

*** 今日の健康 (12月) ***

< 食中毒の発生 (その3) >

<細菌による食中毒>

細菌性食中毒の件数では、1.カンピロバクター食中毒の発生が圧倒的に多く、2.サルモネラ菌属、3.黄色ブドウ球菌、4.病原大腸菌、5.ウエルシュ菌、6.腸炎ビブリオ、7.セレウス菌、8.その他の順となります。

患者数でも1.カンピロバクターが倒的に多く、ウイルス性のノロウイルスに次ぐものと報告されています。以下多い順に2.サルモネラ菌属、3.ウエルシュ菌、4.黄色ブドウ球菌、5.病原大腸菌、6.セレウス菌、7.腸炎ビブリオ、8.その他となります。

感染要因としては鶏肉関連食品や牛レバーの摂取、調理不十分(生食、加熱不足)が考えられます。

<ウイルスによる食中毒>

ウイルス性食中毒の原因は99%以上がノロウイルスです。

近年、ノロウイルスは食中毒としてだけではなく、食品からヒトへ伝播する感染症としても患者数が増加傾向にあることが注目されています。人の体内でしか増殖できない一方で強い感染力を持ち、患者に糞便・嘔吐物が手に付着しただけでも大量のウイルスに感染し、多くの患者数を出し、食中毒につながる恐れがあります。

生ガキなど食品を介しての発生は主に飲食店や旅館などで起きていますが、大規模な事例はほとんどみられません。それに対して、人の食品取り扱いを介しての発生は、学校、施設、事業所での大規模発生が起きているのが特徴です。

<細菌性とウイルス性食中毒の事件数と患者数>

細菌性食中毒の件数は、梅雨など高温多湿となる夏場に多く発生し、8月をピークに4月から10月に多く、ウイルス性11月から3月に多く発生します。

H18年以降、この10年は食中毒の少なかった冬場にも、ノロウイルスによるウイルス性の食中毒の件数が急激に増加しており、細菌性食中毒の総数よりノロウイルスが僅かに多く11月から12月に集中します。

患者数も11月から12月にノロウイルス性食中毒の発生が1月から10月の凡そ3~4倍となります。一年を通じて、食中毒に対する対策が必要です。



<対処方法と予防>

食中毒によって下痢やおう吐を繰り返したからでは、脱水症状を起こしやすい状態にあります。水や経口補水液を少量ずつ摂取し、尿量を保つようにしましょう。

おう吐を繰り返す場合には、おう吐物がのどに詰まらないよう吐きやすい体位をとるように注意する必要があります。

二次感染を防ぐため、汚物の処理にはゴム手袋などを使用すること。

食中毒の予防としては(1)手洗いを励行して細菌などをつけないこと(2)調理器具・食器は常に清潔に取り扱うこと(3)食べ物は十分に加熱(中心部の温度が75℃で1分以上)すること(4)冷蔵庫や冷凍庫は詰めすぎず、食品の購入は新鮮なものを消費期限の確認をして求めること(5)調理したものは室温に放置せず早めに食べるか冷蔵庫に保管し、食べる際は再度加熱する(6)睡眠不足や寝冷えなど健康管理に気をつけることも予防にとって大事なことです。

前澤クリニック 内科・小児科 0422-30-2861

天文台通り多摩信用金庫のななめ裏