

マイタウン 2014年11月号に掲載

内科



福本 学

カキによる感染性腸炎

秋から冬にかけてはカキが美味しい季節ですが、ノロウイルスによる胃腸炎の多い季節でもあります。腹痛・嘔吐・下痢はつらく、長引くこともあります。

美味しいカキの育つ河口付近のプランクトンや、栄養の豊かな海域には、生活排水も流れ込み、大腸菌などの細菌やノロウイルスが存在しているため、カキは海水中のウイルスや細菌をとりこみます。生食用のカキは生産海域の水質基準、出荷前の滅菌海水での洗浄処理などの規定をクリアしたも

のですが、東京都健康安全研究センターの発表では、生食用カキにもノロウイルスが検出されることが11月～2月に多くみられます。ウイルスが体内に入ると潜伏期間は12～48時間の間に、ウイルス量が少なくても発症し、感染力も強く、感染者の下痢便や吐物の飛沫から周囲への感染が拡大します。中心温度が85度で1分間以上の加熱で、ウイルスは死滅します。

内科

新百合山手福本内科
☎ 044-955-8877

麻生区万福寺 6-7-2
メディカルモリノビル 2F
<http://www.fukumotonaika.jp>

