

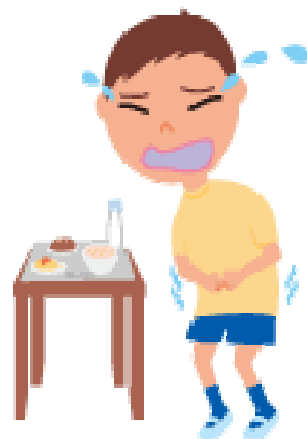
注 意

感染性胃腸炎が増えています!!

毎年秋季から冬季にかけて細菌・ウィルス・寄生虫などの病原体を原因とするおう吐・下痢症が流行します。特に子供たちや高齢者が集団生活をおくっている施設では、集団発生することがあり、注意が必要です。

最近では、「ノロウィルス」による感染性胃腸炎が全国的に猛威をふるっています。「ノロウィルス」はカキなどの二枚貝の生食による食中毒が有名ですが、食中毒にかかったヒトから他のヒトへ感染して広がっていく感染性胃腸炎としても知られています。その感染力は強力で、ごく少量のウィルスで感染します。

施設内での予防はもちろんですが、家庭内でも感染を拡げないように注意しましょう。



症 状

主な症状は吐き気とおう吐及び下痢。便に血が混じることはない。あまり高熱にはならない。小児ではおう吐が多く、おう吐・下痢は一日数回からひどい時には10回以上となる。

潜伏期間は数時間から数日（平均1～2日）

症状の持続期間も数時間から数日（平均1～2日）

持病があったり、体力が大きく低下していること等がなければ、重症化することはまずないが、ごくまれにおう吐した物で窒息することがあるので要注意。

下痢症状が治まっても1週間～1か月程度ウィルスの排泄が続き、人にうつす可能性があるので要注意。

治療法

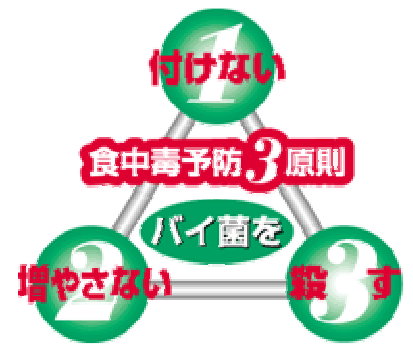
特効薬、予防薬やワクチンはない。症状の持続期間が短いのでその間に脱水にならないように十分な水分補給をすること。（場合によっては病院で点滴してもらう）

下痢止めはウィルスを排出するのを妨げるため、安易に使わない。
症状があるときには、必ず医療機関を受診すること。

食中毒予防

- ①調理の前後には流水と石けん（液体石けんがよい）による手洗いをしっかりと行う。
- ②加熱する際は食品の中央まで火が通るように、**中心温度85℃以上で1分以上加熱**する。
- ③魚介類などを扱った調理器具と、生のまま食べる野菜などとは、調理器具をわけるか十分に洗浄する。

※十分な洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）で浸すように拭くことでウィルスをやめます。



二次感染予防

- ①手洗いの徹底。帰宅時・食事前・トイレの後はもちろんのこと赤ちゃんや高齢者のオムツを扱った際も十分に石けんで手洗いをする。
- ②おう吐した物やふん便で汚れた衣類や床を片付けるときは使い捨て手袋・マスクを使用する。
- ③おう吐した物やふん便で汚れた衣類はバケツやたらいで水洗いした後、塩素系漂白剤で消毒する。（他のものとは分けて洗う）もちろん水洗いした場所も消毒する。
- ④おう吐した物やふん便で汚れた床は雑巾・タオルなどで拭き取った後、塩素系漂白剤を含ませた布で覆い、しばらくそのまま放置して消毒する。

※塩素系漂白剤を使って手指などの体の消毒をすることは絶対にやめてください。また、保管の際には小児の手の届かないところに置いてください。



感染が疑われた場合は、最寄りの保健所か、かかりつけの医師に相談しましょう。

《最寄りの保健所》

京都府中丹東保健所

電話 0773-75-0805

FAX 0773-76-7746

《このちらしについてのお問い合わせ》

綾部市保健推進課保健推進担当

電話 42-0111

FAX 42-5488

E-mail hokensuisin@city.ayabe.lg.jp