

感染症 ひとくち情報

ノロウイルス等の感染性胃腸炎



2014年4月11日
東京都健康安全研究センター

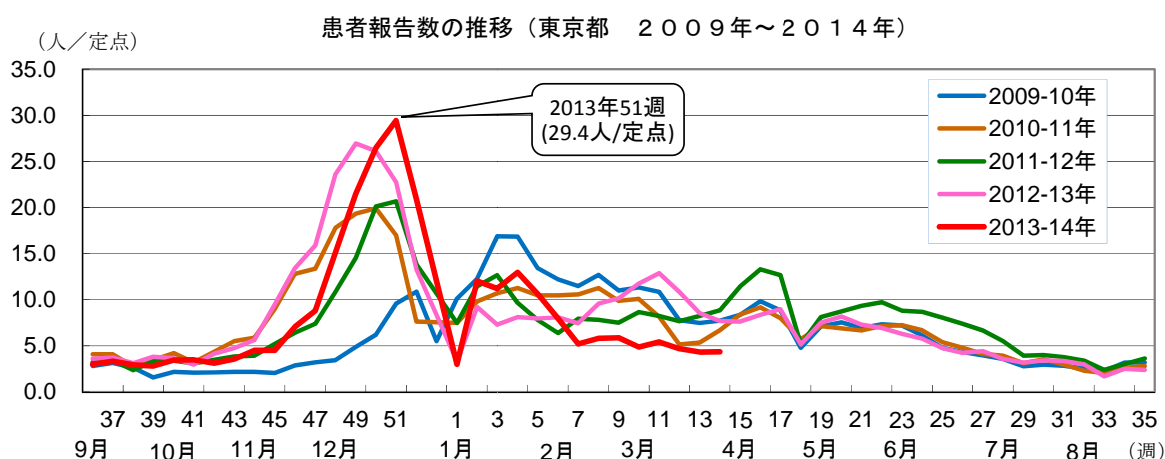
1 感染性胃腸炎の流行状況

例年、11月から2月に流行する腹痛、下痢、おう吐を主な症状とする「感染性胃腸炎」が増加しています。感染性胃腸炎の都内の小児科定点医療機関**からの患者報告数が第48週に**流行警報基準***を超えました。

2014年は、ほぼ、平年並の患者報告数で推移していますが、依然として一定の報告があり、引き続き注意が必要です。

***流行警報基準:**感染症発生動向調査による定点報告において、20人/定点(週)を超えた全ての保健所の管内人口の合計が、東京都の人口全体の30%を超えた場合。

****定点医療機関:**患者数が多数で、全数を把握する必要がない疾患は、東京都が指定した医療機関が患者の発生状況を報告することになっています。小児科定点は264か所が指定されています。



2 感染性胃腸炎とは

感染性胃腸炎とは、主にウイルスなどの微生物を原因とする胃腸炎の総称です。原因となるウイルスには、「ノロウイルス」、「サポウイルス」、「ロタウイルス」、「アデノウイルス」などがあり、主な症状は腹痛、下痢、おう吐、発熱です。

3 予防のポイントは

- こまめな手洗いを習慣づけましょう(手洗いは多くの感染症に共通する重要な予防策です)特に排便後、調理や食事の前には、その都度、**石けんと流水**で十分に手を洗いましょう。
- おう吐物やふん便は、**次亜塩素酸ナトリウム(塩素系の漂白剤)**を使用し、適切に処理しましょう。
- おう吐物やふん便を処理する時は、使い捨ての手袋、マスク、エプロンを着用し、処理をした後は**石けんと流水**で十分に手を洗いましょう。
- カキなどの二枚貝を調理するときは、中心部まで十分に**加熱**しましょう。(中心温度85~90℃で少なくとも90秒間の加熱が必要です)

* 東京都感染症情報センターの「感染性胃腸炎の流行状況」のページもご参照ください。

<http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/diseases/gastro/>

