



くすり箱

発行

桐生厚生総合病院 薬剤部

発行責任者 小林 真弓

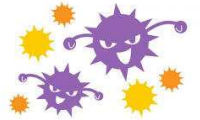
編集担当者 高橋 朋子

矢古宇 由佳

小島 強

第38回目のテーマは“食中毒とお薬”についてです。

寒い季節になってきました。夏とは違い、食べ物の傷みの確認や加熱調理などが少々疎かになっていたりしませんか？ 冬場に美味しい食材も、意外と食中毒の原因となる場合があります。



季節外れではと思われる方もいるかと思いますが、今回は食中毒についてご紹介します。

食中毒って？

食中毒とは、細菌やウイルス、その他人体に有害な物質が食べ物を通して体内に侵入し、生じる健康被害です。

原因物質により症状は様々ですが、主な症状としては、腹痛や嘔吐、下痢、発熱などが多いようです。しかし、中には麻痺や呼吸困難などの重篤な症状に陥るケースもあります。



細菌由来の食中毒

ここでは原因物質が細菌である食中毒について簡単にご紹介します。

	原因食品の例	主な症状	加熱調理による予防	潜伏期間
カンピロバクター	動物の糞便に汚染された食材	下痢 腹痛 発熱 血便等	○	2～7日
サルモネラ菌	鶏卵、動物の糞尿に汚染された食材	下痢 腹痛 嘔吐 発熱等	○	8～48時間
ウェルシュ菌	学校給食などの大量調理された料理	下痢 腹痛等	△(10℃以下で保存、加熱調理後すぐに食べる)	8～20時間
黄色ブドウ球菌	素手で調理した料理	嘔吐等	×	1～6時間
腸炎ヒブリオ	海産魚介類	下痢 腹痛 嘔吐 発熱等	○	4～96時間
腸管出血性大腸菌	加熱不十分の牛	腹痛 血便等	○	2～5日

※潜伏期間については諸説あります。

<裏面へ>

ウイルスによる食中毒

ウイルスによる食中毒として、以前のくすり箱(21、34号)でもご紹介したノロウイルス、ロタウイルスなどがあります。昨年度における群馬県の食中毒の原因物質も、ノロウイルスが多くを占めています。特にノロウイルスは冬場の定番です。国内での月別の発生状況を見ると、一年を通して発生はみられますが11月くらいから発生件数は増加しはじめ、12～翌年1月が発生のピークになる傾向があります。カキなどが感染源となる食中毒であり、人から人への感染も見られるのが特徴です。感染者の嘔吐物などを通し、手すりやドアノブなどからでも感染は広がります。



手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。調理を行う前(特に飲食業を行っている場合は食事を提供する前も)、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やオムツ交換等を行った後(手袋をして直接触れないようにしていても)には必ず行いましょう。

キノコの食中毒

キノコによる食中毒は、群馬県内でも年に数件発生しているようです。特に、今年はテングダケと思われるキノコによる食中毒が発生しました。



ここでは毒キノコについて、いくつかご紹介します。

	主な症状	似ている食用キノコ
クサウラベニタケ	嘔吐 下痢 発汗等	ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ
ツキヨタケ	嘔吐 下痢等	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ
ニガクリタケ	嘔吐 下痢 痙攣等	ナメコ、クリタケ、ナラタケ
カキシメジ	嘔吐 下痢等	チャナメツムタケ、マツタケモドキ
テングダケ	嘔吐 下痢 痙攣等	—

※キノコによる食中毒症状が出る時間は、キノコの種類にもよりますが、30分から3時間ほどであるものが多いようです。

食中毒で、下痢が続く・・・お薬は何を飲むの？

食中毒の原因物質にもよりますが、食中毒による下痢症状の際は、安易に下痢止めを服用することは控えた方が良いでしょう。下痢止めを服用することで、体内にある原因物質が体外に排泄されるのを遅らせてしまい、症状が悪化し長引いてしまう可能性があるからです。

ミヤBM[®]、ピオスリー[®]などの整腸剤は、お腹の調子を整える作用があり、こちらはよく処方されます。また、食中毒の原因が細菌である場合は抗生剤が処方されることがあります。

お薬以外の対処療法としては、水分補給を心がけるようにしましょう。

参考：厚生労働省 HP 東京都福祉保健局 HP 農林水産省 HP 東京都感染情報センターHP

次回は、2016年3月発行予定です