

# 報道資料

令和3年10月27日(水)

福祉医療部 医療政策局 疾病対策課 担当:戸毛・尾上  
報道機関専用電話:0742-27-8612(ダイヤルイン)内線:3130、3220

## 感染症の注意喚起～感染性胃腸炎にご注意～

感染性胃腸炎は一年を通じて発生していますが、特に冬季に増え12月に流行のピークを迎えます。子どもや高齢者は重症化しやすいので特に注意が必要です。流行前に注意喚起のため報道発表します。

### 1)感染性胃腸炎の集団発生\*状況について

冬季の集団発生状況について、令和2年度は2件(12～2月)でしたが令和元年度は5件発生しました。今年度も10月に入りノロウイルスによる保育施設での集団発生を1例把握しています。

(奈良県ホームページ:【令和3年10月26日】感染性胃腸炎の集団発生について <https://www.pref.nara.jp/59462.htm>)

\*集団発生の定義(1施設、1週間以内に概ね10名以上発症で2名以上の確定診断)

### 2)感染性胃腸炎について

感染性胃腸炎の中でも特に冬季に多いのはノロウイルスによるものです。少ないウイルス量でも発病するため、人から人への感染が起こります。また症状が消えてからも、10日から1か月は糞便中にウイルスが排出されています。

#### ◆感染経路

##### ①人からの感染

- ・患者の糞便や嘔吐物から人の手などを介して二次感染した場合
- ・家庭や施設内などで飛沫等により感染する場合

##### ②食品からの感染

- ・感染した人が調理などをしてそれにより汚染された食品を食べた場合
- ・ウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝などを食べた場合

#### ◆症状

下痢・嘔吐・吐き気・腹痛等で、通常1～2日症状が続いた後、回復。

### 3)感染を予防・拡大防止するために

#### ①「手洗い」をしっかりする

ウイルスを広げないためには、しっかり手洗い(石鹸を使い30秒ぐらいもみ洗い、流水で流す)をして、手からウイルスを落とすことが大切です。

<タイミング> 嘔吐物等の処理後、拭き取り掃除後、調理前、食事前、トイレの後、オムツ交換後 等

#### ②食品からの感染を防ぐ

- ・加熱して食べる食材は中心部までしっかりと「加熱」しましょう。(85℃1分以上の加熱が必要です。食材の中心部までしっかり火を通しましょう)
- ・調理器具や調理台は「消毒」して、いつも清潔にしましょう。(まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用后すぐに洗いましょ。熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒が有効です。)

#### ③汚物はすぐに拭き取る・乾燥させない

ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあるので、嘔吐物や糞便は速やかに処理することが感染防止に重要です。十分に換気しながら使い捨て手袋、エプロン、マスク等を着用して処理しましょう。

#### ④嘔吐物等をきれいに拭き取った後は消毒する

床等の消毒について、ノロウイルスには家庭用塩素系漂白剤(主成分:次亜塩素酸ナトリウム)を水で薄めた消毒液が有効です。

注意:アルコール消毒はコロナウイルスには効果的ですがノロウイルスには効きません。

詳しくは  を検索