

## 感染性胃腸炎の集団発生について

早良区内の2か所の高齢者施設で、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈しているとの報告があり、検査の結果、ノロウイルスが検出された。

### 1 早良区内の高齢者施設①

#### (1) 経緯

- 2月6日(火) 1名の入所者に嘔吐、下痢等の症状が出現。  
 以後、複数の入所者及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。
- 2月15日(木) 当該施設より、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈していると報告があった。  
 早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。
- 2月19日(月) 行政検査の結果、ノロウイルスが検出された。  
 早良保健所が有症状者の発生状況を確認し、感染拡大防止を再度指導した。

#### (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

入所者	性別	70歳代	80歳代	90歳代	計	
	男	1 (0)	0 (0)	1 (0)	2	(0)
	女	1 (0)	6 (2)	2 (0)	9	(2)
	計	2 (0)	6 (2)	3 (0)	11	(2)

職員	性別	30歳代	50歳代	60歳代	70歳代	計	
	男	0 (0)	2 (0)	0 (0)	1 (0)	3	(0)
	女	1 (0)	0 (0)	5 (0)	0 (0)	6	(0)
	計	1 (0)	2 (0)	5 (0)	1 (0)	9	(0)

#### (3) 有症状者の発症状況

月日	2/6	2/7	2/8	2/9	2/10	2/11	2/12	2/13	2/14	2/15	2/16	2/17	2/18	計
人数	1	0	1	3	4	2	8	0	1	0	0	0	0	20

#### (4) 症状

嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※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 入所者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。

## 2 早良区内の高齢者施設②

### (1) 経緯

- 1月25日(木) 1名の入所者に嘔吐、下痢等の症状が出現。  
以後、複数の入所者及び職員に嘔吐、下痢等の症状が出現。
- 2月 1日(木)、5日(月)、6日(火)、11日(日)  
当該施設より、複数の入所者及び職員が嘔吐、下痢等の症状を呈していると報告があった。  
早良保健所が感染拡大防止及び患者等の健康観察の実施を指導した。
- 2月17日(土) 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。
- 2月19日(月) 早良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再度指導した。

### (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

入所者	性別	70歳代		80歳代		90歳代		計	
	男	1	(0)	5	(1)	1	(0)	7	(1)
	女	2	(0)	13	(1)	2	(0)	17	(1)
	計	3	(0)	18	(2)	3	(0)	24	(2)

職員	性別	40歳代		50歳代		計	
	男	1	(0)	0	(0)	1	(0)
	女	0	(0)	1	(0)	1	(0)
	計	1	(0)	1	(0)	2	(0)

### (3) 有症状者の発症状況

月日	1/25	1/26	1/27	1/28	1/29	1/30	1/31	2/1	2/2	2/3	2/4	2/5	2/6	2/7
人数	1	0	1	0	3	3	2	4	1	4	1	0	1	0

月日	2/8	2/9	2/10	2/11	2/12	2/13	2/14	2/15	2/16	2/17	2/18	2/19	計
人数	1	0	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	26

### (4) 症状

嘔吐、下痢、発熱、腹痛 ※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 入所者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。

### 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。
- ・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。

#### 【主な症状】

- ・下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下)です。

#### 【予防方法】

- ・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。
- ・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。