

## 食中毒



食中毒とは細菌、ウイルス、何らかの有毒・有害な物質が含まれる食べ物、飲み物を口にするによって下痢、腹痛、嘔吐、発熱などの症状が出る病気のこと。

### 原因病原菌

厚生省の食中毒統計に定められた原因菌はサルモネラ菌属、ブドウ球菌、ボツリヌス菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター・ジジユニなどが含まれる。



### 疫学

食中毒が発生するにはかなり多量の菌量を要し、少なくとも10万~100万個、多くの人が発症するには1千万個以上を要するといわれる。一部の菌を除いてヒトからヒトへの感染は起こりにくい。ボツリヌス菌以外は急性胃腸炎症状を呈し、しばしば集団発生が起こり、近年は外食産業に由来する患者数が多い大規模化の傾向がみられる。食中毒統計によれば70~80%は7~10月に発生している。

### 病原菌による症状

#### サルモネラ腸炎

腸チフス、パラチフスA菌以外のサルモネラ菌に起因するもので、われわれの周りには動物、イヌ、ネコ、ニワトリ、ウマなどの家畜やネズミ、カメなどの自然界の鳥獣の間に広く分布しているサルモネラ菌が卵、食肉などとその加工品を汚染して食中毒が発生する。潜伏期は12-48時間程度、主症状は発熱、腹痛、下痢でしばしば血便を呈し、嘔吐を伴う。



#### 腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオは沿岸の海水中に存在し、夏季に海水温が25℃を超えると魚介類の消化管、体表面に付着し、水揚げされた魚介類が死ぬと、肉内に侵入する。暑い夏の時期に温度管理不良の海産魚介類から本菌による食中毒が多発する。潜伏期は数時間程度で夕食に刺し身、寿司など生魚を食べ、深夜あるいは翌早朝に急激に発症するものが多い。主症状は強烈的な腹痛と下痢で悪心、嘔吐を伴う。血便、37~38℃の発熱を伴うことも多い。

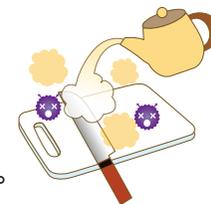


## 大屋内科胃腸科クリニック

大屋 敬一郎 先生 (内科・胃腸科)

### カンピロバクター・ジジユニ腸炎

カンピロバクターはウシ、ブタ、トリなどの腸管に高率で分布し、これらの動物の排泄物によって汚染された肉、牛乳や地下水などを摂取、あるいは肉を調理したまな板を十分に洗わないと感染する。潜伏期は1~7日と長い。小児下痢の原因の20%を占める。



### 病原大腸菌による腸炎

腸管内正常細菌叢を構成する大腸菌とは別に下痢を起こす大腸菌は食品衛生法では一括して病原大腸菌と呼ばれる。腸管病原性大腸菌、腸管出血性大腸菌などがある。腸管出血性大腸菌は赤痢菌毒素様のペロ毒素を産生し、二次感染もみられ、指定伝染病である。汚染源は牛である。70~90%がO157である。初期には泥状、水様下痢便で1~2日後に激しい潜血便を呈する出血性大腸炎を起こす。



### ボツリヌス菌食中毒

腸詰中毒の別名で古くから知られており。致死率の高い食中毒である。加熱不十分な瓶詰、真空パック食品などの酸素が少ない条件下で食品中に増殖したボツリヌス菌の産生する毒素が消化管から吸収され、神経筋接合部に作用して筋麻痺を起こす。

### ブドウ球菌食中毒

耐熱性エンテロトキシン(腸管毒)を産生する黄色ブドウ球菌で汚染された食品を介する毒素型食中毒である。本毒素は長時間の冷凍、煮沸でも破壊されず、胃酸や消化酵素で不活化されにくく、消化管から吸収されて中枢性に催吐作用を発揮する。感染源は調理者の手指の化膿巣である例が最も多い。平均2~3時間の潜伏後期、突然悪心、嘔吐、腹痛をきたす。



### ノロウイルス腸炎

汚染された食物(生カキ、サラダが多い)、飲料水などを介して感染し、学童、成人、老人施設に集団発生することが多い。11月から3月の冬季を中心に流行する。

潜伏期は2~3日で、悪心、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの胃腸障害をきたす。

