

腸炎ビブリオ感染症

腸炎ビブリオ菌は塩分を好む細菌で海水中に生息しています。1980年代前半までは細菌性食中毒の中で発生件数・患者数共に1位でした。近年は減少傾向にありますが夏に集中して発生します。

腸炎ビブリオは海水温が10℃以下では殆ど増殖できませんが、15℃以上になると海水中から検出されるようになります。つまり夏の魚介類には例え新鮮であろうとも腸炎ビブリオが付着しています。魚介類の生食を好む日本人にとって今後も注意を要する食中毒の原因菌と言えます。

【症状】

12～24時間の潜伏期の後に、腹痛と下痢で発症します。下痢は日に数回から十数回で、水溶性・粘液性です。稀に血便となる事もあります。発熱・嘔吐もよくみられます。症状は数日以内に消失し、予後は一般的には良好です。しかし高齢者では死亡例の報告もあり注意を要します。また発症者からの二次感染は殆ど見られません。

【治療】

下痢による脱水に対する輸液療法(点滴)が主なものです。乳酸菌などの生菌整腸剤も有用です。抗生物質は一般的には不要です。強力な下痢止めは菌の体外排出を遅らせますので用いません。解熱剤は脱水を悪化させる事があり、慎重な選択が必要です。

【予防】

腸炎ビブリオは大量の菌を摂取しないと食中毒を起こしません。菌が少ないと胃酸で死滅し小腸に到達できないからです。しかし初めは菌数が少なくても25～37℃で極めて速く増殖しますので、温度管理が不適切であれば新鮮な魚介類といえども安心とは言えません。以下の点に注意して下さい。

- 1)魚介類はできるだけ加熱して食べる。
- 2)生食の場合は
 - ①調理直前まで5℃以下で冷蔵保存する(菌を増やさない)。
 - ②調理前に真水の流水でよく洗う(腸炎ビブリオは真水に弱い特徴があります)。
 - ③調理した刺身はできるだけ早く食べる。
- 3)まな板・包丁は魚介類専用とし、使用後はよく洗い熱湯等で殺菌する(調理器具からの汚染防止)。

御意見・御質問などは石巻保健所健康対策班までお願いします。 電話：0225-95-1430 FAX：0225-94-7104

もっと詳しく知りたい場合は、保健環境センターHP<http://www.pref.miyagi.jp/hokans/>を参照してください。