

事務連絡
平成24年11月20日

地域福祉課
○医療政策課
高齢者福祉課
青少年家庭課
障がい福祉課

御中

薬事衛生課

感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

このことについて、別添のとおり厚生労働省健康局結核感染症課並びに医薬食品局食品安全部監視安全課から通知がありました。

つきましては、関係者に対し、感染症予防対策、食中毒の発生防止対策等啓発をしていただきますようお願いいたします。

なお、別添写しのとおり市町村あて通知しております。

(参考)

○関連 HP (別添厚生労働省通知記載以外)

・ノロウイルス食中毒対策について (提言)

(<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/dl/s1012-5a.pdf>)

(担当)

島根県健康福祉部薬事衛生課

食品衛生グループ 三島、昌子

感染症グループ 高橋

TEL : 0852-22-5254, 5264

FAX : 0852-22-6041

E-mail : yakuji@pref.shimane.lg.jp

事務連絡
平成24年11月13日

各 都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部（局） 御中



厚生労働省 健康局 結核感染症課

医薬食品局 食品安全部 監視安全課

感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、10月から11月にかけて流行曲線に立ち上がりが見られ、その後、急速に増加し12月の中旬頃にピークとなる傾向があります。本年は、比較的早く増加傾向を認め、感染性胃腸炎の定点当たりの届出数が別紙のとおり、第44週には5.00を超え、本格的な流行時期に近いことが強く示唆されています。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くはノロウイルスによるものであると推測されており（国立感染症研究所感染症情報センターホームページ参照）、今後のノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎の発生動向に特に注意が必要な状況となっております。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンを迎えることに鑑み、「ノロウイルスに関するQ&A」を参考に、地域住民や社会福祉施設等に対し、手洗いの徹底や糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に引き続き努めるよう、お願いします。

なお、ノロウイルスによる食中毒では、ノロウイルス感染者が食品の調理に従事することによる食中毒が多発していることから、平成19年10月12日付け食品安全部長通知「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考に、ノロウイルス食中毒の防止対策について、より一層の周知及び指導をお願いします。

（参考）

ノロウイルス検出状況 2011/12シーズン（国立感染症研究所感染症情報センター）
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

ノロウイルスに関するQ&A（最終改定：平成24年4月18日）
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスによる月別食中毒発生状況(2012年は11月11日現在)

ノロウイルス	総数			1月			2月			3月			4月			5月			6月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
2012(速報値)	152	4600	-	42	1564	-	38	751	-	42	1468	-	12	164	-	1	35	-	5	259	-
2011	296	8619	-	57	1436	-	41	1009	-	33	938	-	16	389	-	16	288	-	27	391	-
2010	399	13904	-	119	4501	-	90	2666	-	54	1703	-	22	1122	-	10	213	-	8	231	-
2009	288	10874	-	82	2732	-	38	2583	-	36	1386	-	17	427	-	12	442	-	3	154	-
2008	303	11618	-	80	3532	-	60	2123	-	47	1458	-	18	866	-	12	367	-	6	189	-
2007	344	18520	-	70	4914	-	42	2004	-	44	2591	-	26	914	-	11	483	-	5	255	-

ノロウイルス	7月			8月			9月			10月			11月			12月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
2012(速報値)	2	31	-	1	14	-	2	31	-	11	283	-	4	118	-	-	-	-
2011	8	195	-	3	55	-	3	233	-	10	379	-	14	508	-	68	2798	-
2010	3	57	-	1	26	-	4	138	-	9	291	-	29	1373	-	50	1583	-
2009	4	124	-	4	109	-	1	3	-	2	24	-	7	181	-	82	2709	-
2008	1	21	-	1	134	-	1	30	-	2	30	-	19	948	-	56	1920	-
2007	3	186	-	3	28	-	2	47	-	9	212	-	30	2199	-	99	4687	-

※2012年1月から8月まではWISH速報値。9月以降については、当室に食中毒事件として報告のあったもの。



事 務 連 絡
平成24年11月20日

各 市 町 村
感染症、食中毒予防関係課 御中

島根県健康福祉部薬事衛生課

感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

このことについて、別添のとおり厚生労働省健康局結核感染症課並びに医薬食品局食品安全部監視安全課から通知がありました。

感染性胃腸炎が流行する冬季においては、各個人及び施設における予防対策の徹底が重要です。

つきましては、貴管内住民や社会福祉施設等に対し、手洗いの徹底や糞便・吐物の適切な処理等の感染症予防の啓発に努めていただきますようお願いいたします。

なお、啓発にあたり別紙のとおり参考資料を添付しますのでご活用ください。

(参考)

○関連 HP (別添厚生労働省通知記載以外)

- ・ノロウイルス食中毒対策について (提言)

(<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/dl/s1012-5a.pdf>)

○資料

- ・ノロウイルスに注意しましょう！ (チラシ)
- ・ノロウイルスを消毒する (チラシ)

(担当)

島根県健康福祉部薬事衛生課

食品衛生グループ 三島、昌子

感染症グループ 高橋

TEL : 0852-22-5254, 5264

FAX : 0852-22-6041

E-mail : yakuji@pref.shimane.lg.jp

事務連絡
平成24年11月13日

各 都道府県
保健所設置市
特別区 衛生主管部（局） 御中



厚生労働省 健康局 結核感染症課

医薬食品局 食品安全部 監視安全課

感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、10月から11月にかけて流行曲線に立ち上がりが見られ、その後、急速に増加し12月の中旬頃にピークとなる傾向があります。本年は、比較的早く増加傾向を認め、感染性胃腸炎の定点当たりの届出数が別紙のとおり、第44週には5.00を超え、本格的な流行時期に近いことが強く示唆されています。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くはノロウイルスによるものであると推測されており（国立感染症研究所感染症情報センターホームページ参照）、今後のノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎の発生動向に特に注意が必要な状況となっております。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンを迎えることに鑑み、「ノロウイルスに関するQ&A」を参考に、地域住民や社会福祉施設等に対し、手洗いの徹底や糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に引き続き努めるよう、お願いします。

なお、ノロウイルスによる食中毒では、ノロウイルス感染者が食品の調理に従事することによる食中毒が多発していることから、平成19年10月12日付け食品安全部長通知「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考に、ノロウイルス食中毒の防止対策について、より一層の周知及び指導をお願いします。

（参考）

ノロウイルス検出状況 2011/12シーズン（国立感染症研究所感染症情報センター）
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

ノロウイルスに関するQ&A（最終改定：平成24年4月18日）
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスによる月別食中毒発生状況(2012年は11月11日現在)

ノロウイルス	総数			11月			2月			3月			4月			5月			6月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
2012(速報値)	152	4600	-	42	1564	-	38	751	-	42	1468	-	12	164	-	1	35	-	5	259	-
2011	296	8619	-	57	1436	-	41	1009	-	33	938	-	16	389	-	16	288	-	27	391	-
2010	399	13904	-	119	4501	-	90	2666	-	54	1703	-	22	1122	-	10	213	-	8	231	-
2009	288	10874	-	82	2732	-	38	2583	-	36	1386	-	17	427	-	12	442	-	3	154	-
2008	303	11618	-	80	3532	-	60	2123	-	47	1458	-	18	866	-	12	367	-	6	189	-
2007	344	18520	-	70	4914	-	42	2004	-	44	2591	-	26	914	-	11	483	-	5	255	-

ノロウイルス	7月			8月			9月			10月			11月			12月		
	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者	事件	患者	死者
2012(速報値)	2	31	-	1	14	-	2	31	-	11	283	-	4	118	-	68	2798	-
2011	8	195	-	3	55	-	3	233	-	10	379	-	14	508	-	50	1583	-
2010	3	57	-	1	28	-	4	138	-	9	291	-	29	1373	-	82	2709	-
2009	4	124	-	4	109	-	1	3	-	2	24	-	7	181	-	56	1920	-
2008	1	21	-	1	134	-	1	30	-	2	30	-	19	948	-	99	4687	-
2007	3	186	-	3	28	-	2	47	-	9	212	-	30	2199	-			

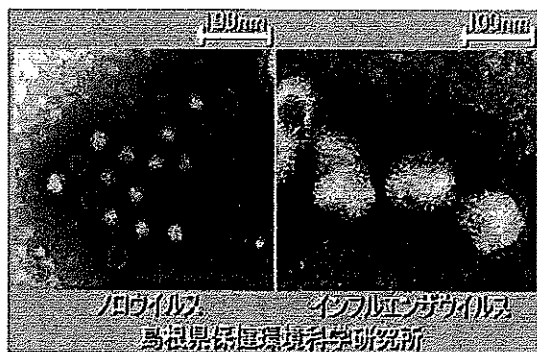
※2012年1月から8月まではWISH速報値。9月以降については、当室に食中毒事件として報告のあったもの。

ノロウイルスに注意しましょう！

ノロウイルスとは

冬に流行する感染性胃腸炎の主な原因となるウイルスです。

感染すると嘔気・嘔吐、腹痛・下痢、発熱といった症状が見られます。



どうやって感染するの？

感染する過程は大きく2つに分かれます。

①人から人への感染

- 感染した人の便や吐物に触れた手指を介してノロウイルスが口に入った場合。
- 便や吐物が乾燥して、細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒にウイルスを体内に取り込んだ場合。

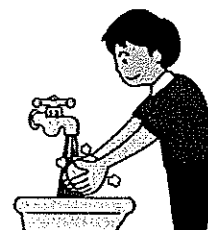
②汚染した食品を介して起こる食中毒

- 感染した人が十分に手を洗わず調理した食品を食べた場合。
- ノロウイルスを内臓に取り込んだカキなどの二枚貝を、生や不十分な加熱処理で食べた場合。

どうやって予防するの？

●最も大切なのは手洗いです。

トイレに行った後、食品を調理する時、食事の前などは石けんと流水で十分に手を洗いましょう。→手洗いの注意点（裏面をご覧ください）



●食品（特に二枚貝）の十分な加熱を心がけましょう。

食品の中までしっかりと火が通っているかをよく確かめるようにしましょう。

- 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。

症状がある人は

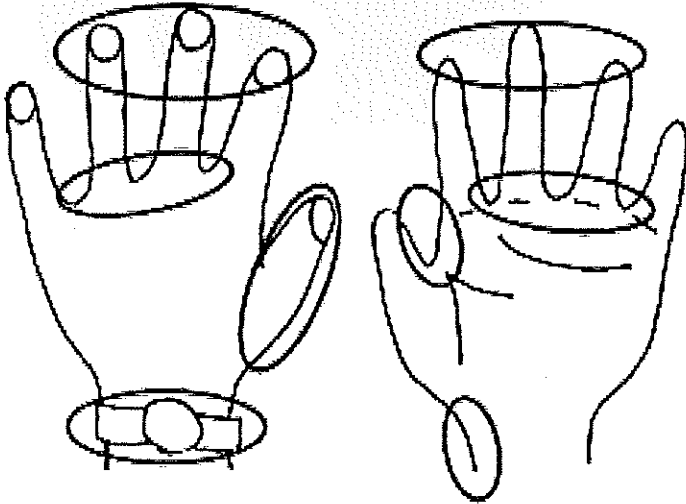
ウイルスを原因とする感染性胃腸炎への特別な治療法はなく、つらい症状を軽減するための処置（対症療法）が行われます。乳幼児や高齢者では下痢等による脱水症状を生じることがありますので早めに医療機関を受診することが大切です。

島根県健康福祉部薬事衛生課食品衛生グループ（TEL 0852-22-5264）
感染症グループ（TEL 0852-22-5254）

手洗いの注意点

汚れやすい場所を知ろう

効果的な手洗いをするためには汚れが残りやすい場所を知ることが最も重要！！



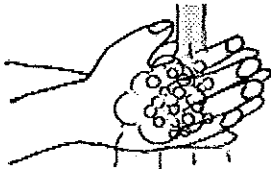
汚れが残りやすいところ

- ①指先
- ②指の間
- ③親指の周り
- ④手首
- ⑤手のシワの部分

手洗い方法を覚えよう

汚れが残りやすい場所を意識しながら手を洗おう！！

- (1) 流水で手を濡らし、石けんを適量つける。



- (2) 手のひらと手の背を洗う。



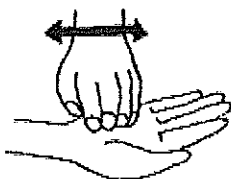
- (3) 指の間を洗う。



- (4) 親指も忘れずに洗う。



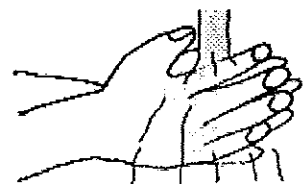
- (5) 指先や爪の間を洗う。



- (6) 手首を洗う。



- (7) 流水中でよく洗い流し、水分を拭き取る。



ノロウイルスを消毒する



準備

- * ノロウイルスは感染力が強く、ウイルスが多量に含まれた感染者のおう吐物やふん便の適切で迅速な処理が、まん延予防対策において、非常に大切です。
- * いつでも誰でも、おう吐物やふん便の処理対応ができるよう、施設内で、マスクや手袋、消毒剤等の保管場所、消毒剤の作成法使用法を、周知徹底しておきましょう。

消毒のポイント

- * ノロウイルスの消毒方法で、効果があるのは、次亜塩素酸ナトリウムと加熱です。
- * 加熱消毒は、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱しましょう。
- * 手指は流水と石けんできれいに洗い流しましょう。
- * アルコールや逆性石けんは、あまり効果がありません。

使用する消毒液(次亜塩素酸ナトリウム溶液)の使用場所と作り方

	0.1%消毒液	0.02%消毒液
使用場所	おう吐物・ふん便	調理器具・床、トイレのドアノブ・便座・衣類の消毒(汚染の強い場所)
作り方:例 次亜塩素酸ナトリウム 約5%液 (家庭用塩素系漂白剤)	 <p>ペットボトルのキャップに軽く3杯の次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、水道水で500mlに希釈し使用します。</p>	 <p>ペットボトルのキャップに軽く2杯の次亜塩素酸ナトリウム液を入れ、水道水で2Lに希釈し使用します</p>

ペットボトルの蓋の容量は、5mlです。原液が手に付かない様に、ここでは、“軽く3杯(10ml)”“軽く2杯(8ml)”と表現しています。

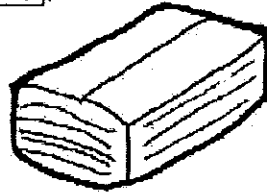
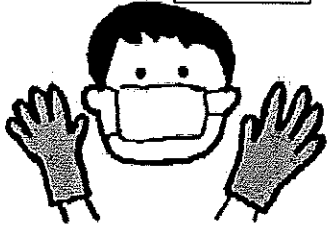
(使用上の注意)

- 原液が皮膚又は衣類に付いた場合、直ちに水で洗い流しましょう。
- 鉄製又はメッキの物は、サビたり変色するので使用しないこと。
- 合併浄化槽の施設は、そのまま消毒液を流すと、浄化槽の中の有益な微生物を殺してしまうこととなりますので、十分に希釈して流しましょう。
- 原液の保管は、冷暗所で子どもの手の届かない場所にしましょう。
- 混ぜると危険です。他の薬剤(強酸性の薬剤 例:トイレ洗浄剤 など)と混ぜると強毒のガスを発生します。
- きれいに洗浄したペットボトルを使用しましょう。
- 作成した消毒剤は、キャップし冷暗所に保管すれば1ヶ月程度使用できますが、誤飲・誤用を防止する注意書きと消毒剤の種別と作成日を明記しておきましょう。
- 薬店などで消毒剤として市販されている次亜塩素酸ナトリウム溶液の塩素濃度は、5%と10%があります。

すので、必ず確認して使用しましょう。

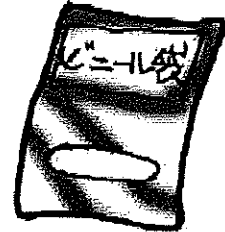
準備するもの

吐物や便を片付ける時は、**マスク**、**ビニール手袋**を用いましょう



ペーパータオルなど
消毒液を浸すことのできるもの

吐物や便またはそれらで汚染されたものを密封できるもの



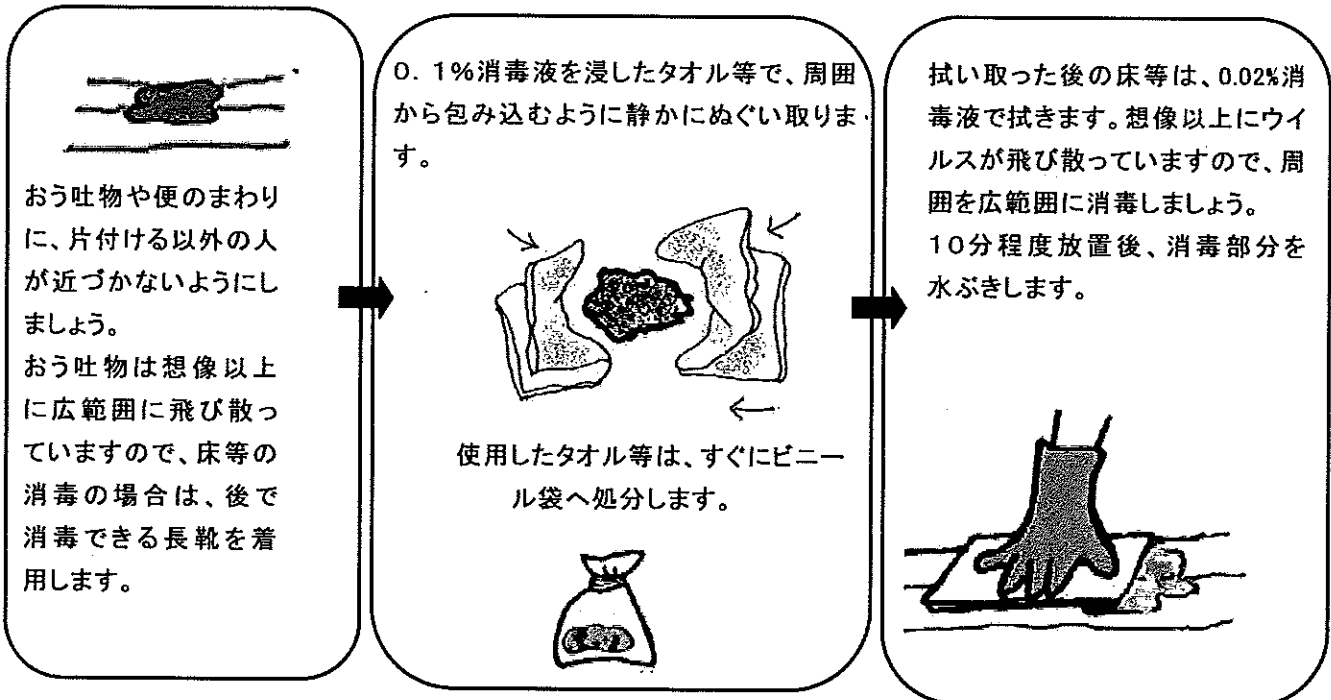
その他：長靴やエプロン（ガウン）等

おう吐物やふん便の取扱い

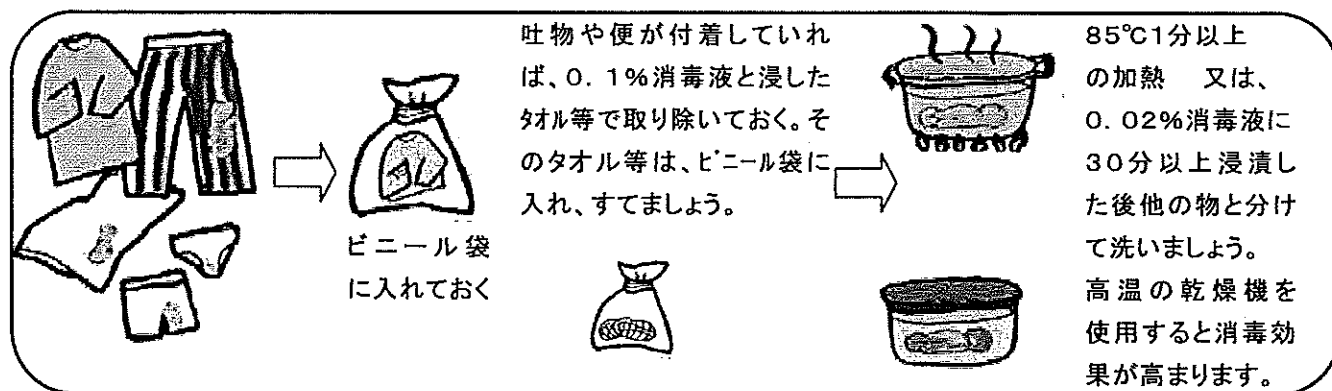
注意：おう吐物は、想像以上に広範囲に飛び散っています！！

食べ物のカスなどがある場合は、消毒液の消毒効果が著しく低下します。0.1%消毒液を浸したタオル等で拭き取りましょう。拭き取った後のタオル等はビニール袋に入れましょう。

おう吐物やふん便が飛び散った床など



おう吐物やふん便が付着した衣類・シーツ・タオルなど



おう吐物・便が付着した布団・ベットなど

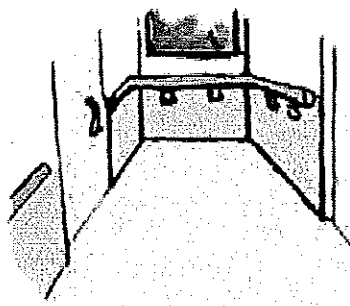
すぐに洗濯できない物は、よく乾燥させ、スチームアイロンや布団乾燥機を使用すると効果的です。

その他

トイレの便座・ドアノブ・手すりの消毒



トイレのドアノブ・便座、施設の床・手すりは、定期的に清掃し、0.02%消毒液を浸したタオルで拭き、10分後水ふきします。



部屋は、定期的に換気しましょう。

有症者が使用した洗面所の消毒

- ・ おう吐症状のある方の、口の中には、おう吐後も長期間ウイルスが残っていることがありますので、症状のある間、おう吐した後は、しっかりうがいをしましょう。
- ・ おう吐された後の洗面所はもちろん消毒が必要ですが、うがいの後の洗面所も忘れずに流水で洗浄した後に、0.02%の消毒剤を用いて消毒しましょう。

作業に使用した手袋、マスク、長靴などの消毒

・消毒作業に一度でも利用した手袋、マスク、ガウン又はエプロン等は、汚染された表面部分に触れないように外し、ビニール袋に密封し、廃棄するか、きちんと消毒して再利用しましょう。