

夏に知っておきたい細菌性胃腸炎

感染性胃腸炎の原因となる病原微生物はさまざまですが、わが国においては、一般に夏季には細菌性胃腸炎が、冬期にはウイルス性胃腸炎が毎年流行しています。今回の企画では、このうち夏季に問題となることの多い細菌性胃腸炎を取り上げ、細菌性食中毒も含み、その疫学、病態、検査・診断、治療、感染予防対策(施設内、家庭内)に関する国内外の最新の情報を専門家の先生方から提供していただきます。

近年、食文化や嗜好の変化、食品流通機構の変化、人や文化交流のグローバル化などによる衛生環境の整備により、国内ではあまりみられなくなっていた消化管感染症の発生、広範囲に及ぶ食中毒の集団発生事例などが認められ、食の安全に対する関心が高まっています。そのような点も踏まえて、解説のなかでは、特に検査診断のポイント、食の安全との関連性にフォーカスをあてていただきました。

細菌性胃腸炎が増加する夏季を迎えて、読者の皆さまのなかでこれらの感染症に関する知識をリマインドしていただければ幸いです。

(岩田 敏)