

2012. 12. 13

どこでも食品衛生掲示板

感染性胃腸炎の警報が発令されました

平成 24 年第 49 週（12 月 3 日～12 月 9 日）の感染症情報で、感染性胃腸炎の定点あたりの患者数が 20.38 人（小児科定点数 55 カ所、人数 1,121 人）となり、発令の基準（※）である 20 人を超えたことから、長野県は 12 月 12 日に感染性胃腸炎警報を発令しました。

過去 10 年では平成 18 年に次ぐ状況となっており、今後しばらくは感染の拡大が懸念され、また、11 月 14 日に「ノロウイルス食中毒注意報」が発令されていることから、感染予防の注意事項を参考に、感染性胃腸炎と食中毒の予防に努めてください。

（※）国立感染症研究所感染症情報センターでは、感染性胃腸炎について保健所管内の 1 週間の 1 定点あたり患者数が 20 人以上の場合に警報を発令すると定めています。

■感染予防の注意事項

感染性胃腸炎の病原体には、様々なウイルス、細菌がありますが、中でも感染力が強く、症状も重くなることがあるノロウイルスについては、少ない量でもヒトからヒトへ感染します。

また、抵抗力の弱い小児や高齢者が感染すると、脱水症状を起こしたり、おう吐物がのどに詰まって窒息したり、気管に入って肺炎を起こす場合があります。

特効薬はありませんので、とにかく感染しないことです。

感染防止のために以下の点に注意してください。

■特に注意してほしいこと

- 発症者のおう吐物や下痢便には、原因となるウイルスが多量に含まれているため、処理する際は、必ずマスクや使い捨ての手袋などをして自分が感染しないよう注意するとともに、使い捨てのできる布やペーパータオルでふき残しがないようにふき取り、ふき取った後は必ず消毒をしてください。消毒薬はアルコールでなく、塩素系消毒剤（塩素濃度 0.05%～0.1%）を用い、塩素が使えない場所については、85℃以上の熱湯で 1 分以上、加熱してください。

また、ふき取った布、使い捨ての手袋やマスク等はビニール袋などに入れて密封して確実に処分するとともに、十分に手洗いを行ってください。

- 症状がなくなってもウイルスの排出はしばらく続くので、注意してください。

2012. 12. 13

■一般的な注意事項

- 帰宅後、トイレの後、調理前、食事前などは、よく石けんで手洗いをしてください。
- 加熱調理する料理は、中心部まで十分に（85℃で1分以上）加熱してください。
- まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で殺菌してから使用してください。

■長野県ホームページも参考にしてください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/hokenyob/kansen/noro.htm>

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/srsv/top2.htm>

「ノロウイルス食中毒注意報」

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/happyou/chuui12n.pdf>

■感染性胃腸炎の警報の詳細については、次のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/hokenyob/happyou/press241212.pdf>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁 健康福祉部 食品・生活衛生課

（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

・長野県庁 健康福祉部 健康長寿課

（電話 026-235-7148, FAX 026-235-7170, 電子メール kenko-choju@pref.nagano.lg.jp）