

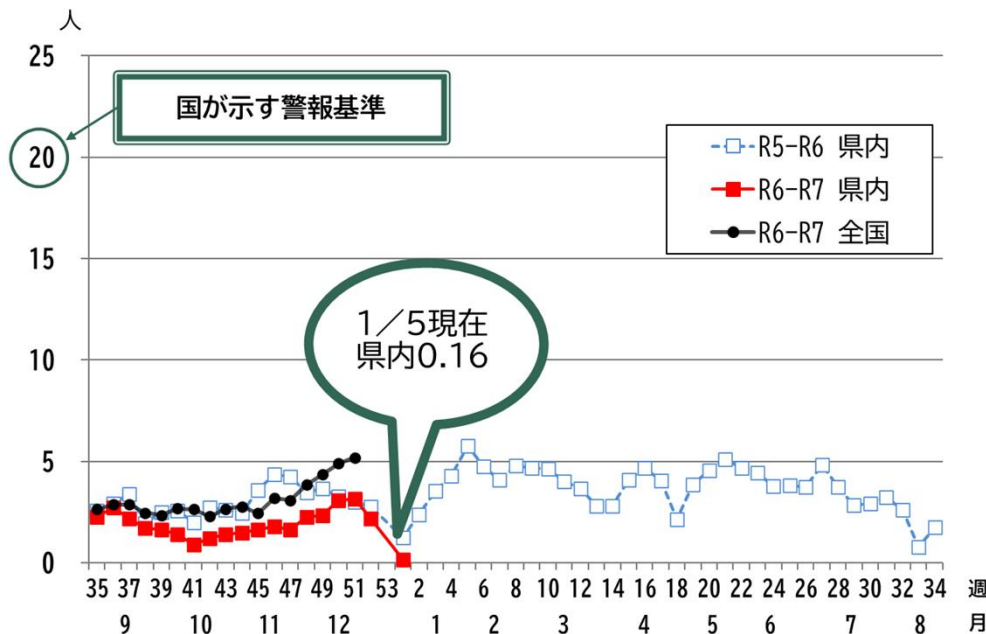
ノロウイルス情報

年末年始は医療機関の休診等により、感染性胃腸炎の定点当たりの報告数は減少します。

冬はノロウイルスによる感染症や食中毒が発生しやすい時期です。引き続き予防対策を実践しましょう！

◆感染性胃腸炎 定点当たりの報告数※ R6.12.30～R7.1.5

※ 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	0.06	(↓)
新発田	1.00	(↓)
新津	-	(-)
三条	-	(-)
長岡	0.13	(↓)
魚沼	-	(↓)
南魚沼	-	(-)
十日町	-	(↓)
柏崎	0.33	(↓)
糸魚川	1.00	(↓)
村上	-	(-)
佐渡	-	(↓)
上越	-	(↓)

() 内は、前号発行時との比較

↑ : 増加、↓ : 減少、- : 増減なし

◆ノロウイルス食中毒予防の4原則： 2. 拡げない

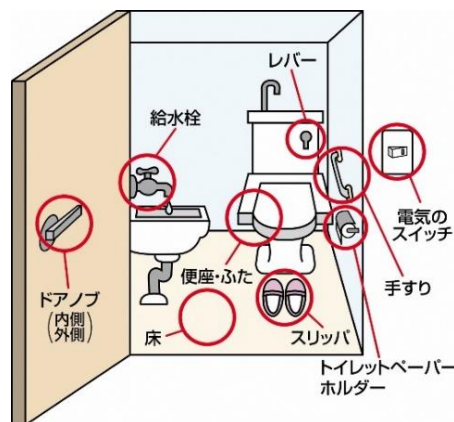
- ノロウイルスはおう吐物や下痢便に大量に含まれています。
- ノロウイルスは目に見えないので、知らないうちに汚染された箇所を触り、感染してしまう場合もあります。
- 人が直接手を触れる場所や物は、定期的に消毒しましょう。

消毒する場所・物

トイレまわり (特に汚染されやすい)、
ドアノブ、手すり、水道の給水栓、スイッチ、イス、
リモコン、冷蔵庫などの取っ手、おもちゃ など

消毒方法

- 0.02% (200ppm) 消毒液に浸した布で拭く。
 - 10分後に水拭きをする。
- ▶ 0.02% (200ppm) 消毒液の作り方は、次ページをご覧ください。



トイレで汚染されやすい場所

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

症 状：おう吐、下痢、腹痛などの胃腸炎症状

潜伏期間：約1～2日

流行時期：特に冬から春に流行するが、1年を通して発生

感染経路：

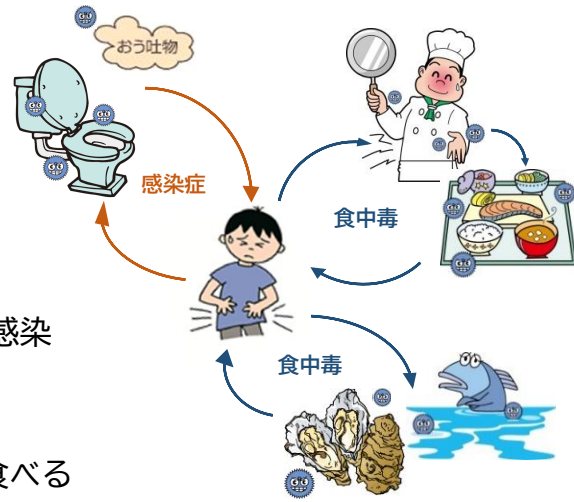
1. 人から人へ感染する(感染症)

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

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

胃腸炎症状がある時は、**直接食品に触れない**



2. 拡げない

おう吐物や便は慎重に処理し、その後はしっかりと**消毒**



3. つけない

流水と薬用せっけんで**しっかり手を洗う**※

※ トイレの後、調理・食事の前など適切なタイミングで



4. やっつける

食品（特に二枚貝など）は、**中心部までしっかり加熱**※

※ 85～90℃で90秒間以上



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**予防のポイント4原則**を徹底しましょう。

おう吐物や便で汚れた箇所の消毒：0.1%（1,000ppm）消毒液の作り方

用意するもの

500mLペットボトル（空のもの）
塩素系の消毒剤又は漂白剤（いずれも原液6%）



このほか、

- 消毒の方法
- おう吐物の処理方法
- 正しい手洗いの方法 など

詳しくは、パンフレット『防ごう！ノロウイルス食中毒』をご覧ください。

県ホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」
又は
こちらのQRコードから



ダウンロードできます。

ペットボトルの容量を500mLから2Lに変えると、0.02%（200ppm）消毒液となり、直接手で触れる場所（おもちゃやドアノブなど）の定期消毒に使用できます。