

## S R S V ( 小 型 球 形 ウ イ ル ス )

SRSVは冬期に多発する食中毒の主要な病原体です。また、ヒトからヒトへの感染により散発性の急性胃腸炎もしくは学校や保育園などでの集団発生の原因となります。

平成9年1月から平成14年1月に当所でSRSVが検出された254名について、潜伏期間、症状を調べ、下記の表にまとめました。潜伏期間は24～48時間に81%が集中していました。下痢では、水様性下痢が多く、血便の人はいませんでした。数十回の下痢や嘔吐、39度台の発熱と重い症状を呈する人もいますが、全体的に見ると、37度台の発熱、2～3回の嘔吐と下痢、腹痛が典型的で、一般的に予後は良好です。

表 症状別の発症割合 (%)

下痢	嘔吐	吐き気	発熱	腹痛	悪寒	頭痛
74	72	66	57	53	28	23

埼玉県では、昨年SRSVによる食中毒（有症苦情含む）が21事例、それ以外の集団発生が5事例起こりました。月別発生状況をみると、食中毒は12～2月に発生が多い傾向が見られました。

食中毒の原因食品は特定されないことが多かったのですが、カキ、シジミなどの2枚貝を食べていることが多く、特に1月、2月は生カキを食べているケースが7事例発生していました。また、従事者からSRSVが検出され、手指を介しての二次汚染が疑われた事例もありました。

SRSVはヒトの腸管で増殖し、便とともに排出されて河川、海水を汚染し、汚染海域で生育したカキなど貝類からヒトに感染すると言われていています。冬期のウイルス性胃腸炎が流行している時期、特に1月、2月に生カキを食べるときは注意したほうがよいでしょう。