

保健センター だより

- 弓削保健センター
TEL 77-3700
- 岩城保健センター
TEL 74-0755
- 生名保健センター
TEL 74-0911
- 魚島保健福祉センター
TEL 74-1120

ご用心

冬場の 食中毒



■ノロウイルスによる食中毒

「食中毒」といえば、通常梅雨時期から初秋までが発生のピークですが、冬に多く発生する食中毒があります。それが「ノロウイルス」による食中毒。昨年11月から、施設などで集団発生し、流行が続いています。ノロウイルスは、人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、例年、感染性胃腸炎患者が急増すると、その1～2週間後にノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があります。

昨年は、全国的に例年同時期と比べて多く発生しています。そのため、平成18年11月～2月まで「ノロウイルスによる食中毒注意報」が県下で発令されました。このウイルスは

感染力がとても強く、汚染された手や水などを介して二次感染するため、注意が必要です。

■どうやって感染するの？

①ノロウイルスに感染した食品取扱者（食品製造等従事者・飲食店や家庭の調理従事者）が、食品を汚染した場合

②汚染されたカキなどの二枚貝を生、あるいは十分加熱せず食べた場合
※川や海に流れ出たウイルスは、カキなどの二枚貝の中に蓄積される。

☆カキは、おいしく安全に

カキの産地にもよりますが、「生食用」と「加熱用」との違いは、鮮度ではなく、洗浄の度合いや養殖された海域の違いです。

③患者の便やおう吐物から二次的に感染した場合

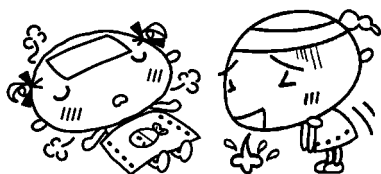
※おう吐物等の処理を適切に行わないと、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り感染する。

■感染するとどうなるの？

●食べてから1～2日で発症する

●吐き気・おう吐・腹痛・下痢が1～3日続く

●発熱（38度以下）・頭痛・上気道炎など風邪に似た症状もある



★症状がなくなっても2～3週間程度は便中にウイルスが排出されるため、油断は禁物

★感染者は、手洗いや入浴の際に、十分な洗浄が必要

■食中毒にかかったかな、と思ったら…？

●市販薬は素人判断で飲まない

●すぐに医師に診てもらおう

●吐いたものや便には直接触れない

●下痢している人の入浴は、シャワーのみにするか、最後に入浴する

■予防方法は？

①調理前やトイレ後の手洗い・消毒を徹底しましょう。

②手洗い後、使用するタオル等は清潔なものにしましょう。

③カキ等の二枚貝の生食は避け、十分に加熱しましょう（飲食店でカキ鍋等を食べる場合も注意）。

④まな板・包丁・ふきん等は熱湯や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）で十分消毒しましょう（アルコールは効かない）。

⑤調理従事者は、下痢・吐き気・おう吐・腹痛・発熱など風邪に似た症状があった時は、調理に携わらないようにし、医療機関で早めに受診しましょう。

⑥患者の便・おう吐物の処理時には、床・用具・衣類等の消毒や、片付け後の手洗い・うがいなど、細心の注意を払いましょう。

県政モニターを募集します！

愛媛県では、県民の皆さんの声を県政へ反映させるため、県政に対して建設的なご意見、ご提言をいただく県政モニターを次のとおり募集します。

○募集人数 2名以内（上島町）

○任期 委嘱の日から平成21年3月31日まで

○応募資格 県内在住の20歳以上の方（公務員、県政モニター経験者を除く）

○応募方法 「県政モニター応募用紙」（各総合支所窓口を設置）に必要な事項を記入のうえ、提出してください。選考結果は全員にお知らせします。

○応募締切 平成19年2月28日（水）※当日必着

○応募・問合せ先 今治地方局総務調整課 〒794-8502 今治市旭町1-4-9
TEL 0898-22-8277 FAX 0898-24-1586

インフルエンザや
風邪予防も含め
手洗い・うがいを
しっかりしましょう



