの人に感染が拡大

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：食品を取り扱う人の健康管理

- 胃腸炎症状がある時は、直接食品に触れないようにしましょう。
- ノロウイルスは、症状が治まっても2週間から1か月間程度、便とともに排出されることがあります。



2. 拡げない：適切な汚物処理

- 人が触れる場所や物は、定期的に消毒しましょう。
- ウイルスが飛び散るのを防ぐため、おう吐物や便は慎重に処理し、処理した後はしっかりと消毒をしましょう。



3. つけない：手洗い、調理器具の使い分けと消毒

- トイレの後や調理・食事の前など、流水と薬用せっけんでこまめに手を洗いましょう。2度洗いが効果的です。
- 調理器具は食材や用途ごとに使い分け、使用後はしっかりと洗浄・消毒しましょう。



4. やっつける：食品の加熱

- ノロウイルスによる汚染の恐れがある食品（二枚貝など）は、中心部を85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。



- 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。
- 日頃から自身が感染している可能性があることを意識し、手洗いや食品の十分な加熱など、予防対策を徹底しましょう。

消毒液の作り方

ノロウイルスには、塩素系消毒剤（市販の塩素系漂白剤も可）による消毒が有効です。

おう吐物や便で汚れた箇所の消毒	流行時の定期消毒
おう吐物や便を除去した後の床、トイレの便器、衣服など	調理器具、直接手で触れる箇所（おもちゃ、ドアノブ、スイッチ、リモコンなど）
0.1% (1,000ppm) 消毒液 塩素系消毒薬の原液(6%)を500mlのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて500mlにする。	0.02% (200ppm) 消毒液 塩素系消毒薬の原液(6%)を2Lのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて2Lにする。

