夏令衛生

——談三種消化道急性傳染病

徐逖

天氣熱各種細菌的生長和繁殖都達得較佳的環境，加上蚊、蠅和其他昆蟲的大批繁殖，更助長了傳播！人們一不小心，喪失生命是輕而易舉的事！這裏介紹三種可怕的急性傳染病，希望大家注意預防和一般夏令衛生！

霍亂（虎烈拉）

霍亂的病原體是霍亂桿菌，進入人體數小時後，病人吐瀉不停，腹部無痛的感覺，皮膚表面濕皮很低。水瀉次數多，糞便變成灰白色像米湯一樣。因身體中水份的嚴重損失，腹部，眼眶及兩頰相繼凹陷，口唇發紫，周身肌肉抽搐，口乾，呼吸和脈搏的速率增加，血壓下降，皮膚起皺，四肢冷涼，數小時內可致死亡！

傷寒

傷寒的病原體是傷寒桿菌，潛伏期約二個星期。開始一週全身疲倦，頭痛，食慾減退，脈搏緩慢，脾臟腫大，體溫每天逐漸增高不退。次週間，熱度一直高達攝氏四十度左右，面色潮紅，口唇發乾，神智不清而急躁，胸腹部發現鮮紅色小疹，腹瀉或便泌，腹部有壓痛，有時發生鼻出血或聽覺失靈。第三週以後，熱度漸降，各類病徵次第減輕，食慾亢進，此時若不注意飲食，易致復發或腸出血不治而死。

痢疾

依糞便的觀察分爲赤痢或白痢，其實照病原體來分類，方易診察和治療：

細菌性痢疾　病原體是痢桿菌族，潛伏期有三天或七天。病人突覺冷顫，繼發高熱，腹部絞痛，每日大便次數常在十五次以上，裏急後重，糞便淡黃稀薄，混和漿液樣的粘液及一些血液。重者並有頭痛，嘔吐與倦怠等現象。病人若不給予適當的治療，往往轉變成慢性。

原蟲性痢疾　病原體是一種很小的變形蟲，多數病人無發熱或其他病徵，僅有腹瀉，噁心，腹痛或腹部壓痛，裏急後重的現象很輕，每日大便約十次左右。糞便粘稠帶紅棕色，臭味特重。此病治療較爲困難，甚至拖延數年之久，病人身體日見消瘦，變形蟲尚能移入肝中寄生，造成可怕的肝炎。

傳染途徑

這三種傳染病的病原體都生存在病人的糞便內，所以很可能直接自污水源，菜蔬或藉手指，蒼蠅及其他動物的接觸傳播到食物上，我們稍不留意飲食及環境的衛生，便有傳染的危險，致於各病預防方法以後當詳述之。

原子魚與プトマイン中毒

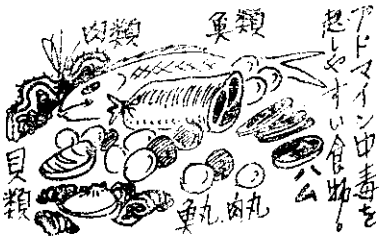
最近、本省で大きな問題となつている事は、「原子魚」と呼ばれて、本省近海で捕獲した魚の中に原子能に感染した魚があり、これを食べると非常に危險であると云ふ謠言が飛んでいる事です。これは、本省の主要食物である魚に關した事であり、また、漁民の生活とも大きな關係があるので、愼重に考へねばならない大きな問題と思ひます。もし事實とすれば、この事は恐しい問題であり、また、信ずるに足らない謠言であるとすれば、一日も早く、このような謠言を根絶してしまう必要があります。

幸にして、今まで各專問家の意見や、試驗の結果を見ますと、本省に於いて「原子魚」と云つて騷いでいるのは、科學的に根據の無い事で、絶對に安心して食べられる事が解りました。その理由としては、第一に水素爆彈の實驗の行れた場所は本省より遠く離れたビキニ島で、しかも爆發試驗の行はれた日より既に四ケ月を經過しているので、實際に原子放射に感染した「原子魚」は、本島近海にたどりつく前に死んでいるはずです。第二に試驗によつても本島近海で捕れた魚には全然原子能が認められず、高雄方面で捕れた魚のうち數匹に原子能放射が認められたと云つても、これは極少量で、全然身體に害が無いことです。その上、臺灣よりも遙に多くの危險な「原子魚」を發見した日本でさへ「原子魚」の事は全く忘れられて、平常のように魚を食べているそうですから、臺灣で大騷ぎをするのは實に笑ふべき事と云へます。

プトマイン中毒

以上で「原子魚」は臺灣では恐れるに足りない事が解りましたが、それよりも私達の注意を要すべき事は魚による中毒です。特に暑い夏になると、肉類、魚類が腐敗しやすいのでプトマイン中毒を發生しやすい。最近でも、「原子魚」を食べたために腹痛、發熱を發生したと騷いだ人を診察したらプトマイン中毒であつたと傳へられています。

プトマイン中毒と云ふのは、肉類、魚類、貝類が腐敗した時に、中に含まれている蛋白質が分解して、プトマインと云ふ毒物を發生する事です。故に、肉類が腐敗しやすい夏に比較的多く發生し、鰮魚（烟仔魚）の如く蛋白質を多く含んだ魚ほど危險なわけです。プトマイン中毒による病狀は、嘔吐、腹痛、發熱、發疹で、豫防法としては、古い魚類、肉類、を避けて、新鮮なものを選ぶことです。



魚は古くなると、魚身が柔くなり、眼球が濁り、鱗（ウロコ）にしまりが無く、臭氣を生じます。肉類の古いものは、柔くなつて彈力を失ひ、指で壓すと凹んで元に戻らなくなり、臭氣を生じます。また、肉類の加工品の肉丸、魚丸、ハム等にも注意すべきで、これ等のものは古くなると表面に粘液を生じて、絲狀のものが現はれます。

殊に注意すべき事は、腐敗してプトマイン毒素を發生した魚肉類は、煮ても燒いても毒素を除く事ができない事です。故に腐敗した疑ひのある食物は、いさぎよく捨てしまう事です。ことに農村では、儉約の習慣のために、腐つた食物まで食べたり、保存したりする人がありますが、これは非常に危險です。なほ、植物性の食物でもプトマインを發生する事がありますが、これには比較的に毒性が少い。