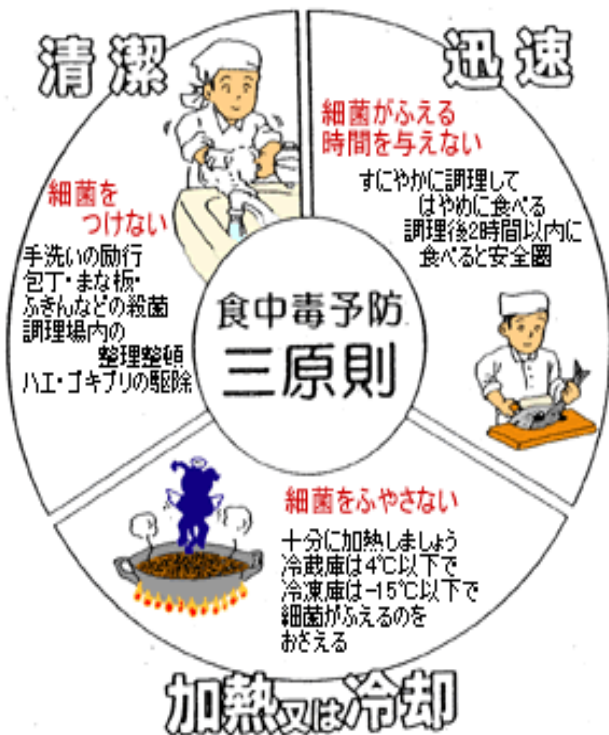


しもの診療所だより 6月号

みなさんこんにちは。今月は食中毒のお話です。生きた微生物またはその産生した毒素を含む食物を摂取することによって起きる急性胃腸炎を、細菌性食中毒といいます。細菌性食中毒は、6月から、夏をピークに、秋口の10月まで高い発生率を示しています。最近では暖房などの普及により冬にでも食中毒が発生することがあり、季節を問わず油断できません。予防法や主な原因となる細菌の表を載せましたので参考にしてください。症状は下痢、嘔吐が中心で発熱をとまったり、風邪のような倦怠感のみのときもあります。便に血が混じったり、ふらつきや尿がでなくなるような症状があればすぐに受診が必要です。



■細菌性食中毒の原因菌別臨床病状

菌名	主たる原因物質	潜伏期	病状							特徴
			血便	嘔吐	下痢	腹痛	発熱	嘔吐	悪寒	
サルモネラ	鶏肉 肉類	1~5日	●	●	●	●	●	●	●	人獣共通感染 盛夏多発
腸炎 ビブリオ	生食 魚介類	12~ 24時間	●		●	●		●		盛夏多発
ブドウ 球菌	調理者 を介在	1~5時間 (平均3時間)			●	●		●	●	耐熱性毒素 無熱
O-157 (腸管出血性 大腸菌)	加工食 肉製品	数日	●		●	●	●	●		発熱があると溶血 性尿毒症候群 (HUS)の可能性 あり
その他の 腸原性大腸菌	水耕 野菜	1~ 数日		●	●	●	●	●		旅行者 下痢症
カンピロ バクター	肉類	1~10日 (平均3~5日)	●	●	●	●	●	●		人獣共通感染 盛夏多発 低温に強い

● 激しい、または高い ● 症状あり