

5 ビブリオ・バルニフィカス感染症の 発症



国立感染症研究所
感染症情報センター

English

[感染症情報センターについて](#) | [引用リンクについて](#) | [サイトマップ](#)

[ホーム](#) | [疾患別情報](#) | [サーベイランス](#) | [各種情報](#)

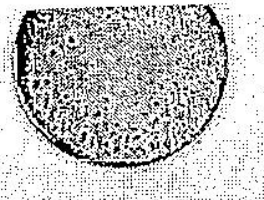
[新興感染症](#) | [予防接種](#) | [人獣共通感染症](#) | [節足動物媒介感染症](#) | [寄生虫症](#) | [輸入感染症\(旅行者感染症\)](#) | [腸管感染症\(食中毒を含む\)](#) | [小児の感染症](#) | [眼の感染症](#) | [性感染症\(STD\)](#) | [日和見感染症](#) | [薬剤耐性菌感染症](#)

> [疾患別情報](#) > [ビブリオ・バルニフィカス](#)

ビブリオ・バルニフィカス

ビブリオ・バルニフィカスとは？

腸炎ビブリオやコレラ菌などと同じビブリオ科に属し、腸炎ビブリオ(*Vibrio parahaemolyticus*)と性状などで共通点も多いグラム陰性桿菌です。ビブリオ・バルニフィカス(*V. vulnificus*)の名前はこの菌が創傷(wound=vulnus)を起こすことに由来しています。



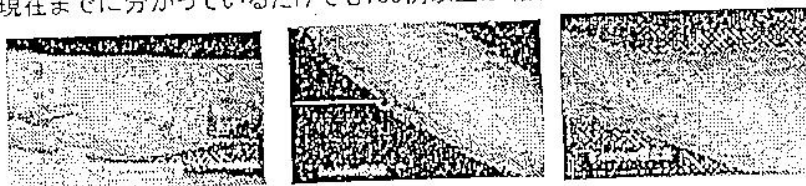
*V. vulnificus*のコロニー: 提供
細菌部 島田俊雄

主に暖かい海水中の甲殻類や魚介類の表面や動物性プランクトンなどに付着しつつ増殖し、周囲の海中にも遊出します。2~3%の塩分濃度で良く増殖し、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。

どのような症状をおこし、どのくらいの症例があるか教えてください

健常者では下痢や腹痛を起こすこともあります。重症になることはほとんどありません。しかし、免疫力の低下している人や特に肝硬変などの重大な肝臓疾患のある人などでは注意が必要となります。また、治療のために鉄剤の投与を受けている貧血患者も注意が必要という指摘もあります(医系微生物学: 朝倉書店、初版本p.211)。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ことなどから、細菌が血液中に侵入し、数時間から1日の潜伏期の後、蜂巣炎等の皮膚病変の拡大や、発熱、悪寒、血圧の低下などの敗血症様症状を起こし、生命を脅かすことがあります。この細菌が血行性に全身性感染をおこした場合、致死率は50~70%と非常に高くなります。

米国ではメキシコ湾沿岸の州を中心に1988年から1995年までに300例以上の報告があります。国内でも現在までに分かっているだけでも100例以上が報告されています。



ビブリオ・バルニフィカス感染症の患者の皮膚病変(細菌・血液製剤部ライブラリーより)

治療・予防方法を教えてください

治療は補液や抗菌薬による治療が中心となります。米国ではドキシサイクリンや第3世代セフェム薬剤が使用されます。国内でも、同様に第3世代セフェム薬剤やテトラサイクリンなどで胆汁排泄型の薬剤が効果があると言われていますが、病状が進行してからの投与は無効です。ハイリスクの人が生鮮魚介類を生食後、体調に不調を感じたら直ちに医療機関にかかることが重要です。

我が国では刺身や寿司等の材料となる多くの魚介類の摂取が原因となっていますので、肝臓障害をもつ当疾患に対するリスクの高い人は、生の魚介類を控えた方が良いでしょう。一方、欧米での原因の多くは、生牡蠣の摂取です。

予防方法としては、肝臓障害をもつ当疾患に対するリスクの高い人は、夏季に生牡蠣や十分調理されていない魚および貝類を食べないようにする。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分間以上の調理を行う。開かない貝は食べないようにする。むき身の牡蠣は3分間以上ゆでるか、19℃で10

分間以上油で焼く。調理済みの食品が他の生の魚介類からの汚染を防ぐ(まな板など)ようにする。調理したらすぐに食べるなどの点に注意が必要です。

創傷があるときは暖かい海水や汚れた水が、傷に付着するのを防ぐなどの防御法をとることが必要となります。海岸や岩場で裸足で歩いて貝の殻などで怪我をし感染したと思われる事例も過去にありますので、ハイリスクの人は海岸での素足歩きは禁物です。

(国立感染症研究所 感染症情報センター・細菌部・細菌血液製剤部)

Copyright ©2004 Infectious Disease Surveillance Center All Rights Reserved

菌の特徴は

腸炎ビブリオやコレラ菌などと同じビブリオ科に属し、腸炎ビブリオ(*Vibrio parahaemolyticus*)と性状などで共通点も多いグラム陰性桿菌です。

ビブリオ・バルニフィカス(*V. vulnificus*)の名前はこの菌が創傷(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や動物性プランクトンなどに付着しつつ増殖し、周囲の海水中にも遊出します。2~3%の塩分濃度で良く増殖し、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。肝臓病や糖尿病の患者、アルコール中毒の人が感染しやすく、通常健康な人が感染することはありません。

どんな食品が原因となりますか

我が国では刺身や寿司等の材料となる多くの魚介類の摂取が原因となっていますので、肝臓障害をもつ当疾患に対するリスクの高い人は、生の魚介類を控えた方が良いでしょう。一方、欧米での原因の多くは、生カキの摂取です。

どんな症状ですか

健康者では下痢や腹痛を起こすこともありますが、重症になることはほとんどありません。

しかし、免疫力の低下している人や特に肝硬変などの重大な肝臓疾患のある人や鉄欠乏貧血などで鉄剤を内服している人などでは注意が必要となります。

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ことなどから、細菌が血液中に侵入し、数時間から1日の潜伏期の後、蜂巣炎等の皮膚病変の拡大や、発熱、悪寒、血圧の低下などの敗血症様症状を起こし、生命を脅かすことがあります。この細菌が血行性に全身性感染をおこした場合、致死率は50~70%と非常に高くなります。

米国ではメキシコ湾沿岸の州を中心に1938年から1995年までに300例以上の報告があります。国内でも現在までに分かっているだけでも100例以上が報告されています。

予防のポイントを教えてください

- 1 ハイリスクの人が生鮮魚介類を生食後、体調に不調を感じたら直ちに医療機関にかかること。
- 2 肝臓障害をもつ当疾患に対するリスクの高い人は、夏季に生牡蠣や十分調理されていない魚および貝類を食べないようにすること。(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分間以上の調理を行う。開かない貝は食べないようにする。むき身の牡蠣は3分間以上ゆでるか、191℃で10分間以上油で焼く。)
- 3 調理済みの食品がまな板などを介して二次汚染されないようにすること。
- 4 調理したらすぐに食べること。
- 5 創傷があるときは暖かい海水や汚れた水が、傷に付着するのを防ぐなどの防御法をとること
(海岸や岩場で裸足で歩いて貝の殻などで怪我をし感染したと思われる事例も過去にありますので、ハイリスクの人は海岸での素足歩きは禁物です。)

*** back