

感染性胃腸炎（ノロウイルスなど）の季節到来!



どんな病気?

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」などがあります。手指や食品などを介して口に入り、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化や、おう吐物を気道に詰まらせて死亡することがあります。

特別な治療方法はなく、つらい症状を軽減するための治療（対症療法）が行われます。

どうやってうつるの?

感染経路は感染患者からの糞口感染と汚染された水や食品からの食品媒介感染です。

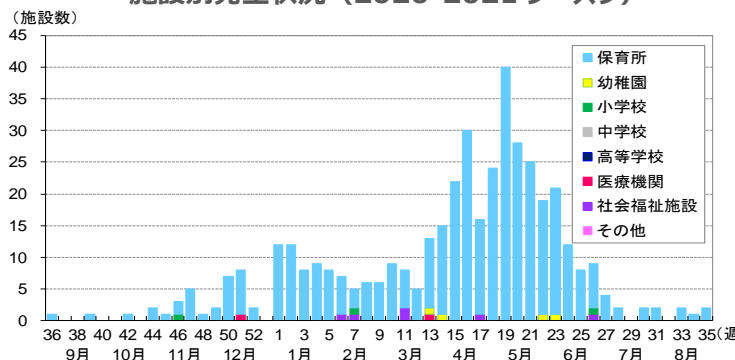
カキなどの二枚貝にウイルスが蓄積され、それを生あるいは加熱が不十分なまま食べると感染します。また、感染した人が十分に手を洗わず調理すると食品が汚染され、それを食べた場合に感染します。さらに、ふん便やおう吐物の不適切な処理や、処理後の不十分な手洗いにより、手や環境中に残ったウイルスが体内に取り込まれ感染することもあります。

どのくらい多いの?

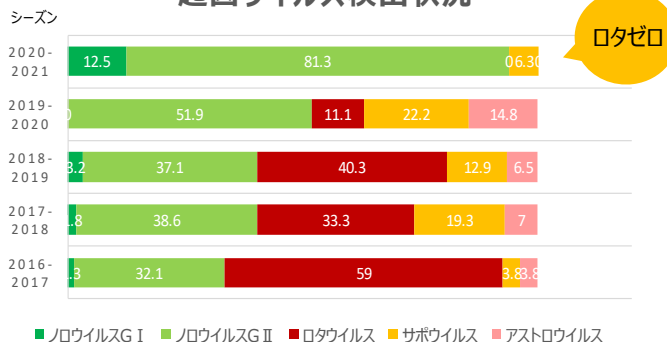
感染性胃腸炎は、例年、11月から増加しはじめ、12月頃をピークとして3月まで多発します。

2020年10月よりロタウイルスワクチンの定期接種が始まり、昨シーズン検出はありませんでした。

施設別発生状況（2020-2021 シーズン）



起因ウイルス検出状況



どうやって防ぐの?

手洗いの徹底と、ふん便、おう吐物を適切に処理することが重要です。特に排便後や調理、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、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系の漂白剤）で処理しましょう。処理は換気をしながら迅速に行い、処理後は石けんと流水で十分に手を洗いましょう（施設では処理用具のセットを予め準備しておきましょう）。

ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品を調理する場合は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望ましいです。