

魚類間の交差反応性

- ・複数の魚にアレルギーを起こす事が多い理由は主要アレルゲンであるバルブアルブミンがほぼすべての魚に含まれているためです。
- ・他の共通抗原としてはコラーゲンが知られていて、未変性状態では水に不溶性です。加熱により変性すると水溶性となりゼラチンになります。
- ・摂取できている魚を含めて多種類の魚に対し検査が陽性になる場合もこれらのアレルゲンに対し抗体を持っている可能性があります。そのため問診などを通し摂取可能な魚を探ることが重要です。

診断のポイント

- ・必要最小限の除去が治療の基本です。
- ・症状が発現した魚に加え、未摂取の魚に関してはアレルギー検査ができて他の魚類も測定し交差反応性の有無を調べます。その後、検査結果を参考に、経口負荷試験を実施しながら食べられる魚とアレルギーを起こしうる魚を区別します。
- ・「科」を飛び越えた魚種にアレルギーを起こす例があることか、アニサキス自体が死滅してもアレルゲンは絶対ではありません。
- ・ラニサキスも加熱や冷凍処理してもアレルギーを発症するリスクがあるため注意が必要です。

魚アレルギーは薬理活性物質による反応やアニサキスの存在を否定したうえで、アレルギー検査や経口負荷試験を用い、食べられる魚類を見つけることが大切です。

2 感染症トピックス：カレーの作り置きに注意

梅雨時は食中毒が増加傾向になります。近年、カレーや煮物などの煮込み料理を作り置きするとウエルシュ菌（*Clostridium perfringens*）が増え、食中毒になる恐れがあると消費者省は注意を呼びかけています。厚生労働省の統計ではウエルシュ菌による食中毒の発生は2016年に31件で1,411人、2017年には27件の1,220人に上り、両年ともロウウイルス、カンピロバクターに次いで患者数が多い食中毒菌です。

ウエルシュ菌の特徴

グラム陽性の桿菌で芽胞を有する嫌気性菌です。ヒトや動物の大腸内常在菌であり、下水、河川、海、耕地などの土壌に広く分布しています。ウエルシュ菌食中毒は、エンテロトキシン産生性ウエルシュ菌（下痢原性ウエルシュ菌）が大量に増殖した食品を喫食することにより、本菌が腸管内で増殖して、芽胞を形成する際に産生・放出するエンテロトキシンにより発症する感染型食中毒です。

ウエルシュ菌は100℃の熱を加えても完全に死滅させるのは難しく、作った煮込み料理を数時間から一夜室温で冷ましていると、酸素が少ない鍋底などで増殖し、下痢・腹痛を引き起こします。ウエルシュ菌食中毒の潜伏時間は通常6～18時間、平均10時間であり、喫食後24時間以降に発病するとはほとんどありません。主要症状は腹痛と下痢で、下痢は1日1～3回程度のものが多く、主に水様便と軟便です。腹部膨満感が生じることもあるが、嘔吐や発熱などの症状はきわめて少なく、症状は一般的に軽くて1～2日で回復します。

ウエルシュ菌の検査

ウエルシュ菌は嫌気性菌のため、嫌気培養を実施します。検体提出の際は「ケンキポーター」での提出をお願いします。

*ケンキポーター：総合検査案内2018～2019、161ページ、容器番号26

3 学術研究発表

学術研究発表

2018年5月12・13日に静岡県で行なわれました「第67回 日本医学検査学会」において弊社技師が発表を行ないましたので紹介させ

て頂きます。

【演題】
プロトロンビン時間測定試薬「レボヘムPT」を用いた基礎的検討
及び既存試薬との比較

詳しくは、下記 URL をご参照下さい。
<http://www.keihin.gr.jp/image/kml-pdf/pt2018-07.pdf>

4 KML インフォメーション 5月～7月分のお知らせ

前回メールニュースを配信しました後から現在までに発行されま
した「KML インフォメーション」についてお知らせ致します。

各インフォメーションにつきましては、医院様へ随時お届けして
おりますが、ご確認などに活用していただければ幸いです。

2018年 5月21日 「病理検査」に係わる用語変更のお知らせ
<https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2018-0521.pdf>

2018年 7月17日 麻疹ウイルスHI法 検査受託再開のお知らせ
<https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2018-0717.pdf>

■ □ = = = = =

✓ 最後までお読みいただきまして有り難う御座いました。

編集／発行 <https://www.kml-net.co.jp/>
株式会社 京浜予防医学研究所
〒216-0001 神奈川県川崎市宮前区野川 1432-1

= = = = = □ ■