

诺如病毒引发食物中毒提醒警报发布中！

ノロウイルス食中毒注意報発令中！

往年冬季感染性肠胃炎流行，诺如病毒引发食物中毒的情况频发。

县内正在发布“诺如病毒引发食物中毒提醒警报”，提醒大家处理食物时多加注意。

请彻底清洗双手，处理食物时多加注意，努力防止食物中毒。

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。

県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけています。

手洗いを徹底し、食品の取扱いに十分に注意し、食中毒の防止に努めてください。

特 征 特 徴

- 仅在人体小肠繁殖，类似肠胃性感胃的症状（腹泻、呕吐等）
- 即使病毒量很少也会感染
- 症状消失后的一段时间内病毒也会随大小便排出
- 也有感染后不出现症状的人（**隐性感染者**）
- 人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、おう吐等）
- 少ないウイルス量でも感染
- 症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- 感染しても症状に出ない人がいる（**不顕性感染者**）

症 状 症 状

- 【潜伏時間】
 - ・ 从感染到症状出现为 24～48 小时
- 【主要症状】
 - ・ 呕吐感、呕吐、腹泻、腹痛、低烧持续 1～2 天
 - ・ 也有感染后不出现症状或出现类似轻微感冒般症状的情况
 - ・ 婴幼儿和高龄老人要注意防止吸入呕吐物引发肺炎或窒息
- 【潜伏時間】
 - ・ 感染から発症まで24～48時間
- 【主な症状】
 - ・ 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く
 - ・ 感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある
 - ・ 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意

县内食物中毒发生状况

（从 H28 年 10 月到 H29 年 3 月）

県内の食中毒発生状況（H28 年 10 月から H29 年 3 月）

- 【发生件数】
 - 7 件（其中诺如病毒 4 件（57%））
- 【患者数量】（患者数）
 - 291 人（其中诺如病毒 211 人（73%））
- 【発生件数】
 - 7 件（内ノロウイルス 4 件（57%））
- 【患者数】
 - 291 人（内ノロウイルス 211 人（73%））

感 染 途 径

感 染 経 路

- 【食物感染】
 - ・ 由感染病毒的人烹调等被污染的食物
 - ・ 病毒堆积且加热不充分的双壳贝类
- 【人员感染】
 - ・ 由患者的粪便及呕吐物引发的二次污染
 - ・ 家庭、设施内等地方的飞沫引起的感染
- 【食品から感染】
 - ・ 感染した人が調理などをして汚染された食品
 - ・ ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- 【人から感染】
 - ・ 患者のふん便やおう吐物からの二次汚染
 - ・ 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

诺如病毒引发食物中毒预防要点

ノロウイルス食中毒予防のポイント

尤其要意识到隐性感染的可能性，预防诺如病毒引发的食物中毒！

特に、不顕性感染者である可能性を自覚し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

烹饪人员的健康管理

調理する人の健康管理

- 平时要留意食物和家人的健康状况，防止感染。
- 出现症状时请不要直接处理食物。
- 出现症状时立即向相关责任人报告。
- 普段から感染しないように、食べものや家族の健康状態に注意しましょう。
- 症状のあるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告するようにしましょう。

烹饪等之前洗手

作業前などの手洗い

- 洗手的时机
 - ・如厕后
 - ・进入烹饪设施前
 - ・盛装食物前
 - ・进入下一道食物烹饪前
- 污垢容易残留处需仔细清洗
 - ・指尖、指间、指甲缝
 - ・大拇指周围
 - ・手腕

※使用肥皂用流水清洗（反复清洗2次更有效果）
- 洗うタイミングは、
 - ・トイレの後
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首

※石けんを使用し流水で洗う（2回繰り返すと効果的）

烹饪器具的消毒

調理器具の消毒

- 氯消毒
 - ・用洗洁剂等充分清洗，浸入氯浓度200ppm的次氯酸钠中擦拭。
- 塩素消毒
 - ・洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭きます。

【氯消毒方法】塩素消毒の方法

将商用次氯酸钠(12%)或家用氯系漂白剂(6%)用水稀释。

業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)又は家庭用の塩素系漂白剤(6%)を水で薄めて作ります。

○料理器具的消毒(200ppm) 使用6%: 消毒液 10ml 加水 3L

調理器具の消毒(200ppm) 6%を使用: 液の量 10ml に 水の量 3L

○呕吐物的处理(1,000ppm) 使用6%: 消毒液 50ml 加水 3L

嘔吐物の処理(1,000ppm) 6%を使用: 液の量 50ml に 水の量 3L