

# 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※ R8.2.23~3.1

※ 指定届出機関（定点医療機関）からの患者報告の総数を定点医療機関の総数で除したものの、ノロウイルス以外も含む。

### 保健所ごとの報告数 (報告なしの場合、「-」と記載)

新潟市	5.00	(↑)
新発田	1.00	(↑)
新津	-	(-)
三条	0.67	(↓)
長岡	2.00	(↑)
魚沼	5.00	(↑)
南魚沼	-	(↓)
十日町	1.00	(↑)
柏崎	-	(-)
糸魚川	47.00	(↑)
村上	-	(-)
佐渡	3.00	(↑)
上越	5.50	(↓)

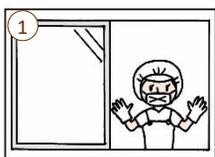
( ) 内は、前号発行時との比較

↑: 増加、↓: 減少、-: 増減なし



## おう吐物の適切な処理

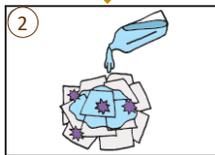
ノロウイルスはおう吐物に大量に含まれています。適切に処理し、感染拡大を予防しましょう！



① 周囲の人をおう吐物から遠ざけ、**使い捨てマスク、手袋、エプロン、シューズカバー**を着用。窓を開けて換気を良くする。



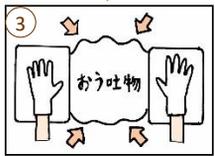
④ おう吐物が付着していた場所とその周辺にペーパータオルを敷き詰め、**0.1% (1,000ppm) 消毒液をかけて10分間覆う**。その後水拭きをする。



② おう吐物をペーパータオルで覆い、**0.1% (1,000ppm) 消毒液**をかける。  
0.1% (1,000ppm) 消毒液の作り方は次ページをご覧ください。



⑤ 汚物が入った袋と使い捨て手袋等をビニール袋に入れ、口を縛って廃棄する。



③ 使い捨てぞうきんで、おう吐物をペーパータオルごと**外から中心に向かって静かに拭き取り**、ビニール袋に入れて口を縛る。



⑥ 作業後は、**流水と石けんでよく手洗い**する。**うがいも忘れずに**。

ノロウイルスに関する情報は、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(280)5200  
◆ 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：

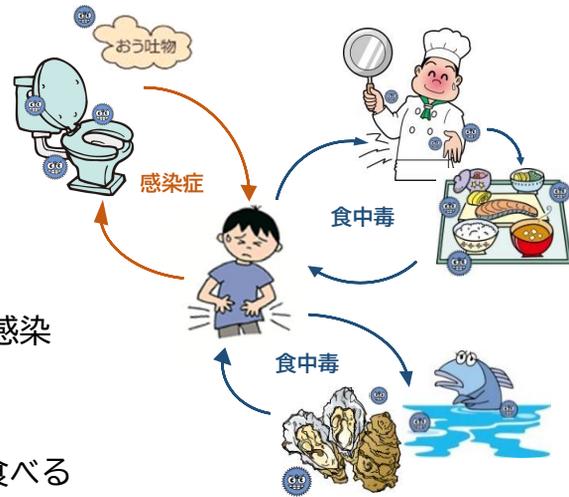
## 1. 人から人へ感染する(感染症)

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。