

# ビブリオ・バルニフィカスによる 感染症を予防しましょう！！

## ビブリオ・バルニフィカスによる感染症をご存知ですか？



(バルニフィカス菌写真)

「ビブリオ・バルニフィカス」は、コレラや腸炎ビブリオの仲間の細菌です。

この細菌による感染症は、5月ぐらいから11月ぐらいまで発生しますが、7月頃が発生のピークとなる傾向にあり、梅雨から秋口にかけて注意が必要です。

日本以外でも、世界(米国、韓国、台湾、マレーシアなど)で発生しています。

## どうやって感染するの？

「ビブリオ・バルニフィカス」は暖かい海の中に住んでいます。

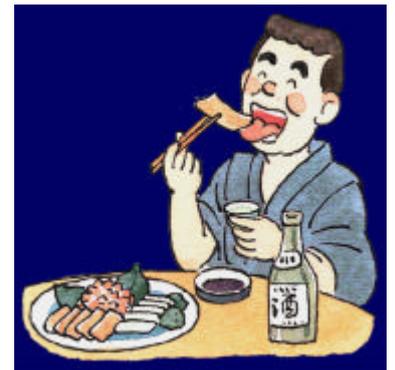
この細菌が付いた生鮮魚介類を生で食べることによる経口感染

(細菌が口から入って感染すること)がほとんどです。

ただし以下のような特徴があります。

健康な人がこの菌が付いた食品を食べても、まず問題はありません。

肝硬変など肝臓が悪い人や、病気で免疫力が低下している人が  
かかりやすく、注意が必要です。



現在病院で肝臓病(肝炎やアルコール性肝障害等)や免疫疾患で治療中の方、  
あるいは医師から注意が必要とされた方が該当します。

この病気は、人から人には移りません。

体の傷口から菌が侵入することもあります。

この菌は加熱することで簡単に死滅します。

## どのような症状なの？



潜伏期(感染から症状が出るまでの時間)は数時間から2日程度です。

最初に見られる主な症状は、手足の猛烈な痛み、  
皮膚の腫れ(水ぶくれも含む)、高熱、悪寒、血圧の低下などです。  
腹痛が見られることもあります。

この病気は進行が大変早いため、手足の痛みが始まって  
数日以内に亡くなるなど、非常に重篤な症状を引き起こすことがあります。  
致死率は50~70%とされています。

## 治療方法は？

有効な治療方法はまだありませんが、点滴や抗菌薬、血液透析などのほかに、手足の腫れに対し切開術を行います。「ピブリオ・バルニフィカス」感染症の予防接種（ワクチン）はまだありません。感染の予防が非常に重要です。

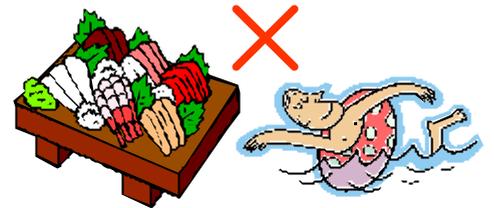
## 予防方法は？

**健康な人は感染することはありませんので心配いりません。**

**肝臓病の人や免疫力の低下した人**は5月から11月ぐらいの間における**魚介類の生食を控える**か、**十分に加熱調理したものを食べる**ようにしてください。

更に皮膚の傷口からの感染を防ぐために、生鮮魚介類の調理で怪我をしないように注意してください。

海水浴は避けるとともに海岸では素足にならないように気をつけてください。



## 生鮮魚介類の調理の仕方は？（食中毒の予防と同じです）

調理するまでは、冷蔵庫に保管しましょう

調理する場合は、表面や内臓を取った後も十分に流水で洗浄しましょう

海産物は、十分に加熱調理し、早めに食べましょう。

－貝を煮る時には貝が開いてからも5分間煮ましょう

－貝を蒸す場合には9分間以上調理しましょう

－開かない貝は食べないようにしましょう。

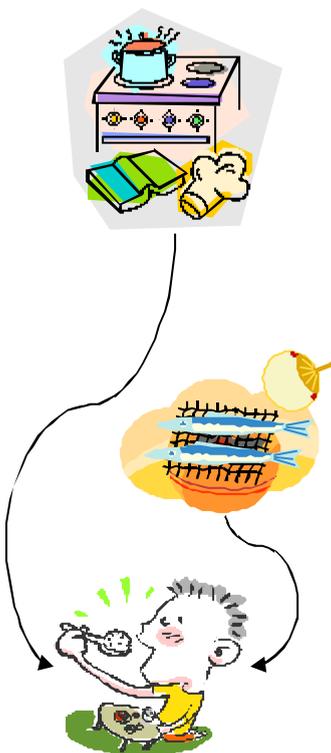
－むき身の牡蠣は3分間以上ゆでるか、191℃で10分以上油で焼きましょう

調理後のまな板などの調理器具は、洗剤を使って十分に洗浄し、熱湯で消毒しましょう。また、手は石鹸を使って十分洗いましょう

魚介類の調理後、洗浄・消毒をしていない調理器具で、他の食材を調理しないようにしましょう。

生の魚の肉汁や水分が果物や野菜、調理後の食品にかからないようにしましょう。

塩水や海産物に体の傷口がつかないように気をつけましょう。



## 感染したかも知れないと思ったら？

肝臓病などをお持ちの人や免疫力が落ちた人が生鮮魚介類を生食後、手足の痛みなど、体調に不調を感じたら、かかりつけの医療機関にご相談ください。



## さらに詳しく知りたい方は？

国立感染症研究所のホームページ (<http://idsc.nih.gov.jp/yosoku/Jinju/others/vvulni.html>) をごらんになるか、医師にお尋ねください。