

内科

夏にかけて注意すべき感染性胃腸炎

梅雨どきから夏にかけて増える腸炎ビブリオという菌があり、魚介類を生食することで感染性胃腸炎を起こす原因となります。海水温が20℃を超える頃に菌は増加し、室温で放置された魚介類は感染のリスクが高いのです。強い腹痛と嘔吐、下痢、発熱がみられ、脱水の場合は補液

が必要ですが、重い症状は多くは数日で回復します。魚介類を10℃以下で保管する、調理の際真水でよく洗浄する、充分に加熱調理する、生食はできるかぎり新鮮なものにするなどの注意が必要です。黄色ブドウ球菌感染症にも注意が必要で、おにぎり・すし・サンドイッチなどが感染源になることがあります。菌の産生するエンテロトキシンを喫食することで発症します。摂取の3時間後頃から強い腹痛・嘔吐が現れ、発熱は少なく、多くは1〜2日で回復します。対症療法と、必要時に補液を行います。調理時の手洗いが大切です。



福本 学

内科

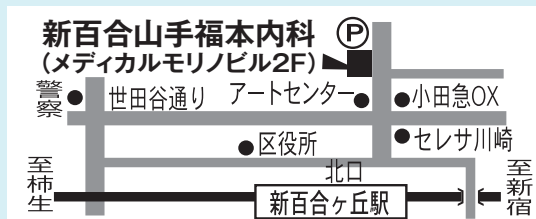
新百合山手福本内科

☎ 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/>



が感染源になることがあります。菌の産生するエンテロトキシンを喫食することで発症します。摂取の3時間後頃から強い腹痛・嘔吐が現れ、発熱は少なく、多くは1〜2日で回復します。対症療法と、必要時に補液を行います。調理時の手洗いが大切です。