

感染性胃腸炎が警報レベルに達しました。 ～よりいっそうの感染予防に努めましょう～

熊本県では、県内50箇所の小児科定点医療機関で感染性胃腸炎の発生動向調査を実施していますが、平成25年第51週(12月16日～12月22日)の定点あたりの患者報告数(※)が国の定める警報基準値(20.00)を超え20.02(報告数1,001)となりました。

感染性胃腸炎の原因は様々なウイルスや細菌などであり、冬季はノロウイルスやロタウイルス等のウイルス感染を原因とするものが大半であると推測されています。

学校、保育所、高齢者施設等での集団感染やノロウイルス等による食中毒の発生が特に懸念されますので、調理従事者の健康管理、調理や食事の前、トイレの後などの手洗いをしっかり行い、予防に努めましょう。

※定点あたりの患者報告数…あらかじめ選定された県内50医療機関(定点医療機関)を1週間に受診した患者数を50で割った数

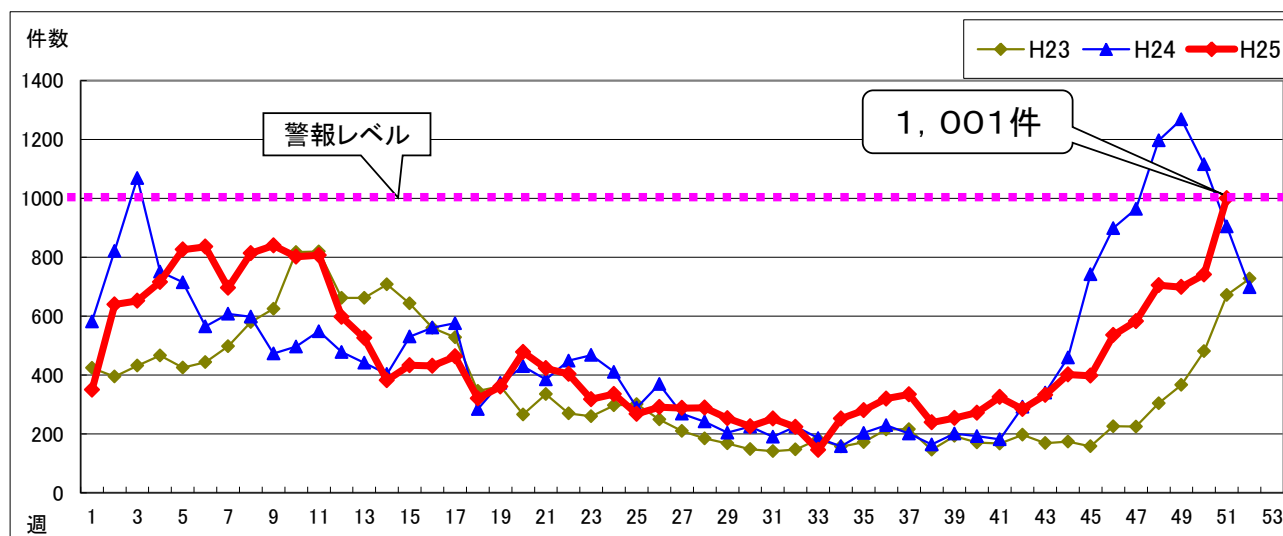
○地域(保健所)別定点あたりの患者報告数(平成25年第49～51週分)

	熊本	山鹿	菊池	阿蘇	御船	八代	水俣	人吉	有明	宇城	天草	県
第49週 (12/2～12/8)	9.13	23.00	37.40	0.50	2.00	18.00	3.00	14.67	22.40	12.00	7.75	13.98
第50週 (12/9～12/15)	11.75	22.00	34.40	1.50	3.00	19.75	3.00	13.33	21.40	14.75	8.50	14.82
第51週 (12/16～12/22)	12.31	50.00	40.60	7.50	4.33	30.75	3.50	8.33	33.40	26.00	11.75	20.02

■は報告数が警報基準値を超えているもの

※ 感染性胃腸炎の警報レベルの開始基準値は20、終息基準値は12である。一度警報レベルに達した場合、12未満に減少すると警報解除となる。

○報告数推移



(裏面あり)

■ 感染性胃腸炎の感染予防

1 感染経路

- 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。
- 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。
- 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。
- 汚染された二枚貝を、加熱不十分で食べると感染することがあります。

2 予防方法

- 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。
- 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85～90℃以上90秒以上)しましょう。
- 調理器具は十分な洗浄と消毒を行いましょう。
- 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

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
必要な塩素濃度	200～250 ppm	1000 ppm
作り方	水1000 mlに対し ペットボトルのキャップ1杯	水1000 ml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/svokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

リーフレット「ノロウイルス食中毒予防対策」「手洗いの手順」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/svokuchu/03.html#link01-01>

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>

連絡先 健康危機管理課
直通 096-333-2240
内線 7085, 7080
(感染症・新型インフルエンザ対策班)
担当: 友枝・椎場