

## 感染性胃腸炎が流行しはじめましたので注意しましょう

感染性胃腸炎とは、多種多様の細菌、ウイルス、寄生虫などによって引き起こされる胃腸炎のことであり、ウイルス性の感染性胃腸炎には、ノロウイルス、ロタウイルスによるものが多く、ほかにアデノウイルス、アストロウイルス、サポウイルスなどによるものがあります。

### ●ノロウイルス

冬季は全国的にノロウイルスによる集団感染事例が多く報告されています。ノロウイルスはヒトからヒトへ感染する場合と、食品から感染する場合があります。また、感染力が強く、少量のウイルスでも感染するため、福祉施設・保育園・学校などの集団生活の場では、集団感染を引き起こしやすいといわれ注意が必要です。食品では**ウイルスで汚染されたカキなどの二枚貝の経口摂取**で感染し、**1~2日の潜伏期間の後、悪心、嘔吐、下痢を発症**します。大部分は1~2日で自然軽快します。**軽快後も3日間は便中にウイルス排泄が続く**ため、厳重な手洗いが必要です。

### ●細菌性胃腸炎((夏季に多い)

①**感染型**⇒感染後1~4日で症状が出る 경우가多く、嘔吐、下痢、腹痛 発熱などの症状が出ます。

❖サルモネラ菌→生卵、半生の鶏肉の飲食、ペットを介して感染します。

❖腸炎ビブリオ→生の海産魚介類の摂取で症状が起こります。

❖カンピロバクター→半生の肉類の摂取で症状が起こります。

❖腸管出血性病原性大腸菌(0-157)

**潜伏期は3~4日、下痢、腹痛、血便、重症の溶結性尿素症症候群や脳症といった命に係わる病気を引き起こします。**



②**毒素型**⇒食後2~24時間後に症状が起こります。悪心、嘔吐、腹痛、下痢等の症状を起こしますが、発熱は少ないといわれています。

❖黄色ブドウ球菌→調理する人の皮膚化膿性病変等が原因となります。おにぎりやサンドイッチ等が原因で潜伏期間は1~5時間です。

❖セレウス菌→室温に放置された食品が原因となります。下痢や腹痛があります。チャーハンやオムライスなどで潜伏期間は1~5時間です。

❖ウエルシュ菌→肉、シチューなどの再加熱不十分な場合が原因となります。嘔吐型と下痢型があります。潜伏期は6~18時間です。

❖ボツリヌス菌→はちみつ、真空パックの辛子レンコン等 郷土料理の飯寿司(いずし) 熟寿司(なれずし) 缶詰・瓶詰やハム・ソーセージなどが原因となり感染します。潜伏期間12~36時間後に神経毒による複視、視力障害、嚥下障害、構音障害、筋力障害が起こります。重症化すると呼吸障害が生じ死に至る場合もあります。

### ●治療法と注意点

**最近の旅行歴、飲食歴 生の魚介類、半生の肉類、生卵の摂取の有無、周囲に同じような症状の方がいるか、基礎疾患の有無などを**問診し診断、治療(対症療法)を行います。

細菌性急性胃腸炎の予防は細菌をつけない、細菌を増やさない、細菌を殺すことが大切となります。

家庭での予防は、食品を購入するときは新鮮な物を購入し、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に入れる、キッチンには日常的に掃除する、タオルやふきんは頻繁に交換を行い清潔にしましょう。タオル共用は避け、ペーパータオルなどの使用を考慮しましょう。食品の調理の前には、必ず手洗いを行い、途中で生の肉や魚を調理した後は必ず手洗いを行う、また、生肉や魚を調理したときに使用したまな板や包丁は丁寧に洗うか、別のまな板や包丁を用意して使い分けることをお勧めします。他にも、食事の手洗い、食べ残した食品は室温に長く放置せず早く保存し、再び食すときはよく加熱して食べるようにしましょう。

### ●感染性胃腸炎と診断された方へ

学校保健法では出停について明確な規定はありません。ウイルス感染症を想定した流行性嘔吐下痢症については、学校での蔓延を防ぐため必要に応じて出停の措置をとる場合がありますので確認するようにしましょう。

ご相談は当クリニック、スタッフまでお願いします。

### お知らせ

**2月10日(日)**  
**休日当番医のため**  
**診療を行います**