

感染性胃腸炎の集団発生について（1）

東区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

（1）経緯

12月 12日（金） 1名の園児に下痢の症状が出現。

12月 15日（月） 当該施設より、複数の園児が嘔吐、下痢等の症状を呈しており、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。

福岡市保健所が感染拡大防止及び園児等の健康観察の実施を指導した。

（2）有症状者の区分 ※（ ）内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

園児	性別	0歳		1歳		2歳		3歳		4歳		5歳		6歳		計	
	男	2	(1)	3	(0)	1	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)	6	(1)
	女	1	(0)	2	(1)	1	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)	4	(1)
	計	3	(1)	5	(1)	2	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)	0	(0)	10	(2)

（3）有症状者の発症状況

月日	12/12	12/13	12/14	12/15	12/16	計
人数	1	2	4	3	0	10

（4）症状

嘔吐、下痢、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（5）行政対応

- ① 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。
- ② 園児及び職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

【お願い】 患者及び家族等のプライバシー保護については、特段のご配慮をいただきますようお願いいたします。
本件に関するお問合せは、開庁時間内をお願いします。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎とは

【感染経路】

- ・ノロウイルスに感染した者のふん便や吐物の不適切な処理により、手指等を介して二次感染を引き起こす。
- ・ノロウイルスに汚染された二枚貝などを生あるいは不十分な加熱で食べることなどにより、感染する。

【主な症状】

- ・下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱(38℃以下)です。

【予防方法】

- ・調理をする時、トイレの後や食事の前にはよく手を洗うこと。
 - ・手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用すること。
 - ・調理台や調理器具は、85℃以上で1分間の加熱または次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）による消毒が有効。
 - ・二枚貝などを調理する場合は、十分に加熱（食品の中心の温度が85℃～90℃で90秒以上）してから食べること。
- 湯通し程度の加熱ではウイルスは死なない。

感染性胃腸炎の集団発生について（2）

西区内の保育施設で、複数の園児が嘔吐等の症状を呈しているとの報告があり、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出された。

（1）経緯

- 12月11日（木） 5名の園児に嘔吐の症状が出現。
12月12日（金） 当該施設より、嘔吐等の症状を呈している園児が10名以上いると報告があった。
福岡市保健所が感染拡大防止及び園児の健康観察の実施を指導した。
12月15日（月） 当該施設より、医療機関による検査の結果、ノロウイルスが検出されたと報告があった。
福岡市保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止について改めて指導した。

（2）有症状者の区分 ※（ ）内の数は、有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

園児	性別	0歳		1歳		2歳		3歳		4歳		5歳		6歳		計	
	男	1	(0)	1	(0)	2	(0)	3	(0)	0	(0)	2	(0)	0	(0)	9	(0)
	女	1	(0)	0	(0)	4	(1)	4	(0)	0	(0)	1	(0)	0	(0)	10	(1)
	計	2	(0)	1	(0)	6	(1)	7	(0)	0	(0)	3	(0)	0	(0)	19	(1)

（3）有症状者の発症状況

月日	12/11	12/12	12/13	12/14	12/15	12/16	計
人数	5	13	0	0	1	0	19

（4）症状

嘔吐、発熱 ※重症者はなく、全員快方に向かっている。

（5）行政対応

- 施設への感染予防及び拡大防止のための指導を実施。
- 園児及び職員の健康調査及び健康観察を実施するよう施設へ指導。

【お願い】 患者及び家族等のプライバシー保護については、特段のご配慮をいただきますようお願いいたします。
本件に関するお問合せは、開庁時間内をお願いします。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎とは

【感染経路】

- ノロウイルスに感染した者のふん便や吐物の不適切な処理により、手指等を介して二次感染を引き起こす。
- ノロウイルスに汚染された二枚貝などを生あるいは不十分な加熱で食べるなどにより、感染する。

【主な症状】

- 下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱(38℃以下)です。

【予防方法】

- 調理をする時、トイレの後や食事の前にはよく手を洗うこと。
- 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用すること。
- 調理台や調理器具は、85℃以上で1分間の加熱または次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）による消毒が有効。
- 二枚貝などを調理する場合は、十分に加熱（食品の中心の温度が85℃～90℃で90秒以上）してから食べること。
湯通し程度の加熱ではウイルスは死なない。