新潟県

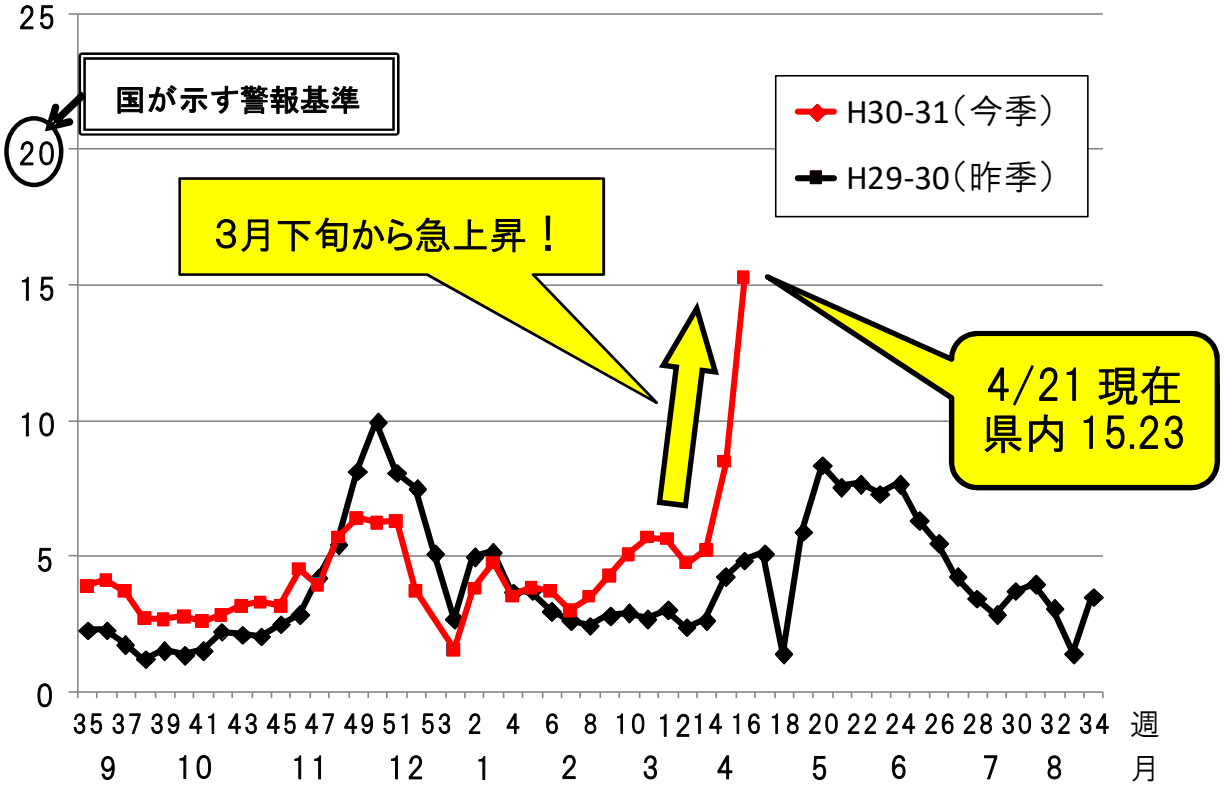
No.169

ノロウイルスに引き続きご注意を!

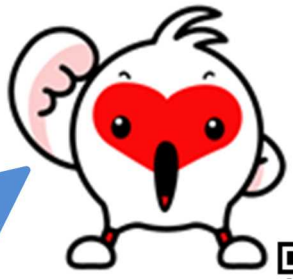
ノロウイルス等による感染性胃腸炎は、特に冬に流行しますが、今季の県内は春になった今も多発しています。

感染性胃腸炎定点当たりの報告数※（感染症サーベイランス）

※報告対象医療機関当たりの感染性胃腸炎（ノロウイルス以外も含む）の患者数



ノロウイルスによる
感染症・食中毒対策として
「手洗い」を中心とした
予防を正しく行いましょう！



携帯電話でも「にいがた食の安全インフォメーション」ホームページをご覧になれます。

新潟県

No.169

正しい手順でしっかり手を洗いましょう！

「黄色部分(3～10)を2度行うことは、ノロウイルス等の食中毒の予防に効果的です。
よく泡立て、水で十分に流しましょう。」

時計や指輪をはずし

水でぬらします

手洗い石けんをつけて

泡立てる

手と甲(5回ずつ)

指の間(5回ずつ)

親指洗い(5回ずつ)

指先(5回ずつ)

手首(5回ずつ)

つめブラシ(5回ずつ)

水で十分にすすぎ

3～10を2度

ペーパータオルでふく

蛇口栓にペーパータオルを
かぶせて栓を締める

アルコールを噴霧して
手指にすり込む

手に水分や汚れが残っていると、
アルコールの消毒効果が
低くなります。

他の予防ポイント

持ち込まない

胃腸炎症状のある場合、直接食品に触れない！

拡げない

手袋・マスク着用など適切な汚物の処理

やっつける

中心部まで十分加熱！
（85～90℃ 90秒以上）