

## 感染性胃腸炎に関するお知らせ

標記の件について東京都教育庁より情報提供がありましたので、保護者の皆様にもお知らせいたします。（下記枠内の文書です。）

ノロウイルスなどの感染性胃腸炎は通常秋から冬にかけて流行することから、この季節を過ごす上で、各ご家庭でのご理解とご協力が必要です。

保護者の皆様には今後も生徒の健康管理にご協力をいただきますようお願いいたします。

また、これからの時期は感染性胃腸炎の他にインフルエンザの罹患・流行も心配な時期です。これらの感染症を予防するためにも、手洗いが大切です。学校においても指導をしていますが、ご家庭でもご協力・ご指導をお願い申し上げます。

裏面には、手洗いの方法について載せますので参考にしてください。

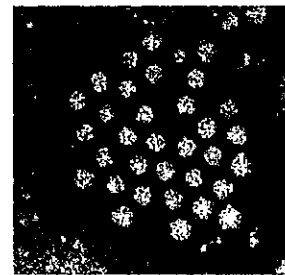
### 1 感染性胃腸炎とは

感染性胃腸炎とは、主にウイルスなどの微生物を原因とする胃腸炎の総称です。

原因となるウイルスには、「ノロウイルス」、「ロタウイルス」、「サボウイルス」、「アデノウイルス」などがあり、主な症状は腹痛・下痢、嘔吐、発熱です。

「ロタウイルス」、「アデノウイルス」による胃腸炎は、乳幼児に多く見られます。

これらの胃腸炎は、症状のある期間が比較的短く、また、ウイルスの種類によって異なる治療が行われることも通常はないため、ウイルス検査を行うことなく、流行状況や症状から「感染性胃腸炎」として診断されることがあります。



写真：ノロウイルスの  
電子顕微鏡写真

### 2 原因と感染経路

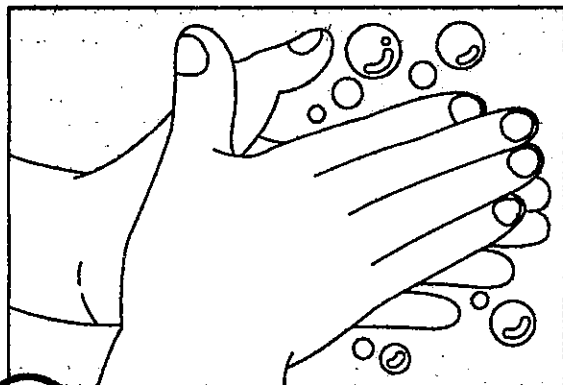
ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、人から人へ感染する場合と、汚染した食品を介しておこる食中毒に分けられ、次のような感染経路があります。

- ◆ 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
- ◆ ノロウイルスを内臓に取り込んだカキやシジミなどの二枚貝を、生で又は不十分な加熱処理で食べた場合
- ◆ 感染した人が十分に手を洗わずに調理した食品を食べた場合
- ◆ 感染した人の吐物やふん便が乾燥して、細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒にウイルスを取り込んだ（吸い込んだ）場合

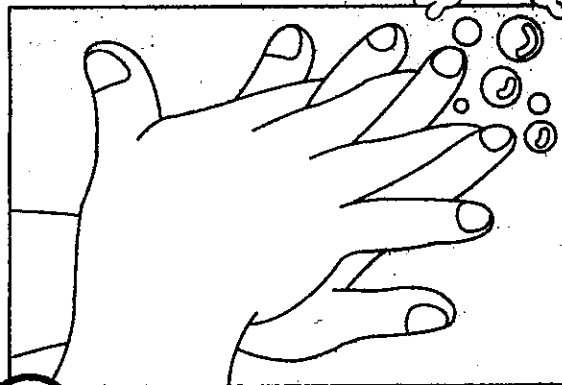
### 3 感染予防のポイント

- ① まず一人ひとりが手洗いをきちんと行うことが大切です。特に排便後、調理や食事の前には、その都度、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。
- ② カキなどの二枚貝を調理するときは、中心部まで十分に加熱しましょう（中心温度 85～90℃で 90 秒間以上の加熱\*が必要です。）  
\*「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）より
- ③ 吐物やふん便は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系の漂白剤）を使用し、適切に処理しましょう。
- ④ 吐物やふん便を処理する際は、使い捨ての手袋、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。

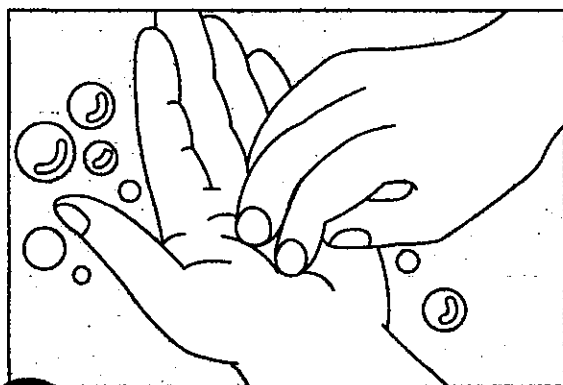
# 手を洗いましょう



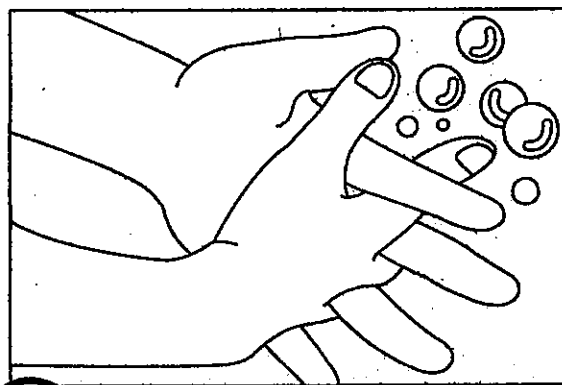
① 手のひらをよくこすりましょう



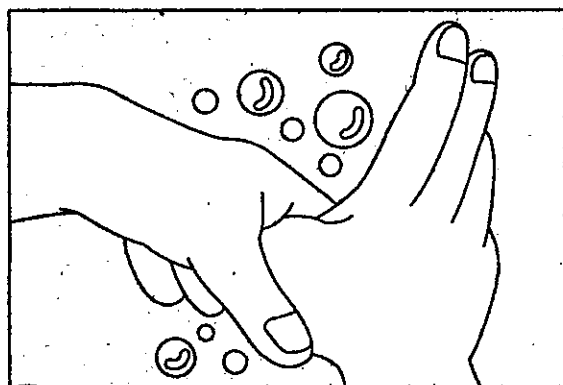
② 手の甲はのぼすようにこすります



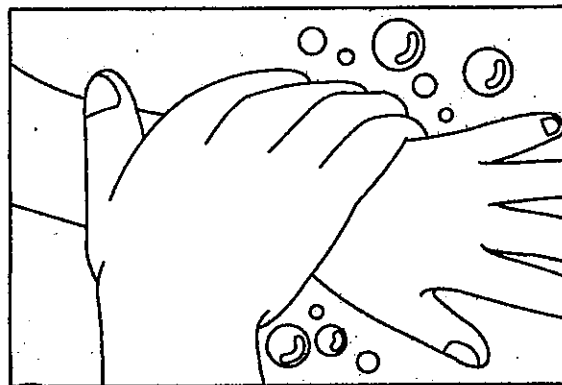
③ 指先やツメのあいだはとくによく洗いましょう



④ 指のあいだをはさむように洗います



⑤ おや指をにぎるようにてのひらをねじり洗います



⑥ 手くびもわすれずに…



☆ 洗ったあとはキレイなタオルでふきましょう ☆

☆ ツメはいつもみじかく切っておきましょう ☆



うがいもきちんとしようね!

