

## 『冬場の感染性胃腸炎に気をつけましょう』

細菌やウィルスなどの感染によって嘔吐、下痢を起こすものを**感染性胃腸炎**といいます。

**細菌性胃腸炎**は、その細菌が増殖した食物を食べたり、その細菌が作った毒素に汚染された食物を食べることによって発症します。サルモネラ、カンピロバクターや病原性大腸菌によるものが代表的で主に夏場に多く見られます。

一方、**ウィルス性胃腸炎**にはロタウィルス、ノロウィルス、アデノウィルスなど結構多くのウィルスが胃腸炎を起こすことが知られています。最近ではノロウィルスによる感染性胃腸炎が増加しています。特に冬場に多く報告されていますので気をつけましょう。

### ノロウィルスによる胃腸炎

11月頃から流行り始め、3月頃まで続きます。

従来は小型球形ウィルス（SRSV）と呼ばれていましたが、数年前からノロウィルスと呼ばれるようになりました。

平成18年も全国でちらほら報告され始めています。（平成18年11月末現在）

#### 症 状

下痢や嘔吐、腹痛を認めます。発熱は軽度の場合が多いようです。普通は2～3日で回復しますが、小児や老人あるいは成人でも抵抗力が弱まっている人が感染しますと下痢による脱水がひどくなり、重症化することがあるので油断できません。

#### 感染経路

普通はノロウィルスによって汚染された食物を食べたり（特に生カキなどの二枚貝）、汚染された水を飲んだり、不十分な加熱処理で感染を起こします。

患者さんの吐物や、時には便に接触して感染を起こすこともあります。

空気中に舞い上がったウィルスが口を介して感染する場合もあるといわれています。

患者さんの症状が消えた後も、1～2週間は患者さんの便中にウィルスが検出されることもあるというので注意が必要です。

#### 治 療

現在このウィルスに効く抗ウィルス剤はありません。通常、対症療法が行われます。下痢がひどく脱水症状が強い場合には点滴をたります。

#### 予 防

普段から手洗い、うがいを励行することが大切ですが、特に調理をする時には必ず流水で手を良く洗ってください。また、調理の際はマナ板など調理に使用する物の清潔を保つことが大事です。

ウィルスは熱に弱いので食材は中心部までよく加熱するようにしましょう。

それから排泄物を扱う時には素手で扱うようなことは絶対避けてください。

#### 感染が疑わしい場合

冬場、お腹の調子が悪く、吐き気や下痢を訴える時にはすぐかかりつけの医師に相談してください。特に抵抗力の弱まっているような人は油断しないでください。

このように食中毒は夏場だけのものではなく冬場にも多く発生するので注意しましょう。



（職場の皆様にご配付してご利用ください。）