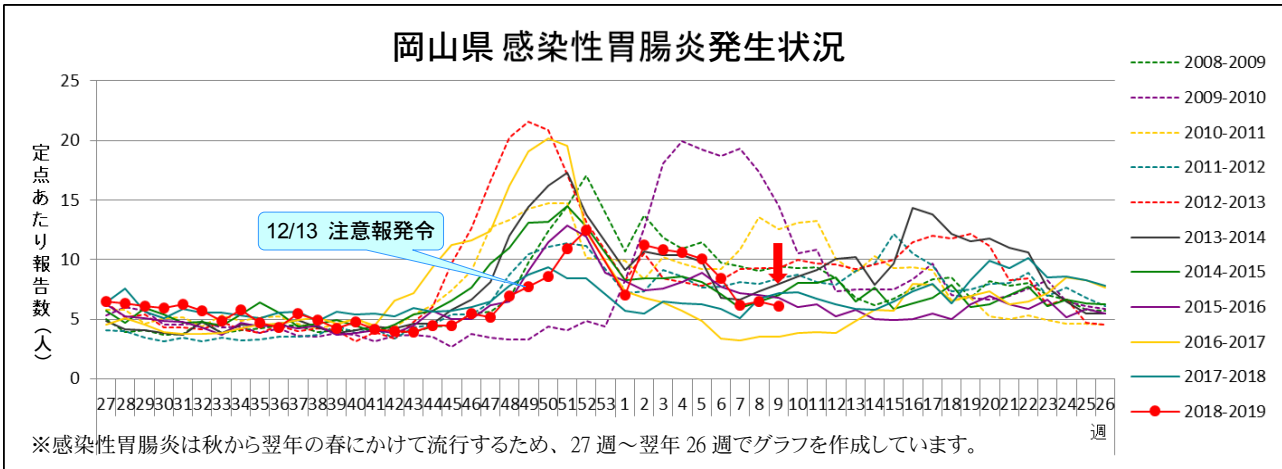


感染性胃腸炎週報 2019年 第9週 (2月25日～3月3日)

岡山県は『食中毒（ノロウイルス）注意報』発令中です

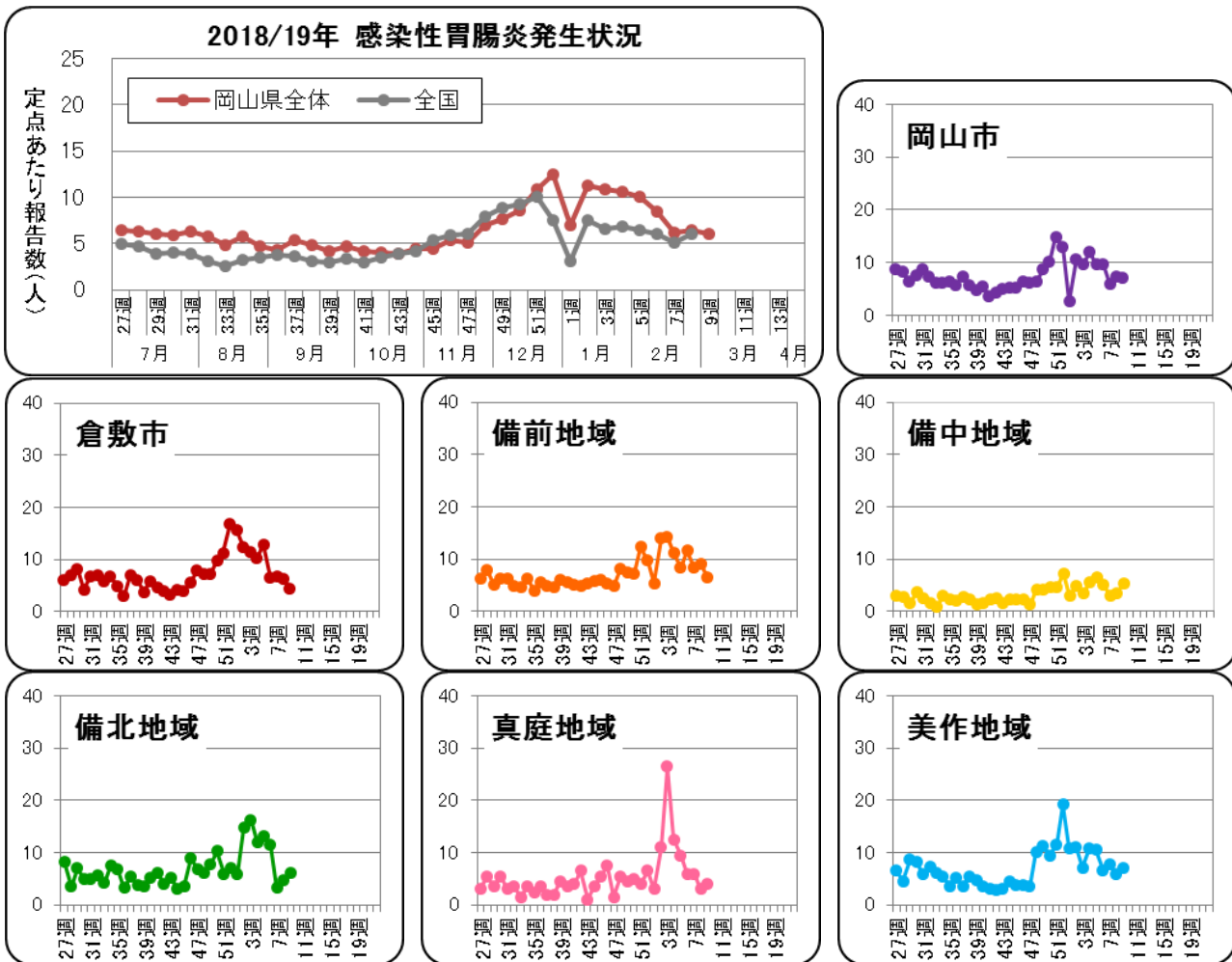
➤ 岡山県の流行状況

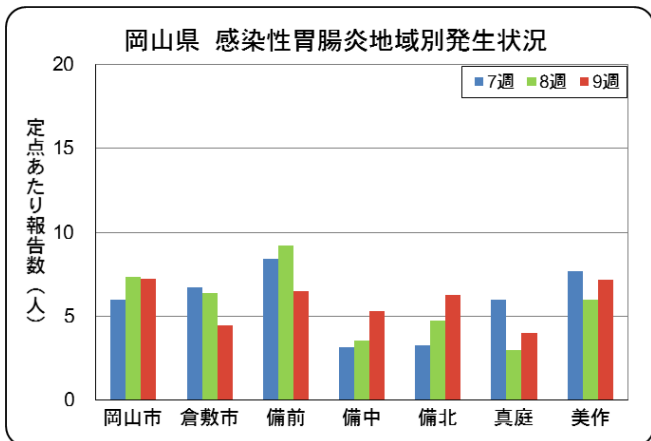
○感染性胃腸炎は、県全体で328名（定点あたり6.07人）の報告がありました（54定点医療機関報告）。



感染性胃腸炎は、県全体で328名（定点あたり6.50 → 6.07人）の報告があり、前週とほぼ同数でした。冬の感染性胃腸炎の原因は、ノロウイルスなどのウイルスによるものが多いと言われています。手洗いの徹底や、下痢便・おう吐物の適切な処理など、感染予防と拡大防止に努めてください。特に乳幼児や高齢者は、おう吐や下痢による脱水症状を起こすこともありますので、体調の変化に注意し、早めに医療機関を受診しましょう。

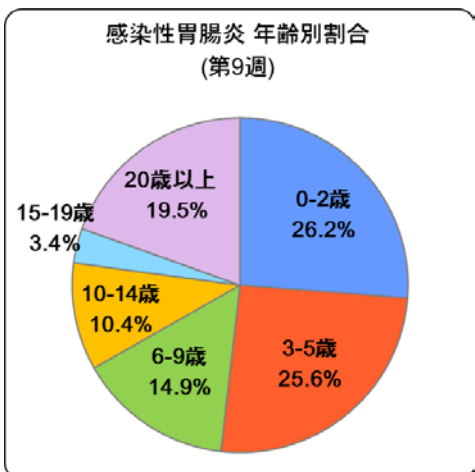
◆地域別・年齢別発生状況





レベル3		レベル1	報告なし
開始基準値	終息基準値	基準値	基準値
20	12	0 < 20未満	0

レベル3の開始基準値を一度超えると、終息基準値より下がらないとレベル3が継続されます。



2019年9週報告の年齢別割合は、15歳未満の小児が77%を占めています。

◆◆ 感染性胃腸炎に気をつけましょう ◆◆

<予 防 方 法>

1. 最も大切なことは、手を洗うことです。

排便後や、調理・食事の前には、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。

2. 処理をする人自身が感染しないように気をつけましょう。

おう吐物や下痢便にはウイルスが大量に含まれています。処理をするときは、使い捨ての上着や、マスク、手袋を着用し、下痢便、おう吐物をペーパータオル等で静かに拭き取りましょう。

拭き取った後は、**次亜塩素酸ナトリウム**(※家庭用塩素系漂白剤でも代用可)で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをしましょう。また、処理をした後はしっかりと流水で手を洗いましょう。

3. おう吐物や下痢便で汚れた衣類は、85℃で1分間以上の熱水処理または次亜塩素酸ナトリウム(※家庭用塩素系漂白剤でも代用可)での消毒が有効です。

おう吐物や下痢便で汚れた衣類は、ウイルスが飛び散らないように汚物を除去し、熱水処理または次亜塩素酸ナトリウムで消毒をしましょう。

4. 食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。(中心部を85～90℃で90秒間以上)

二枚貝の生食を控えましょう。中心部までしっかり加熱すれば安心です。

※塩素系漂白剤を使用する際には、「使用上の注意」を確認しましょう。また、アルコールの効果は低いとされています。



