

健康 ♪ 外来ニュース

食中毒の症状

①症状が出る前数日間の疑わしい食べ物、②食べてから症状が出るまでの時間、③症状の特徴、から食中毒の原因を考える。

細菌の生体外毒素型では、飲食後早期から上部消化管症状(悪心嘔吐)が出る。生体内毒素型では、毒素生成に時間がかかるので潜伏期が伸び、下部消化管症状(下痢)が加わる。感染侵入型では、下部消化管壁に細菌が感染して組織破壊が起きるのに時間を要し、発熱、腹痛、下血など症状が激しい。

— — —

●アニサキス[生サバ、イカ]潜伏期3-8時間。虫体(1-2cm)が胃腸壁に穿入して強く痛む。内視鏡で取り除く。加熱や凍結で死滅する。

食中毒の原因

食中毒とは、飲食物の病原体や毒素を摂取して起きる急性胃腸炎のこと。患者の50%がウイルス(その90%はノロウイルス)、40%が細菌(その半数はウェルシュ菌かカンピロバクター)、その他寄生虫(アニサキス)などが原因。以下[]に主要な感染源を示す-

●ノロウイルス[生がきなどの二枚貝、感染者の嘔吐物]は潜伏期1-2日。突然の悪心嘔吐と下痢。発熱少ない。冬期食中毒の大多数を占める。食前加熱が有効。エタノール消毒は無効。感染力強く集団感染する。

細菌性には次の3タイプがあり、①生体外毒素型:食品中で産生された毒素による。黄色ブドウ球菌[弁当、調理人の手の化膿巣]は潜伏期1-6時間。悪心嘔吐強いが、下痢や発熱は少ない。食前加熱や抗菌薬は無効。例外的にボツリヌス菌[飯ずし、辛子レンコン]は潜伏期12-36時間と長く、毒素が熱に弱いので食前加熱が有効。複視、眼瞼下垂などの神経症状にも注意。②生体内毒素型:腸の中で毒素を産生する。潜伏期6-12時間。悪心嘔吐軽く、上腹部痛と下痢を生じる。発熱は少ない。セレウス菌には生体外毒素型[焼き飯、ピラフ]と生体内毒素型[スープ、プリン]がある。ウェルシュ菌[カレー、シチュー]。腸炎ビブリオ[生の魚介(海水中に生息)]。③感染侵入型:腸壁に感染し炎症を起こして、発熱、腹痛が強い。潜伏期長い。病原性大腸菌[糞汚染食品]潜伏期12時間-5日とサルモネラ菌[卵、生肉]潜伏期6時間-2日では下痢便。カンピロバクター[生肉、生乳]潜伏期2-7日、集団感染あり、では血便を生じやすい。

食中毒予防の3原則(厚労省)

細菌を、①付けない(清潔、洗浄):手指や調理器具を清潔にして、器具の使いまわしを避ける。②増やさない(迅速、冷却):素早く調理し早く食べる、室温に放置せず冷蔵庫へ。③やっつける(加熱、殺菌):食べ物はできるだけ加熱、器具は熱湯や塩素剤などで頻回に消毒する。

* 古くなった食べ物は臭わなくてもケチらず潔く捨てること!



医療法人 祥佑会

藤田胃腸科病院

〒569-0086 高槻市松原町17-36

TEL 072-671-5916

FAX 072-671-5919

健康 ♪ 外来

水曜日 14:00~17:00(要予約)

担当: 中嶋