

感染性胃腸炎の警報発表について

県では、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)に基づき感染症発生動向調査を実施しております。令和7年第10週(3/3～3/9)の調査において、下記のとおり、感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの患者報告数が仙南保健所管内で警報開始基準値を超えたこと、他の圏域においても増加していることなどを総合的に判断した結果、警報を発表しますのでお知らせいたします。

○各保健所管内における1 定点医療機関当たりの感染性胃腸炎患者報告数(人)

	令和7年 疫学週							
	第3週	第4週	第5週	第6週	第7週	第8週	第9週	第10週
仙南	2.50	3.50	2.75	3.25	10.75	9.25	18.25	22.25
塩釜	2.50	2.80	3.70	4.20	4.00	8.20	8.10	7.60
大崎	1.83	1.33	2.83	6.00	4.00	4.83	4.50	2.50
石巻	3.00	2.00	1.67	3.17	4.00	3.33	5.83	4.67
気仙沼	4.50	7.00	4.00	3.50	3.00	5.00	3.00	9.50
仙台市	2.74	5.07	5.15	6.37	4.93	7.33	8.63	9.22
宮城県(全体)	2.67	3.87	4.04	5.25	4.91	6.84	8.27	8.65

※ :警報開始基準値(20)を超える値

今後、更なる感染者数の増加が予測されます。感染拡大を予防するため、手洗いなどの予防対策の徹底をお願いします。

～感染性胃腸炎とは～

原因:ノロウイルス、ロタウイルス、サポウイルス、アデノウイルス等
流行時期:毎年秋から冬にかけて患者が多くなるが、1年中、患者は発生する。
症状:発熱、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛等。
子どもや高齢者は重症化しやすく、注意が必要。
感染経路:病原体が付着した手で口に触れることによる感染(接触感染)
汚染された食品を食べることによる感染(経口感染)

～感染性胃腸炎の予防～

- ①手をよく洗う
トイレの後、食事の前、調理の前には石けんと流水で手をよく洗う。
- ②調理器具の消毒
まな板、包丁、ふきん等はその都度洗剤で洗い、熱湯等で十分消毒する。
- ③食品の取扱い
食品は十分に洗い、二枚貝を調理する場合は、中心部までよく加熱(85～90℃で90秒以上)する。

感染性胃腸炎(宮城県)

