

平成17年 1月14日



各 医 師 会 長 殿

福 岡 県 医 師 会
会長 竹 嶋 康 弘

感染性胃腸炎等の院内感染発生防止対策の徹底について

寒冷の候 貴職益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の徹底等につきましては、先般より文書にて連絡しているところですが、本県においても、高齢者施設等に限らず、医療機関での感染性胃腸炎の集団発生が起きております。

現在のところ、県下医療機関における主な集団発生状況は、田川保健福祉環境事務所管内の1病院にて23名(入院患者12、職員11)、嘉穂保健福祉環境事務所管内の1病院にて44名(入院患者14、職員30)、京築保健福祉環境事務所管内の1病院にて78名(入院患者58、職員20)であり、今後さらに患者は増加するものと思われます。

病院、診療所等の医療機関は、高齢者をはじめとして感染症に対する抵抗力が比較的弱い患者が多数入院している状況にあり、感染性胃腸炎の発生・まん延防止のための、院内感染防止対策の徹底が重要であります。

つきましては、感染予防対策(案)を別添のとおりお送りいたしますので、貴会におかれましても本件につきましてご了解いただきますとともに、発生時には速やかに適切な対応が行われますよう、貴会管下医療機関への特段のご配慮をお願い申し上げます。

なお、ご参考までに県下高齢者施設等における入所者等の下痢、嘔吐等の有症状者の状況(福岡市、北九州市、大牟田市除く)を、下記のとおりお知らせいたします。

- | | |
|------------|------------------|
| 1. 施設数 | 12施設 |
| 2. 累積有症状者数 | 305名(男60名、女245名) |
| うち、入所者数 | 198名(男40名、女158名) |
| 通所者数 | 3名(男1名、女2名) |
| 職員数 | 104名(男19名、女85名) |

入院者は6名で、うち2名は退院

ノロウイルス15名検査中、検出者数は11名

※平成17年1月13日現在

1. 感染経路

ウイルスに汚染された貝類（かき、アサリ、はまぐり、しじみ等）食物（ハム等）水（氷）
（食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合）

患者の糞便、嘔物からの2次感染

家庭や、共同生活施設など、ヒトとヒトとの直接の接触を介しての伝播

2. 症状

潜伏期間は24～48時間で主症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり発熱は軽度。

通常、これらの症状は1～3日続いた後、治癒します。

また、感染しても発症しない場合や、軽い風邪のような症状の場合もあります。

ただし、症状が消失した後もノロウイルスは3～7日ほど患者の便中に排泄されるため2次感染に注意が必要です。

3. 予防対策

1) 職員、入所者の手洗い、うがいの励行

トイレの後、調理の前、食事の前には、必ずよく手を洗う

2) 貝類、生野菜類等はよく加熱してから食べる

3) 調理器具等もよく洗い、熱湯等で消毒する

4) 糞便、吐物の扱いに注意する

5) ノロウイルス感染症を疑わせるような症状がある人は、食事の準備等控える。

4. 感染対策（消毒法）

1) 熱湯（85℃以上）で1分間以上の加熱

2) 次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）による消毒

★ハクラック（次亜塩素酸ナトリウム10%含有）の場合

水1000ccに対してハクラック2ccで（塩素濃度200ppm）となる。

8) 糞便、吐物（感染者）

・患者の糞便や吐物を処理するときには、使い捨てのマスクと手袋を使用し、汚物中のウイルスが飛び散らないように、ペーパータオル等で静かにふぎとる。床等に付着したときは、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で浸すように拭き取る。ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に深い口に入って感染することがあるので、吐物や糞便は乾燥させない事が重要である。糞便や吐物は感染性廃棄物として処理する

4) 環境

・トイレ、ドアノブ等は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で清拭する。

※ 特に食品取り扱い者における注意事項

★家族の中に小児や介護を要する高齢者がおり、下痢、嘔吐等の症状を呈している場合は、その汚物処理を含め、トイレ、風呂等を衛生的に保つ工夫が求められます

★食品取り扱い者は常に爪を短く切って、石鹸を十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗淨する。すすぎは温水による流水で十分に行う。

石鹸自体には直接失活化する効果はないが、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果がある。

★食品に直接触れる際には、使い捨ての手袋を着用するなどの注意が必要です。

★食物は食品の中心温度85℃以上で1分間以上の加熱を行う。

★調理台、調理器具の消毒

・調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗淨した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約200ppm）で浸すように拭く。消毒後の洗淨（残留塩素に注意）

・まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱