

会員各位

ご家族の方にもお知らせ下さい

発信：大連日本商工会
医療委員長 西村 秀敏

日本人医療相談室からのお知らせ

日本人医療相談室・星野医師より「“淡水産魚貝類”に御注意」に関するニュースレター(2006-7)が送付されましたのでお知らせいたします。

記

ニュースレター2006-7

“淡水産魚貝類”に御注意

大連市中心医院日本人医療相談室 星野眞二郎

北京市衛生局の発表によると、“**広東住血線虫感染症**”と診断された市民が70人に達したそうです。患者の大部分は、市内のレストランで“**凉拌螺肉**”や“**麻辣福寿螺**”などの貝料理を食べて発病したそうです。この料理には、海水に棲む“**ホラ貝**”を本来用いるのですが、同レストランでは、代用品として**福寿螺(スクミリング貝)**などの“**淡水マキ貝**”を使用しており、調理上の問題から、加熱が不十分であり、寄生虫が完全に処理されていなかったことが判明しました(専門家によると、マキ貝の寄生虫は高温で処理すれば、ほぼ完全に死滅するそうです)。

“スクミリング貝”は、別名“**ジャンボタニシ**”とも呼ばれ、1980年代に養殖を目的として外国から持ち込まれましたが、管理の不徹底や養殖の断念により放棄されたものが野生化しており、かつて“**農作物の害虫**”として日本でも問題となった貝です。

北京市衛生局は各飲食店に対し、

調理前に既に死んでいる“**淡水マキ貝**”は調理・販売しない

“**福寿螺**”などの“**淡水マキ貝**”は十分に火を通した上で販売する

“**福寿螺**”を調理する飲食店は衛生検査に合格すること

などの要求を出したそうです。

その後、“**安全性への配慮**”から、水産市場、小売店、飲食店などでは、“**福寿螺**”の“**買い入れ**”ならびに“**販売・加工**”など“**すべての取り扱い**”を一時停止する措置をとったそうです。

“**広東住血吸虫**”は極東、東南アジア諸国、オーストラリア、太平洋諸島、アフリカ、インド、インド洋の島々、カリブ海の島々、北米などに広く分布しています。従来、特に症例が多い地域としては、台湾、タイ、ポナペ、ニューカレドニア、タヒチなど“**東南アジアと南太平洋の国々**”が知られています。本邦では、沖縄に多いとされていますが、本土における症例も徐々に増加しつつあるそうです(現在までに沖縄を中心として60人程度の報告例があります)。

成虫はネズミに寄生していて、感染ネズミの口から這い出した幼虫は、陸棲貝(カタツムリ、アフリ

カマイマイ、ナメクジなど)に侵入します。幼虫は“感染期幼虫”まで発育し、この“感染期幼虫”をヒトが経口摂取することにより感染します。ヒトへの感染経路としては、大型の“陸棲貝”(カタツムリなど)の“生食”あるいは“野菜に付着した幼虫などを(誤って)摂取してしまう”などのケースが多いとされています。

“広東住血吸虫症”は約2週間程度の潜伏期の後、軽度から中等度の発熱、激しい頭痛、悪心、嘔吐などを示し、ひどい場合には、著しい筋力低下、知覚異常、四肢の痛みなどが出現します。複視(物が二重に見える)、運動失調(手足が動かしにくいなど)などの脳神経症状を示す場合もあります。重篤例では、昏睡に陥ったり、死亡したりする場合があります。また、典型例では、症状が2~4週間続きますが、一般に本疾患は、自然緩解・治癒すること多く、通常、予後は良いとされています。稀に虫体が眼球や脳に移行すると、失明や知能遅延・てんかんなどの後遺症を残す場合があります。

寄生虫の専門家によると、“凉拌螺肉”や“麻辣福寿螺”だけでなく、“淡水産魚貝類”料理(特に“生あるいは半生状態”のもの)あるいは“刺身”を食べると、“広東住血吸虫症”以外にも様々な“寄生虫感染症”に感染する可能性がありますので注意が必要であると思われます。例えば、“肺吸虫症”は淡水に住む“サワガニ、モクズガニ”などの生食により感染症を起こすことがあります。

この他、“肝吸虫症”は“コイ、フナ”などの淡水魚の生食、“有棘顎口虫症”は“雷魚やドジョウ”の生食により感染する可能性があります。

寄生虫には“世界中に広く分布しているもの”と、“風土病的に一定の地域に分布しているもの”があります。世界中に分布し、ヒトに最も多く見られる寄生虫は“蛔虫(カイチュウ)”であり、次いで、“鉤虫(コウチュウ)”、“鞭虫(ベンチュウ)”などが続きます。また、子供が感染する寄生虫の中で、最もよく見られるのが“蟯虫(ギョウチュウ)”です。これらの寄生虫は、主に汚染された“生野菜”を“経口摂取”することにより、腸管に寄生します。

寄生虫は、このような“経口感染”以外に、“皮膚”や“気道”から感染する(それぞれ、経皮感染・気道感染といいます)ことも有りますので、各々の寄生虫についての“分布・流行地域”や“感染経路”などについて、正しく認識することが、病気を予防する上で大切になります(例えば、中国南部では“マラリア”が流行している地域があり、この病気は“感染した雌の蚊”に刺されることで、ヒトに感染します)。多くの寄生虫感染症は発症後に“駆虫薬”を数日間服用すれば治癒しますが、“マラリア”のように“予防内服”が必要になる場合もあります。

寄生虫が体内に入っても、必ず感染症を起こすわけではありませんが、“寄生虫感染症”を予防するために、日常生活の上では、次のようなことを心がけるようにしましょう。

淡水産魚貝類は“よく煮る”、“よく焼く”、海の魚介類は一般的には、“生で食べても構わない”のですが、例外として“アニサキスなどの幼虫”が“生イカ”などに寄生していることがあります。アニサキスは胃粘膜に迷入すると、突然、激しい腹痛が出現し、しばしば“急性虫垂炎”などと間違えられます。

ブタ肉やイノシシ肉・クマ肉などはよく煮るか、よく焼くなどして、充分加熱してから食べる。

“野菜はよく洗ってから食べるようにする”(流水で充分洗えば、かなりの寄生虫は排除することができます)。

“犬・猫などのペット”と遊んだ後あるいは“食事”の前には手をよく洗う。

皮膚からうつる寄生虫が流行している地域では、“水”や“土”または“昆虫”などに注意する。また、家に帰ったらよく手を洗う。

以上

2006年 9月分

邦人一般診療・健康診断受診者数

	一般診療			健康診断			受診者 合計	
	成人	小児	計	成人	小児	計		
男	127	17	144	0	0	0	144	
女	60	25	85	0	0	0	52	
計	187	42	229	0	0	0	229	
初診	143	28	171	(注)小児は15歳未満				
再診	44	14	58					

▼(逐月追記)

総受診者の歴月推移

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
2004	163	136	142	129	140	171	104	110	143	181	145	150	1,714
2005	159	120	176	156	220	202	163	202	233	168	159	188	2,146
2006	220	226	221	209	210	229							

コメント

下痢症について -

“急性下痢症”の多くは“飲食物からの感染(細菌、ウイルス、その他が“病原体”)”です
 が、非感染性”の下痢もあります。例えば、
 体調の変化(時差ぼけ、標高差、疲れなど)やストレス
 飲料水の硬度(ミネラル含量特にマグネシウム濃度)の違い
 脂肪分や香料、香辛料などの食物の変化
 アルコールの飲みすぎ
 などが原因になります。

“感染性病原体による下痢”は、“非感染性下痢”と比較すると、一般に臨床症状(熱、嘔吐、腹痛、血便など)が重症であることが多いとされています(病原体の種類により症状は異なります)。これらの病原体に汚染された“水”や“飲食物”からの感染は“経口感染症”と呼ばれます。多くの病原体が、排便により体外に排出された後、手指に付着して再び口から摂取されることにより、感染するため、“糞口感染症”とも呼ばれています。

下痢症の主要病原体は、大きく分けると、細菌”、“ウイルス”、“その他(原虫など)”に分類されますが、細菌”が“ウイルス”によるものが多いといわれています。しかし、下痢が長期間継続する場合には、“赤痢アメーバ”などの“原虫”による感染症の可能性も考えられます。

下痢の“重症度”を判断する目安として、1日の“排便回数”が一般的に用いられています。3回以内は“軽症”、4~9回は“中等症”、10回以上は“重症”です。“感染性の下痢”の場合には、下痢以外に“随伴症状”として、“発熱”、“脱水”、“嘔気・嘔吐”、“腹痛”などを伴うことが多いとされています。

下痢症の予防として以下のことに注意しましょう。

“生水”は飲まずに、“ミネラルウォーター”や“煮沸した水”を飲用する。100 で 20 分間煮沸をおこなえば、ほとんど全ての細菌、ウイルス、原虫は死滅します。

“氷”にも注意し、“安全な水”から作られたものだけ、摂取するようにする。

“生野菜”を食べる際には、十分に水洗いをする（下痢をしやすい場合には、サッと沸騰水に浸すくらいの慎重さが望まれます）。

“魚介類・肉類”は可能な限り、火を通す（塩素で死滅しない病原体にも有効な方法です）。

“鶏卵”を調理する場合には、糞に“サルモネラ”が繁殖している可能性もあるため、注意が必要です（鶏卵の生食は、出来るだけ避けるようにする）。

加熱調理を行っても、熱帯、亜熱帯地域では、2 時間以上、室内に放置した食物は“腐敗”の可能性があり危険です（停電も頻回であり、冷蔵庫保管もあまり安心出来ません）。

排便後、調理前、食前の手洗いを励行する。

以上