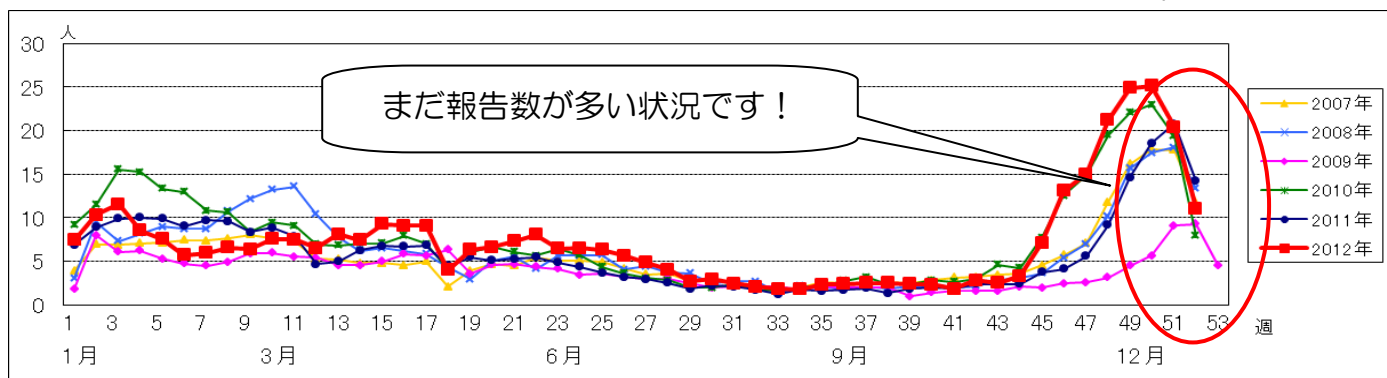


## 引き続き感染性胃腸炎に注意しましょう

- ◇ 感染性胃腸炎は市全体で警報レベルを下回りましたが、依然として報告が多い状況が続いています。
- ◇ 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。

### 横浜市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 52 週（2012 年 12 月 24 日～30 日）の定点あたりの報告数<sup>※1</sup>は 11.06 で、警報レベル<sup>※2</sup>を下回りました。しかし、報告の多い状況は依然として続いており、区別では、神奈川区 22.33、磯子区 15.67、旭区 13.50、戸塚区 13.33、瀬谷区 12.75、港南区 12.67、都筑区 12.00 で警報レベルです。



※1 定点あたりの報告数・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 92 か所）を定点医療機関といい、そこから報告された患者数の平均値です。

※2 警報レベル・警報開始基準値（20.00）を上回ると、終息基準値（12.00）を下回るまで警報は解除されません。

関連リンク ◇最新の市内感染症流行情報：[横浜市感染症発生動向調査](#)

### ノロウイルスの予防方法

- ◆ 予防には手洗い、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。**  
○次亜塩素酸ナトリウムの詳しい使用方法：[「ノロウイルスによる感染性胃腸炎にご注意ください！」](#)
- ◆ 患者さんの便や吐物を処理する時は、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十分に手を洗いましょう。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、十分な換気が重要です。
- ◆ 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。（中心温度 85℃、1 分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。