

2003.11.26

≡どこでも食品衛生掲示板≡

「ノロウイルス（小型球形ウイルス） 食中毒注意報」を発令しました。

例年、長野県では、ノロウイルス（小型球形ウイルス）による食中毒が、11月上旬から2月下旬にかけて多発しています。

ノロウイルス（小型球形ウイルス）食中毒は、人の手を介して発生することから「手をよく洗う。」など、次のポイントに注意して、この食中毒を防ぐよう心がけてください。

手をよく洗いましょう。

- ・外出先から帰った後、トイレの後、調理の前や食事の前にも。**加熱調理する料理は、十分火を通しましょう。**
- ・十分に栄養をとって、規則正しい生活をしましょう。

手洗いのポイント

- ・石けんを使い、よく泡立てて、手と手を強くこすりあわせ、最後に流水で十分すすぎましょう。
- ・水道のカランも手と一緒に石けんで洗いましょう。

【参考】

ノロウイルス

以前は、「小型球形ウイルス」あるいはその頭文字をとって「SRSV」と呼ばれていましたが、食品衛生法の改正に伴い、「ノロウイルス」という名称を用いることになりました。

ノロウイルス食中毒注意報について

もっと詳しいことを知りたい方は、次のHPを御覧ください。

（HPアドレス：http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuui_3.pdf）

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境水道課
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp）
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口