

～ちょっと気になる感染症～

細菌性赤痢について

◆細菌性赤痢とは

赤痢菌による急性感染性大腸炎です。特に衛生状態の悪い国に多くみられます。

赤痢菌には、A 群(志賀赤痢菌; *Shigella dysenteriae*)、B 群(フレキシネル菌; *S.flexneri*)、C 群(ボイド菌; *S.boydii*)、D 群(ソッネ菌; *S.sonnei*) の4種があります。

赤痢菌に汚染された水・氷・食品などを摂取することにより感染しますが、非常に少ない菌量でも感染することから、手指、食器、箸やハエ等の虫を介して(経口)感染することもあります。

◆症状について

1～5日(多くは3日以内)の潜伏期間の後、下痢、発熱、腹痛などが起こります。

菌の種類によって症状の程度に差があり、最も病原性の強い A 群(志賀赤痢菌)では、腸内からの出血によって血便がみられ、しぶり腹(トイレにいった後でもすっきりせず、またトイレに行きたくなる状態)があらわれることがあります。他の3種の赤痢菌では血便をみることはほとんどありません。特に D 群(ソッネ菌)では症状が軽く、軟便や軽度の発熱で経過することが多いです。症状は、一般に成人よりも小児の方が重いとされています。

◆予防について

○海外の汚染地域での飲食に十分注意しましょう。

上下水道が十分に整備されていない地域では、水系が汚染されている可能性があります。汚染地域と考えられる国では、生もの、生水、氷、生野菜、カットフルーツなどは飲食しないようにしましょう。

○調理の前、食事の前、排泄後などは丁寧に手を洗いましょう。



手洗いの方法

- ① 指輪や時計をはずす。
- ② 石けんを良く泡立て、指の間や手首までしっかりとみ洗いする。
- ③ 流水でよくすすぐ。
- ④ 乾いた清潔なタオルで十分に拭き取る。

◆感染者の就業制限について

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、細菌性赤痢の病原体を保有しなくなるまでの期間は**飲食物の製造や飲食物に直接接触するような業務につくことが制限されます。**

◆学校保健安全法における取り扱い

細菌性赤痢は学校において予防すべき感染症の第三種に指定されており、病状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで出席停止とされています。