

細菌性食中毒について

6月になり、いよいよ本州でも梅雨入りの地域が出始める季節となりました。この季節で気をつけなければならないのが食中毒です。食中毒とは食物の中に含まれる有害な物質によって人体に中毒症状を引き起こす症状になりますが、特に梅雨時に多くなるは細菌による食中毒になります。ここでは、細菌性食中毒について簡単にまとめてみます。皆さんも経験があるかもしれませんが、筆者に最近取り付けて悩ませてくれた菌と推定されたカンピロバクターについては2ページ目に特集してあります（しかし、細菌培養の結果からは特定の菌が発見されませんでした）。

細菌性食中毒には数多くの原因菌がありますが、2007年のウイルスも含めた厚労省発表によると、患者数別ではノロウイルス>カンピロバクター>サルモネラ属菌の順で多く、この三種類で全体の八割を占めています。さらに細菌性では中毒の起こり方により、毒素型と感染型に分けられます。

①毒素型

細菌が産生する毒素によって起こる中毒症状で、食品を食べた時点で細菌類が不活化されていても発症します。毒素が熱に弱い場合は加熱で防御が可能です。毒素による症状の改善は抗生物質では効果がありません。

- 黄色ブドウ球菌**～おにぎり、寿司、おつくりなど。皮膚の常在菌が食品へ移行し食品表面で増殖・毒素を産生します。潜伏期間は短く3～6時間。耐熱性毒素のため調理加熱程度では不活化できない。
- ボツリヌス菌**～発酵食品、いずし類、真空パック食品、キャビアの瓶詰め、ソーセージ。毒素型としては潜伏期間が長く、40時間の例もある。ボツリヌス毒素自体は熱分解しやすい。

②感染型

細菌が感染し体内増殖した細菌自体が病原性をもつことにより発症する。

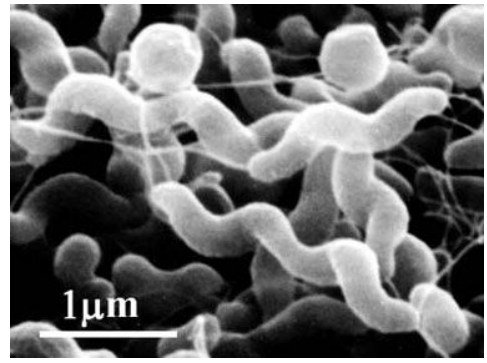
- 腸炎ビブリオ**～夏期の未加熱魚介類、刺身、シラス等。海水の常在菌、発生ピークは6～10月。
- サルモネラ属菌**～鶏卵、鳥肉→とくに夏期の自家製マヨネーズ、アイスクリーム。
- カンピロバクター**～牛・豚・鶏肉、鶏卵、生乳、牛刺し、レバ刺し。家畜・家禽の常在菌であるため、その生食にリスクがある。潜伏期間が2～7日と長い。発生ピークは5～7月とやや早い。
- 病原性大腸菌**～原因食品の傾向をつかみにくい。病原性を呈する大腸菌群全体を示す。毒素を産生するタイプもあるので感染型に分類される場合もある（腸管出血性大腸菌 O157 では、感染症にひきつづくベロ毒素による合併症 TTP、溶血性尿毒症症候群（HUS）などの症状が出る）
- リステリア属菌**～食肉加工食品、生乳製品。潜伏期間は平均すると数十時間とされているが、患者の健康状態、摂取菌量、菌株の種類の違いにより発症するまでの期間は大きく左右されると考えられるため、その幅は数時間～数週間と長く、原因食品の特定が困難な場合もある。主に、胃腸炎症状。まれにインフルエンザ様症状。重篤な場合、脳脊髄膜炎などの神経系統症状。母子垂直感染による流産。

③ウイルス

- ノロウイルス**～冬から春先がピーク。感染性胃腸炎として知られる。潜伏期は1～2日。カキ、アサリ、シジミなどの二枚貝の生食が原因となる。

◆カンピロバクター菌(campylobacter)とは◆

古くから牛や羊などの家畜で流産や腸炎を起す菌として知られていましたが、1970年代に入り人にも腸炎を起すことが判明しました菌で、形態は右写真のようにらせん状構造をしています(campylo:カーブしたという意味、bacter:棍棒の意味)



<症状>

人の小腸や大腸の上皮細胞に侵入し、そこに傷害を与え、下痢を引き起こすとされています。発熱(時に38℃以上)、腹痛(腸の動きに合せたような周期性)、吐き気、下痢(多くは水様性)、血便を伴う腸炎症状がみられ治療すれば2～5日で回復することが多いのですが、さらに長引くケースもあるようです。潜伏期間が比較的長く、一般に2～7日間かかるのも特徴になります。●筆者の場合、土曜日夜にレバ刺しを食して、症状発現が翌週水曜日の夜でした。

<感染源>

家畜類(牛、豚、鶏)あるいはペット(犬、猫)などの腸管内にもカンピロバクターは存在し、これらの動物の排泄物により汚染された食品や水を介して人に感染します。1999～2005年に発生した全国のカンピロバクター食中毒事例のうち原因食品が判明したのは350件中182件で、鶏肉を中心とした肉類もしくは牛レバーなど内臓の生食によるものが大半であったと報告されています。さらに、飲食店での発生の他にキャンプ場などの野外活動と関連しての発生も増加しており、その原因として、バーベキューなどに用いる食材として、鶏肉が好んで用いられていることも一つの要因ではないかと推測されています。多少生焼け状態でも鶏肉なら安全と過信されているのも原因のようです。

この菌は低温に強く4℃でも長期間生存するので、冷蔵庫の過信は禁物。

<治療法>

放置しても自然に治癒しますが、頻発する下痢による脱水症状や食欲不振による栄養補給を目的としてポカリスエットのようなカロリーのある電解質液の経口補給や点滴注射が必要となる場合があります。●500mLの点滴の場合、約2時間かかりますから、その間、当然下痢が起こります。点滴瓶の支柱を持ちながら、何度もトイレを往復することになります。

症状に応じてクラリスロマイシンなどのマクロライド系抗生物質やニューキノロン系抗菌薬の投与、吐き気止め、整腸剤などが投与されます。

一般に感染性下痢の場合に、下痢止めの薬は原因菌の排出を遅らせるため原則として投与しません。また消化管けいれんのような腹の痛みに対して抗コリン作用をもつブスコパンのような痛み止めは下痢を止めてしまう可能性があるので使いません。

●従って、治療中の患者さんは急性期の2日間ほどは結構しんどい状態に置かれます。

<予防法>

生肉を食べるのを控えるのが一番の予防になります。また、通常の加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)を行えばカンピロバクターは死滅するため、牛レバーや鶏肉を食べることによる感染の危険性はありません。