

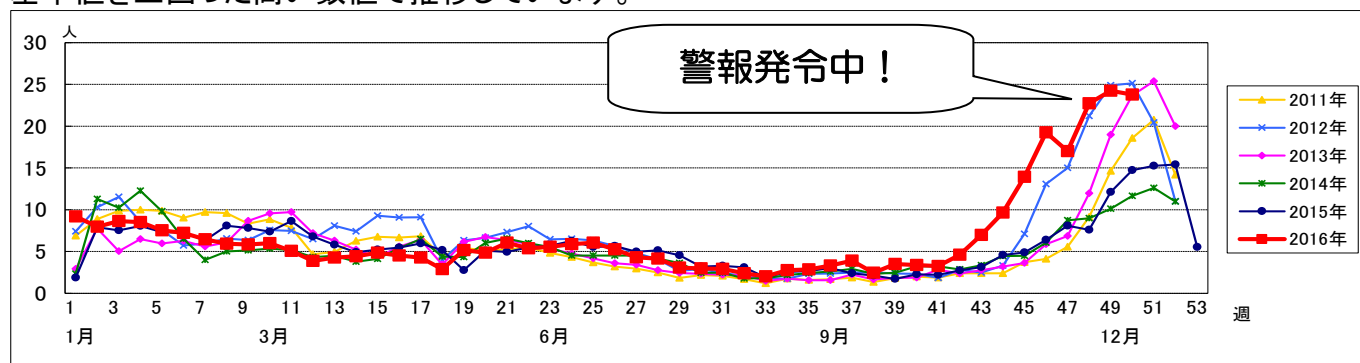
## 感染性胃腸炎の**流行警報**が発令されています。

- ◇ 横浜市全体の感染性胃腸炎の患者報告数は定点<sup>※1</sup>あたり **23.78** で、引き続き警報発令基準値(20.00)を上回っています。**保育園、幼稚園、小学校を中心に集団感染が報告**されており注意が必要です。患者からは**ノロウイルス GII2** が多く検出されています(臨時情報 2 報参照)。
- ◇ 感染性胃腸炎は、**ノロウイルス**などの感染が原因で、下痢、腹痛、吐気、嘔吐などを主症状とする冬季に流行する疾患です。
- ◇ 予防には**手洗いや、便や吐物の適切な処理と次亜塩素酸ナトリウムを用いた消毒、食品の十分な加熱**が重要です。

※1 定点：定期的に患者発生状況を報告していただいている医療機関（市内約 90 か所）を定点医療機関といい、そこから報告された 1 週間分の患者数の平均値が定点あたり報告数です。

### 感染性胃腸炎患者発生状況（感染症発生動向調査）

市全体における第 50 週(12 月 12 日～18 日)の定点あたりの報告数は 23.78 で、依然として警報発令基準値を上回った高い数値で推移しています。



○横浜市内の感染症発生状況（横浜市感染症情報センター）

### ノロウイルス感染の予防方法

- ◆ 予防には、トイレの後・調理前・食事前の**石けんによる手洗い**、便や吐物の適切な処理と消毒、食品の十分な加熱が重要です。**ノロウイルスの消毒には次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。**  
○嘔吐物の処理、消毒方法と次亜塩素酸ナトリウム消毒薬の作り方
- ◆ 患者さんの便や吐物にはウイルスが含まれるので、処理する時は使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用し、処理後は石けんと流水でしっかりと手を洗いましょう。また、吐物の処理に際してノロウイルスが空気中に浮遊する危険があるため、換気が重要です。
- ◆ カキなどの二枚貝等を調理するときは、中心部まで十分に加熱しましょう。（中心部が 85℃～90℃で 90 秒以上の加熱が必要です。）

### 学校保健安全法での取り扱い

学校保健安全法では、出席停止について特に明確に定められた疾患ではありません。登園・登校は、嘔吐・下痢がおさまるなど、患者さんの体調をもとに医師に相談して判断しましょう。

症状が消失した後も、しばらくは便の中にウイルスが排出される可能性があるため、回復後も手洗いが大切です。

地図で表した直近3週間の区別流行状況（塗り分けの数字は定点あたり報告数）

