医政第１０２０号
平成２４年１２月２５日

熊本市保健所長　様

熊本県健康福祉部健康局医療政策課長
（公　印　省　略）

ノロウイルス等による感染性胃腸炎、食中毒の発生防止の徹底について

このことについて、別添のとおり下記関係団体へ周知依頼しましたので、お知らせします。

記

社団法人　熊本県医師会
社団法人　熊本県歯科医師会
社団法人　熊本県薬剤師会
社団法人　熊本県看護協会
一般社団法人　全日本病院協議会熊本県支部
熊本県公的病院長会
全国自治体病院協議会熊本県支部

医療政策課　総務・医事班（担当：富野）
TEL：096－333－2205
FAX：096－385-1754
メール：tomino-j@pref.kumamoto.lg.jp

医政第１０２０号
平成２４年１２月２５日

社団法人　熊本県医師会長
社団法人　熊本県歯科医師会長
社団法人　熊本県薬剤師会長
社団法人　熊本県看護協会長
一般社団法人　全日本病院協議会熊本県支部長
熊本県公的病院長会長
全国自治体病院協議会熊本県支部長
様

熊本県健康福祉部健康局医療政策課長
（　公　印　省　略　）

ノロウイルス等による感染性胃腸炎、食中毒の発生防止の徹底について

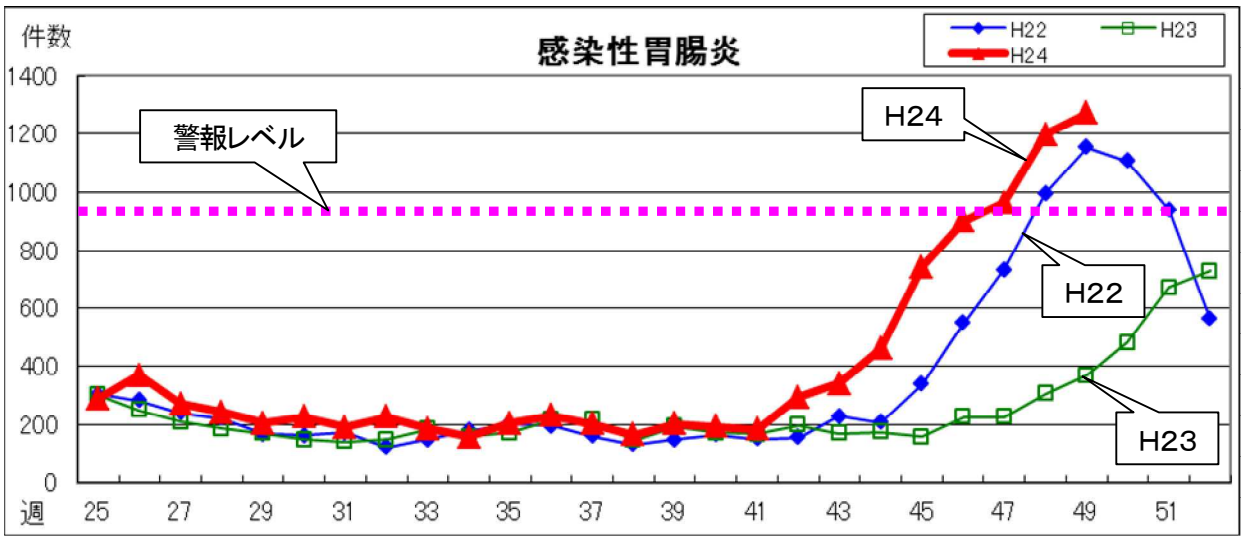
このことについて、既に御周知のとおり、今冬、ノロウイルス等による感染性胃腸炎が猛威をふるっています。去る 12 月 23 日には、宮崎県日南市内の病院において、ノロウイルスによる集団感染が発生し、入院患者 6 人が死亡する事例が発生しております。

本県では、定点医療機関（４８箇所）からの報告数が、第４１週（10/8～10/14）から８週連続で増加する中、第４９週（12/3～12/9）の報告数１,２６９件は、１週間の報告数として平成２０年以降最多となるなど、県内は第４７週（11/19～11/25）以降警報レベルが続いています。

ノロウイルスは感染力が極めて強く、医療機関や福祉施設、保育所、幼稚園、学校などの集団施設での感染や食中毒の発生が懸念されます。他県では、感染性胃腸炎による死亡事例も発生しています。

つきましては、これから冬休み、年末年始を迎え、普段以上に人の往来が活発となる中、貴会会員等に対し、石けんを利用した十分な手洗いの徹底や調理従事者の健康管理、食事の前、トイレの後、オムツ等の処理後の手洗い、適切な食品の取り扱いなど、感染症及び食中毒の予防対策の徹底について、改めて周知いただきますようお願いします。

■感染性胃腸炎の発生状況（熊本県発生動向調査：H22～H24　25 週～）



■ノロウイルス等による感染性胃腸炎、食中毒の予防
別紙参照

熊本県健康福祉部健康局医療政策課
総務・医事班　担当：富野　096-333-2205

（別紙）

ノロウイルス等による感染性胃腸炎、食中毒の予防

１　感染経路

〇患者のノロウイルスが大量に含まれる便やおう吐物から人の手を介して感染します。

〇洗浄や消毒が不十分でウイルスが残っていた場合、乾燥して舞い上がったウイルスが口に入ることで感染します。

〇患者の便やおう吐物が人を介して食品を汚染し、その汚染された食品を食べて感染することがあります。

〇汚染された二枚貝を、加熱不十分で食べると感染します。

２　予防方法

〇食事の前、トイレの後、オムツ等の処理の後、おう吐物の処理後には手洗いを励行しましょう。

・ノロウイルスには、エタノール（アルコール）は消毒効果がありません。

・石けんを使用した十分な手洗いで、ウイルスを洗い流すことが重要です。

〇加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱（中心温度が８５℃以上１分以上）しましょう。

〇調理器具は十分な洗浄と消毒を行いましょう。

〇具合が悪い人（下痢・おう吐等の症状がある人）は、調理･配膳にかかわらないようにしましょう。

３　症状等

ノロウイルスに感染すると下痢、おう吐等の症状が出ます。通常１～２日で回復しますが、乳幼児や高齢者等は、脱水症状を起こしたり、吐いた物を誤嚥し、肺炎を起こしたりすることがありますので、早めに医療機関を受診してください。

４　おう吐物・便などの処理の注意点

処理をする際は、マスクや手袋を着用し、ペーパータオル等でおう吐物や便等をふき取り、ビニール袋などに入れ、しっかり封をして廃棄してください。汚染された場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）が有効です。家庭用塩素系漂白剤の塩素濃度は約５%です。以下を目安にしてください。

	拭き取り用	つけおき用
必要な濃度	２００～２５０ppm	１０００ppm
作り方	水１０００ml に対し ペットボトルのキャップ１杯	水１０００ml に対し ペットボトルのキャップ５杯

（参考）

厚生労働省のホームページ「ノロウイルスに関するＱ＆Ａ」

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

食品安全委員会のホームページ「ノロウイルスの消毒方法」

http://www.fsc.go.jp/sonota/dokukesi-norovirus.html