

令和元年（2019年）12月18日
 健康増進課 感染症対策担当
 担当者 松崎、高木
 内線 1836 直通 0952-25-7075
 E-mail: kenkouzoushin@pref.saga.lg.jp

感染性胃腸炎に注意しましょう

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があり、本県においても、徐々に患者数が増加している状況です。

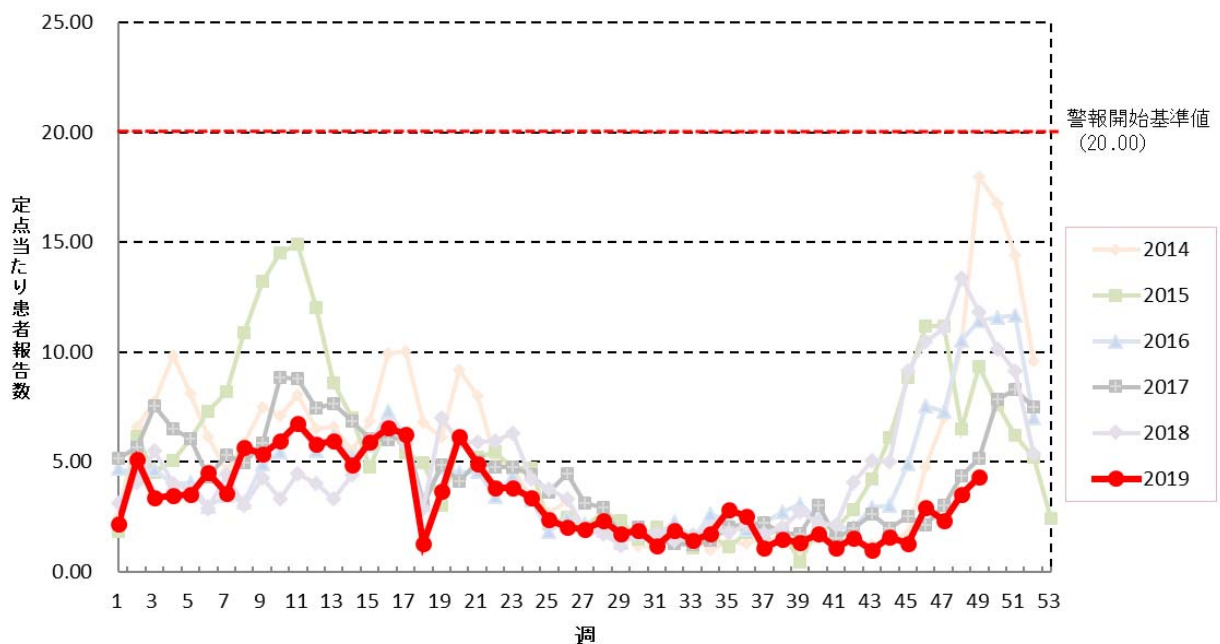
この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されており、ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒の発生動向には注意が必要となります。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、手洗いの徹底や食材等の十分な加熱を心がけ、予防に努めましょう。

なお、集団生活の場では、感染者のおう吐物や糞便の不適切な処理や不十分な手洗いなどで人から人へ二次感染を起こしやすいため、特に注意してください。

佐賀県における定点医療機関あたり患者報告数の推移

感染性胃腸炎 定点医療機関あたり患者報告数(佐賀県)



<参考>

【 感染性胃腸炎について 】

感染性胃腸炎は、特定の原因に基づくものではなく、多種多様な病原体(細菌、ウイルス、原虫など)によって引き起こされます。

冬季に集中して発生がみられるものの多くは、ノロウイルスやロタウイルス等が原因と考えられます。

感染性胃腸炎の主な原因ウイルスであるノロウイルスの予防方法等を紹介します。

■症 状

- (1) ノロウイルスに感染もしくはノロウイルスを含んだ食品を摂取すると、1～2 日後に吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状が見られます。
- (2) 3 日間程度で回復しますが、高齢者や乳幼児では脱水症状などから症状が重くなる場合がありますので、特に注意が必要です。
- (3) ウイルスの排泄は、数週間続く場合があります。

■主な感染経路

- (1) 汚染された貝類(二枚貝など)を生あるいは十分に加熱せず食べることで感染します。
- (2) 感染した食品取扱者を介して、食品が汚染され、その食品を食べた人が感染します。
- (3) おう吐物や糞便で汚染された人の手などを介して、人から人へ感染します。

■感染防止のポイント(基本的にはロタウイルスも同様です。)

《県民の皆様方へ》

- (1) 手洗いは予防の基本です。(調理前、トイレの後など石鹼で十分な手洗いをしましょう。)
- (2) 下痢・おう吐のある患者に接する注意点
 - ・石鹼でこまめに手を洗いましょう。(特に用便後)
 - ・患者がおう吐した部屋には、立ち入る人を最小限にし、窓があれば換気をしてください。
 - ・おう吐物、糞便等を処理する際は、使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用の上、処理しましょう。
 - ・汚物の付着した床などは、汚物を十分に取り去ってから、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒しましょう。
- (3) 二枚貝については、なるべく生食を避け、加熱して食べましょう。
- (4) 食品を加熱する際は、食品の中心部まで十分に加熱調理しましょう。

《食品取扱従事者の皆様方へ》

- (1) 手洗いを励行し、使い捨ての手袋を着用しましょう。
- (2) 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を取り扱う作業を避けましょう。
- (3) 貝類などを処理した調理器具からの食品汚染を防止しましょう。

《保育所・学校・児童施設・高齢者施設等の施設関係の皆様方へ》

- (1) 日頃から健康観察の情報を集約し発生状況を把握しましょう。
- (2) 感染性胃腸炎の集団発生が疑われる場合は、施設管理医に報告すると共に、速やかに保健福祉事務所に連絡・相談しましょう。

詳しくは、以下の情報を御覧ください。

＜厚生労働省ホームページ ～ 感染性胃腸炎(特にノロウイルス)について＞

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekaku-kansenshou19/norovirus/>

- ①ノロウイルスに関する Q&A(最終改訂:平成 30 年5月 31 日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

- ②ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について(平成 30 年 12 月5日付け事務連絡)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000436525.pdf>

＜佐賀県感染症情報センターホームページ＞ : <https://kansen.pref.saga.jp/>

＜おう吐物(仕いたもの)の処理方法＞

<p>【準備するもの】</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>使い捨てタオル、新聞紙、ペーパータオル等 <input type="checkbox"/>ハイターやミルトンなどの塩素系漂白剤と水(500mlの水に5%の塩素系漂白剤をペットボトルのキャップ2杯) <input type="checkbox"/>ビニール袋複数枚 <input type="checkbox"/>使い捨て手袋(ない場合はゴム手袋) <input type="checkbox"/>マスク(ない場合は、タオル等で口と鼻を覆う) <input type="checkbox"/>手洗い用の石けん 		
<p>①おう吐物や消毒液が直接触れないよう手袋を着用し、ウイルスを吸い込まないようマスクも着用しましょう。</p> 	<p>②おう吐物は、水で濡らした新聞紙などで、外側から内側にむけて静かにふき取ります。</p> 	<p>③水で薄めた塩素系漂白剤をペーパータオル等に染み込ませ、できるだけ広い範囲(半径1.5m)を浸すようにふき取ります。</p> 
<p>④ビニール袋におう吐物やふき取った新聞紙等を入れ、口をしっかり縛ります。</p> 	<p>⑤別のビニール袋に④を入れます。その後、マスクを外し、手袋を裏返しながらかき出します。ゴム手袋を使用した場合は、脱いだものを消毒液で消毒します。</p> 	<p>⑥内側を触らないようにして口を縛り、捨てます。手袋をしていても、必ず最後に石けんでよく手を洗ってください。</p> 