

## 保育施設における感染性胃腸炎(疑い)の集団発生について

市内において、感染性胃腸炎(5類感染症)が疑われる集団発生がありましたので、北九州市感染症公表要領に基づきお知らせいたします。

### 1 概要

令和7年12月25日(木)、小倉北区の保育施設から北九州市保健所に、嘔吐・下痢症状を呈している患者の集団発生について報告があった。

### 2 有症状者の発症状況

14名(※ここでの有症状者の計上は、発症日から報告日までの新規発症者の累計)  
内訳:園児 14名(男性 9名・女性 5名)  
職員 0名

| 日付     | 12/23 | 12/24 | 12/25 | 12/26 |
|--------|-------|-------|-------|-------|
| 新規発症者数 | 2(1)  | 6     | 6     | 0     |

※( )は有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

### 3 発症年代

(1)園児 14名

| 年齢     | 1歳 | 2歳   | 3歳 |
|--------|----|------|----|
| 新規発症者数 | 10 | 3(1) | 1  |

※( )は有症状者のうち、ノロウイルスが検出された人数

(2)職員 0名

### 4 症状 嘔吐、下痢

### 5 現在の有症状者 (令和7年12月26日時点) 4名、入院中1名

### 6 行政対応

- ・施設に対して、健康調査と感染拡大防止(吐ばつ処理や施設内消毒(清掃))などの指導を実施。
- ・手洗いの徹底などの予防の励行を広く呼びかけ。
- ・家庭内で二次感染を起こさないよう、感染拡大防止の周知を指導。
- ・発生の状況及び調査の結果から、食中毒の可能性は低いと考えている。

### 【特記事項】

※集団発生事例を報告することにより、集団施設等での感染予防の徹底をお願いするものです。

- 患者及び家族等の個人情報については、プライバシー保護の観点から、提供資料の範囲内にさせていただきます。ご理解の上、特段のご配慮をお願いいたします。
- 本市においては、別添「《感染性胃腸炎について》の感染防止のポイント」について市民の皆様に呼びかけています。報道各位におかれても、別添「《感染性胃腸炎の感染予防》の感染防止のポイント」の内容の周知にご協力いただきますようお願いいたします。

### 【予防のポイント】別添参照

## 《感染性胃腸炎について》

### ➤ 感染性胃腸炎とは

感染性胃腸炎は、様々な細菌、ウイルス、寄生虫が原因でおこる感染症です。

年間を通して患者の報告がありますが、例年初冬から増加し始め12月頃にピークを迎えます。12月頃のピークは大半がノロウイルスによるもので、春にロタウイルスが流行し、腸炎ビブリオなど細菌性のものやいわゆる食中毒によるものが夏期の原因になっています。

患者年齢は、幼児及び学童期が中心となっています。

### ➤ 症状

主な症状は吐き気、おう吐、下痢(水様便)、腹痛です。通常、1～2日で回復しますが、乳幼児や高齢者等は、脱水症状を起こしたり、吐いた物を誤嚥し肺炎を起こしたりすることがありますので、早めに医療機関を受診してください。

症状が消失しても、便中には1週間程度ウイルスが排泄されますので、トイレの後に手洗いを十分行なうなど他者への感染に注意が必要です。

### ➤ 感染経路 ※感染経路は大きく分けて3つになります。

#### (1)人→人

- ・患者のウイルス等が大量に含まれる便やおう吐物から人の手を介して感染します。
- ・家庭や共同生活施設など人と人の接触する機会が多いところで飛沫感染等直接感染します。
- ・洗浄や消毒が不十分でウイルスが残っていた場合、乾燥して舞い上がったウイルスが口に入ることで感染します。

#### (2)人→食べ物→人

- ・患者の便やおう吐物が人を介して食品を汚染し、その汚染された食品を食べて感染することがあります。

#### (3)食べ物→人

- ・汚染された二枚貝を、加熱不十分で食べると感染することがあります。

### ➤ 感染防止のポイント

(1)食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗いましょう。

(2)下痢や嘔吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。

(3)感染性胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐づつ、拭き取った雑巾等を密封した上で廃棄し、消毒殺菌することが効果的です。(なお、ノロウイルスやロタウイルスの場合はアルコールに対する抵抗力が強いため、消毒には次亜塩素酸ナトリウム消毒液(塩素系漂白剤)を使用しましょう。)

(4)二枚貝については、なるべく生食を避け、加熱して食べましょう。

(5)食品を加熱する際は、食品の中心部まで十分に加熱調理しましょう。