

Beware Food Poisoning Caused by Norovirus!

ノロウイルス食中毒注意報発令中！

In every winter season, outbreaks of infectious gastroenteritis occur caused by norovirus food poisoning. The Prefecture issues the “Food Poisoning Caused by Norovirus Warning” to people who handle food. Wash your hands thoroughly and pay close attention to the handling of food to prevent food poisoning.

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。

Characteristics 特徴

- The virus is increased only within the small intestine in humans, causing symptoms similar to a gastrointestinal cold (such as diarrhea and vomiting etc.).
- Even small amounts of virus particles can cause an infection.
- Even after the symptoms disappear, the virus may be discharged with feces for a while.
- Some people may not exhibit symptoms even when they are infected by the virus. (Inapparent Infected Individuals)

○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)

Symptoms 症状

【Incubation Period】

- ・ Symptoms exhibit 24 to 48 hours after being infected.

【Major Symptoms】

- ・ Nausea, vomit, diarrhea, abdominal pain and low-grade fevers continuing for 1 to 2 days.
- ・ Some infected people may not display any symptoms or may display symptoms similar to a mild cold.
- ・ For infants or elder people, close attention is required to avoid pneumonia or suffocation caused by the inhalation of vomit.

【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

Food Poisoning Occurrence within the Prefecture(From Oct. 2016 to Mar. 2017)

県内の食中毒発生状況(H28年10月からH29年3月)

【Number of Occurrences】

7 occurrences (4 occurrences caused by norovirus (57%))

【Number of Patients】

291 people (211 cases caused by norovirus (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%))

Route of Infection 感染経路

【Infection via Food】

- ・ Food cooked by an infected individual. Insufficiently heated bivalves such as clams that contain the virus.

【Person-to-Person Infection】

- ・ Secondary infection caused by feces or vomits from infected patients.
- ・ Droplet infection within households or facilities.

【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

Points for Preventing Food Poisoning Caused by Norovirus

ノロウイルス食中毒予防のポイント

Prevent food poisoning caused by norovirus, always considering the possibility that you may be an inapparent infected individual.

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！

Health Management by Cooks

調理する人の健康管理

- Always pay close attention to the condition of food and the health status of your family to avoid infection.
- Do not directly handle food when you are exhibiting the symptoms of norovirus.
- Immediately notify your responsible person when you exhibit the symptoms of norovirus.
- 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。

Handwashing Before Work

作業前などの手洗い

- You need to wash your hands,
 - ・ after using the toilet,
 - ・ before entering a place where food is prepared,
 - ・ before placing food on a dish, or
 - ・ before starting the next process of cooking.
 - Wash thoroughly difficult to clean places.
 - ・ Tip of finger, between fingers, and between nails.
 - ・ Around the thumb.
 - ・ Wrist
 - * Wash your hands using soap with running water.
(Washing two times is more effective.)
 - 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

Disinfecting Cookware

調理器具の消毒

- Chlorine disinfection
 - ・ Clean cookware thoroughly with detergent and wipe them off while immersing them in sodium hypochlorite solution with a chlorine concentration of 200ppm.
- 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。

【Method of Chlorine Disinfection】 塩素消毒の方法

Prepare a solution by diluting sodium hypochlorite solution (12%) for business use or chlorine bleach (6%) for household use.

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。

- Disinfection of cookware (200ppm) Use 6% solution: 10ml of solution with 3 liters of water
調理器具の消毒(200ppm) 6%を使用: 液の量 10ml に 水の量 3L
- Cleaning up vomit (1,000ppm) Use 6% solution: 50ml of solution with 3 liters of water
嘔吐物の処理(1,000ppm) 6%を使用: 液の量 50ml に 水の量 3L