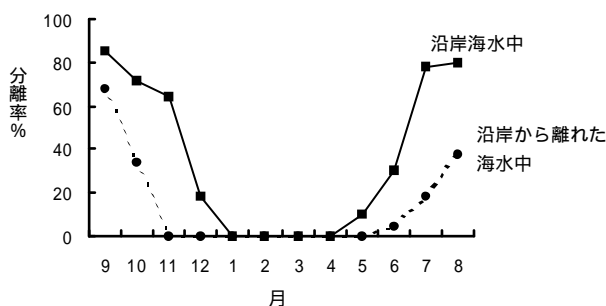


# 臨床検査ニュース

平成 12 年 8 月 17 日

## 最近話題の人食いバクテリアとは

釣った魚を食べて死亡した肝硬変の人で話題になったビブリオ・バルニフィカスとは、コレラ菌と同じビブリオ科に属するグラム陰性桿菌です。バルニフィカス(vulnificus)の名前は、創傷(wound=vulnus)を起こすことに由来しています。主に暖かい海水中の甲殻類や魚介類の表面に付着して増殖し、周囲の海水中にも遊出します。そして汚染された魚介類の摂取や皮膚の創傷などから人に感染します。



海水中でのビブリオの季節変動 <sup>1)</sup>



皮膚病変例 <sup>2)</sup>

健常者でも下痢を起こすこともありますが、免疫力の低下している人、特に肝硬変などの肝機能障害のある人や貧血で鉄剤を内服している人などでは注意が必要です。肝臓でのクリアランスの低下や、血清鉄が細菌の病原性や増殖性を増すからです。潜伏期は数時間から1日位で、蜂巣炎等の皮膚病変や、敗血症様症状を起こします。血行性に全身性感染をおこした場合の致死率は50～70%です。過去20年間で全国100例以上の学会報告があります。

治療は補液、そして胆汁排泄型の第3世代セフェムやテトラサイクリンを用いますが、病状が進行してからでは手遅れです。よって肝臓障害をもつ人は、夏季に生の魚介類を食べることは控えましょう。また貝を煮るときには貝が開いてからも5分間、蒸す場合には9分間以上時間をかけましょう。開かない貝は食べてはいけません。生の魚介類を調理した後のまな板は、熱湯消毒(70℃以上)をした後に乾燥させましょう。

海岸で裸足で歩いて怪我をし、感染することもあります。ハイリスクの人は海岸での素足歩きは禁物です。

参考・引用文献：1) Gill D.M. : *J. Infect. Dis.* 133

2) 国立感染症情報センター : <http://idsc.nih.gov.jp>

編集：臨床病理科 検査医 腰原 公人

内線 3559 PB-323

(Clinical Test News No.4/2000. 8)