

# 여름철 泄瀉의 原因分類

國立醫學院 細菌科長

朴 承 咸

여름철에 流行하는 泄瀉의 원인의 대부분은 細菌性인 것이며 이 細菌性으로 인한 泄瀉는 그 細菌自體가 원인이 되는 것과 또 그 細菌이 생산한 毒素가 원인이 되는것이 있다. 특히 여름에는 자연조건 즉 높은 기온과 습도가 미생물의 발육에 좋은 환경을 제공하여 兼하여 파리 등 昆虫媒介體가 이를 遷搬하는 관계상 汚染된 음식물을 섭취하여 생기는 急性胃腸炎 즉 소위 食中毒이 빈번하게 일어나는 것이다. 작년만 하드레도 서울시내 一流 和式料亭에서 만든 “도시락”에 依하여 集團食中毒이 생긴 事實들이 아직 우리들의 記憶에 새롭거나 細菌以外에도 痢疾아메바等 其他 原虫感染으로 생기는 泄瀉, Virus로 생기는 泄瀉 其他 植食毒 또는 化學藥劑等에 依하여 생기는 泄瀉等이 있는데 이를 크게 區分하여 보면 다음과 같다.

## A. 細菌

1. Salmonella
2. Shigella
3. Staphylococcus

4. Haloduric bacteria
  5. Clostridium welchii
  6. Clostridium botulinum
  7. Paracolon C<sub>27</sub> 菌
  8. Infantile summer diarrhoea
- B. 寄生虫
- C. 其他

## A. 細菌

### 1. *Salmonella*:

微量의 菌이 侵入하여도 發病可能하며 菌侵入부터 發病까지 비교적 長時間이 필요한 腸지프스 및 痢疾과 같은 腸管系傳染病과는 달리 *Salmonella*로 因한 感染型食中毒은 이 菌의 生菌을 大量 含有한 食品을 摄取하여 비로소 感染이 成立된다고 生覺된다. 一般的으로 潜伏期도 比較的 짧다. 따라서 微量의 菌의 侵入으로도 感染 發病할 수 있는 感染病의 痘學과 食品中의 菌의 增殖을 前提로하는 感染型食中毒의 痘學은 다른것 이어야 할 것이다.

*Salmonella* 菌은 人間生活과 關係가 깊은 취를 비롯하여 家畜, 家禽, 雞卵等에 널리 分布되고 있으

며 그 排泄物에 의하여 食品에 汚染되는 機會도 매우 많은 것으로 想料된다. 이 中毒의 發生이 그리 많지 않은 것은 이 菌이 食品中에 充分히 增殖하여 그것이 大量 산채로 사람의 입에 들어가는 機會가 그다지 많지 않은 것에 起因할 것이다. 그러나 學校, 兵營, 孤兒院, 기타 紿食施設에서 일단 이런 感染이 發生되면 大規模的인 一齊感染이 되는 것이다. 이와같이 *Salmonella*는 원래 사람이외의 동물을 主된 宿主로하는 病原體이므로 사람이 그 侵入을 받아 急性胃腸炎을 일으키는 것은 偶發的인 것으로 想料된다. 그런고로 사람은 이 食中毒菌의 感染經路의 終着驛이라고도 말할 수 있으며 食品을 仲介치않고 사람으로부터 사람으로의 直接傳播즉 二次感染이 적은 깊도 당연한 일로 想料된다.

1959年의 Kauffmann-white Scheme에 의하면 *Salmonella*를 그 抗原構造에 따라서 453型으로 分類하고 있는데 우리와 類似한 食生活을 하고 있는 日本에서 사람의 急性胃腸炎에서 檢出된 것은 *S. derby*, *S. typhi-murium*, *S. cholerae-suis*, *S. thompson*, *S. potsdam*, *S. marashino*, *S. nagoya*, *S. enteritidis*, *S. gallinarum* (*S. pullorum* 包含), *S. give*, *S. newington*, *S. new-*

*brunswicke*, *S. senftenberg* 등의 型인데 이 중 *S. enteritidis*가 第一 高率인데 反하여 *S. cholerae-suis*는 의외로 稀少하여지고 *S. typhi-murium*, *S. thompson*, *S. potsdam*, *S. marashino*, *S. senftenberg* 등의 型이 거의 같은 比率로 나타나므로 이 方면에 대한 주의를 喚起시키고 있다.

6.25 동란이후 16個國의 군대가 참전한 관계로 우리나라에서 종전에 보지 못하던 型의 *Salmonella*로 인한 急性胃腸炎이 적지 않은 것으로 생각되나 적당한 통계가 없어 여기 소개 못하는 것은 遺憾된 사실이나 근년에 와서 도시인의 食生活의 改善과 더불어 市場에 있어서의 食肉 및 Ham, Sausage 등에 놀랄 정도의 陽性率이 있을것으로 推想된다. 日本에서 동물에 대한 *Salmonella* 保菌率을 조사한 것을 보면 개 25%, 여우 10%, 쥐 2%, 雞卵 30%, 뱀 50%, 치령이 5% 등의 率로 나타나고 있다. 특히 生雞卵을 즐겨먹는 習性을 가진 우리로서는 앞으로 食生活에 있어서 새로운 경토가 필요할 것이다.

## 2. *Shigella*

*Entamoeba histolytica*로 인한 Amoebiasis와 더불어 이 *Shigella*는 우리나라 痢疾의 雙翼을 담당하는 것으로서 最近 2年間 嘗科에서 臨床患者에서 分離한 것을 中心

## 특집·설 사

으로 考察하여 보면 全例 67例中 14  
歲未滿의 小兒가 40例(59.7%), 14  
歲以上 成人이 27例(40.3%)로서  
이中 男子 35名, 女子 32名이었는  
데 이 中에서 約 半數인 32例 가 5  
歲未滿의 小兒에서 分類 되었다.  
發生月別로 보면 年中내내 發生하  
고 있으며 4月에 peak 가 第一 낮  
던것이 5月부터 上昇하기 시작하  
여 7月에 가서 최고에 도달하여 8  
月부터 차츰 階段的으로 peak 가  
下降하기 시작하였다.

分離된 shigella를 群別로 보면  
group. A인 sh. dysenteriae가 3  
例로서 4.5%를 차지하고 Group.  
B인 sh. flexneri가 53例로서 79.1  
%이며 절대 대부분을 차지하고 있  
으며 이 group. B를 다시 型別로  
나누어보면 Type 2: 18例, Type  
3: 5例, Type 4: 3例, Type 5: 3  
例, Variant Y: 1例, 不定型 23  
例였고, group. C인 sh., boydii  
는 2例로서 3.0%이며 sh. sonnei  
는 9例로서 13.4%를 차지하고 있  
다. 이를 Zimmerman(1951) 및  
Chuny(1952—53)의 成績과 비교  
하여 보면 Group. A에 있어서 13  
例(1.8%) 및 235(6.3%), group.  
B 714例(97.2%) 및 3392(91.0%),  
group. C 5例(0.7%) 및 20例  
(0.5%) group. D 2例(0.3%) 및  
84例(2.2%)로서 대체 동일한 Pa-

ttern 을 나타내고 있다.

### 3. *Staphylococcus aureus*:

本菌에 依한 食中毒이 發生하려  
면 이 균에 의하여 汚染된 食品內  
에서 균이 增殖하여 Enterotoxin  
을 생산하는 것이 前提條件이 된다.  
따라서 균의 增殖과 Enterotoxin  
產生이 좋은 食品이 原因食으로서  
중요하다. 그러므로 우유, 크림, 乳  
菓子, Cheese, Ham, Sausage, 등  
이 重視되며 그 외에 魚肉凍製品,  
豆腐, 어류파죽 등이 잘 문제가 된  
다. 이 균은 피부, 비강침막, 공중,  
하수,糞便등 치처에 常在하므로 食  
品을 適溫( $25^{\circ}\text{C} \sim 38^{\circ}\text{C}$ )의 環境에  
放置하면 언제든지 事故가 發生하  
기 쉽다. 따라서 本菌에 의한 食中  
毒은 年中내내 그 發生을 볼 수 있  
으며 細菌의 發育이 적당한 高溫季  
節, 즉 6月부터 9月에 걸쳐 多發  
하는 傾向이 있다. 食中毒起因 葡  
萄球菌 phage 型別은 82.8%가 Ⅲ群  
에 속하여 第一 많다고 하며 一旦  
형성된 Enterotoxin은 熱 및 PH  
變化에 저항한다는 사실을 명심하  
여야 할 것이다.

특히 우리 나라에서는 主婦가 飲  
食調理時 不注意로 烹事用 칼로 손  
에 傷處가 생겨도 所謂 “물에서 떠  
인 것은 물에서 고쳐야한다고”하여  
아무 치료함이 없이 放置하여 두는  
경향이 많은데 이런 경우 그 傷處

에 葡萄球菌感染이 생성된 후 그 主婦가 調理하는 음식이 이 군으로 인하여 汚染되고 상출한 바와같이 食中毒을 일으킬 危險性이 높은 것이다.

#### 4. 病原性好鹽菌:

Haloduric bacteria라고 칭하는 것으로서 宮東氏에 의한 海洋調査結果에 의하면 遠海에 있어서의 狹鹽型菌의 분포에 대하여 近海에서는 mouse에 유독한 廣鹽型의 好鹽菌이 분포되어 있으며 특히 6月부터 9月에 걸쳐 廣鹽型의 白糖非分解菌의 선택적 종식이 보이며 好鹽菌中毒發生의 背景이 형성된다. 海洋에서 人體에의 本菌의 운반의 媒介體로서는 정어리, 오징어, 문어, 정어리, 조개류를 들 수 있으며 潛伏期 평균 13~20時間으로서 일반적으로 感染型의 中毒이라고 생각되나 그 中에는 1~3時間이라는 짧은例도 있다. 本菌의 分類學的位置는 Vibrio 또는 Aeromonas에 編入하여야 한다는 의견이 강하다.

#### 5. Clostridium welchii:

嫌氣性菌의 一種인 welchii 군으로 인한 발생은 5~9月에 많으며 魚介類 및 그 加工品을 媒介體로한 食品이 摄取食調理煮熟된 後 일정 시간 放置된 것이 많으며 生菌의 배양섭취가 主며 독소의 관여의 의의

는 적은 것으로 생각된다. 이는 食品이 加熱됨으로 無芽胞의 易熱性細菌은 모두 사멸하고 食品內部의 遊離酸素가 驅逐되고 嫌氣性條件이 形成되어 食品의 殘存溫度와 氣溫, 濕度等의 好適條件下에 加熱에 抵抗生存한 welchii 군의 芽胞가 急速히 發芽增殖한다고 생각한다. 높은 境遇에 있어서 原因食品이 그 外觀, 臭氣, 맛등이 變化가 없는것이 이 welchii 군으로 인한 食中毒의 發生의 防止를 곤난하게 한다.

#### 6. Clostridium botulinum:

毒素一抗毒素 中和反應에 의하여 clostridium botulinum에는 A,B,C,D,E,F의 5型이 있으며 歐美에서 통조림, 병조림, Ham, Sausage 또는 燻製肉等에서 일어나는 Botulin 中毒은 A型 혹은 B型의 C. botulinum 군의 汚染 즉 그 菌體外毒素에 의하여 일어난다. 그러나 隣近 日本北海道 東北地方에서 生鮮加工品으로서 일어나는 本菌中毒은 E型菌毒素에 인한 것이 判明되었다. 本菌中毒은 그 致命率이 높으며 A型, B型으로 인한 것이 平均 65%, E型에 의한것이 32.4%이다. E型菌毒素는 시험관내 즉 培地에 생긴것은 毒性이 약하나 患者의 體內에서는 강하여진다. 그 理由로서 E型毒素는 多量의 protoxin을 含有하고 있으므로 毒作用이 약하고

## 특집·설 사

그것이 腸內에서 trypsin 酶素에 의하여 活性化되어 toxin에 變하므로서 毒力이 增強되는 것으로 생각된다.

### 7. Paracolon C<sub>27</sub> 菌:

Shigella sonnei 1 相菌과 同一抗原을 가지고 있고 痢疾樣症狀을 가진 患者 및 泄瀉便에서 分離되는 paracolon C<sub>27</sub> 은 食中毒症例에서 많이 檢出됨으로 急性胃腸炎과 관계가 깊은 菌種으로 생각하게 되었다.

1947 年 Ferguson 氏 등이 病歴不明한 1 名의 患者의 粪便에서 Mac Conkey 塞天平板을 사용하여 分離한 一種의 腸內細菌에 속하는 菌株 (C<sub>27</sub> 株)에 관하여 性狀検査를 實施하였던바 Triple sugar iron agar 斜面培地에서 shigella 樣性狀을 나타내고 또한 sh. sonnei 1 相菌의 血清으로 강한 凝集을 나타냄을 認定, 이를 paracolon C<sub>27</sub> 균이라고呼稱하고 같은해 Wheeler 가 同様性狀을 가진 菌의 存在를 認定한 것을 보고하였다. Ceylon에서 Schmidt 는 家畜의 salmonella 保菌檢索時 同樣의 C<sub>27</sub> 菌을 檢出, 계속 1 年 동안에 사람 및 動物에서 9 株分離하여 그中 小兒下痢에서 分離한 것이 5 株있었다.

掘等(1960)은 痢疾患者 및 食中毒症例에서 分離例를 報告하고 있다.

坂崎等은 사람 및 동물에서 分離한 C<sub>27</sub> 菌 21 株, 對照로서 Ferguson에서 分離받은 C<sub>27</sub> 1 株 計 22 株에 對하여 자세한 血清的研究를 하여 本菌群을 O 抗原으로 5 群으로, H 抗原으로 4 群으로 分類하고 sh. sonnei 1 相菌의 抗原을 가진 것은 C<sub>27</sub> 菌의 一部에 不遇하다고 指摘하였다. 그리고 掘等은 食中毒症例에서 分離한 C<sub>27</sub> 菌 19 株에 對하여 群別을 行하여 O 를 9 群으로 H 를 8 群으로 나누어 sh. sonnei 1 相菌의 完全抗原을 가진 것 4 株, 部分抗原을 가진 것 2 株外에 sh. sonnei 2 相菌의 部分抗原을 가진 2 菌株를 認定하였으나 나머지는 sh. sonnei 라는 抗原의 으로 關聯이 없다고 보고하였다.

泄瀉患者에서 分離한 sh. sonnei 1 相菌의 抗原을 가진 Paracolon C<sub>27</sub> 을 사람의 直腸內에 注入한例와 經口의으로 그 균을 投與한例에 對하여 症狀을 觀察하였으나 全然異狀이 없었다고 坂崎等이 紹介하였으며, mouse에 對한 菌力에 對하여 掘等은 12~13 g mouse의 5 %의 Mucin 添加生菌浮游液을 腹腔內接種한 結果 sh. sonnei 1 相과 同一抗原을 가진 菌株에서는  $10^{-9}$  gm까지 死亡하는데 대하여 이 抗原을 가지지 않은 菌株는若干 菌力의低下가 認定됨으로 paracolon C<sub>27</sub>

菌中에서 sh. sonnei 1 相菌의 完全抗原을 保有한 菌이 사람에 대한 病原性과 密接한 因素가 있는 것이 아 닌가 하는 點에 言及하고 있다.

### 8. 小兒의 泄瀉

小兒 특히 乳兒는 外界의 刺戟에 面하여 鏡敏하게 反應함으로 여름 철의 더위 또 불규칙한 授乳方法等에 의하여 消化不良症을 일으키고 水分의喪失과 電解質의異常等에 의하여 消化不良性中毒症에 이르기도 한다. 腸管內感染으로서는 상출한 各項의 微生物은勿論이거나와 성인에게는 거의 없고 小兒 특히 1 歲未滿의 乳兒에 많은 것으로는 病原性大腸菌이 있는데 지금까지 大腸菌은 抗原構造上 130 以上의 菌型으로 分類되고 있는데 이 중에 乳兒의 泄瀉에 關聯되는 菌型으로는 E. coli 026:B6, E. coli 055:B5, E. coli 086:B7, E. coli 0111:B4, E. coli 0112:B11, E. coli 0119:B14, E. coli 9124:B17, E. coli 0125:B15, E. coli 0126:B16, E. coli 0127:B8, E. coli 0128:B12 등의 11 菌型이라고 한다.

이 中 0111:B4, 0127:B8, 055:B5, 026:B6 的 四菌型을 A 群으로 086:B7, 0125:B15, 0119:B14, 0126:B16, 0124:B17, 0128:B12 的 六菌型을 B 群으로 分類하기도 한다. 지난 1 年間 當科에서 分離한 病原性 大腸菌

50例에 관하여 考察하여 보면 男子 9名, 女子 35名, 性別未詳 6名이었으며 年令別로 보면 6個月未滿이 21例, 1年未滿이 18例, 2歲未滿 5例, 5歲未滿 1例, 7歲未滿 1例, 成人 4例였다.

季節的 變動을 보면 1月부터 3月까지는 1例도 없었으나 4月 및 5月에 각 11例, 6月 20例, 7月 10例, 8月 7例, 9月 2例, 10月 4例, 11月 4例, 12月 1例에서 6月을 peak로 하여 7月부터 차츰階段的으로 下降하는 pattern을 나타내고 菌型別로 보면 0111:B4 5例, 0127:B8 2例, 055:B5 4例, 026:B6 4例, 0125:B15 1例, 0119:B14 10例, 0126:B16 20例, 0124:B17 2例, 0128:B12 2例로서 086:B7은 1例도 없었고 0126:B16이 第一 많았다.

最近에 이르러 virus 學的手技의 진보에 따라 설사증에서 病原細菌이 발견되지 않은 경우가 많은데 이 때 설명으로서 Virus性泄瀉가 注目을 받게 되어 왔다. 이때 virus가 腸管內에서 增殖하여 그 結果로서 오는 설사 즉 virus性泄瀉症과 感氣症候群等의 virus 性疾患에 따라 二次的으로 일어나는 설사 즉 腸管外感染性泄瀉症과를 混同하여 서는 안된다.

Eichenwald는 New York 병원의 新生兒室에서 ECHO 18型을 보고

하였는데 이는 無熱이나, 泄瀉便은 水樣綠色이며 粘液, 腫은 없었으나 드물게 선혈이 섞였다고 한다.

여러 가지 virus 性疾患에 설사가往往 同伴하여 突發性發疹에서 33%, 風疹 11%, 麻疹 15%, Mumps 8%, Influenza 6.9% 等의 泄瀉隨伴率이 보고되어 있다. 이런 境遇 Viremia 가 있다고 치더라도 설사는 二次的인 것이라 virus 性泄瀉症이라고는 말하지 않는다. Enterovirus 中에서 여름의 泄瀉症에서는 polio virus 分離率은 4.3%이며 生 vaccine 投與後 一過性의 泄瀉를 때로는 볼 수 있으며 polio virus 의 腸管內增殖에 따르는 설사도 있을 수 있다. 또 冬期에 있어서 Adenovirus による 咽頭結膜熱의 流行時 泄瀉隨伴率은 高率이며 Holland 21%, Sweden 42%, 日本 18~30% 였다.

### B. 寄生虫:

#### 1. Entamoeba histolytica (痢疾 아메바)

寄生虫中에서도 특히 原虫에 속하는 Entamoeba histolytica 가 粘液性血便泄瀉를 일으키는 原因微生物中에서도 가장 중요하며 이 原虫에는 small race 와 large race 가 있는데 歐英派에서는 small race 는 非病原性이라고 하는데 反하여 美

國에서는 E. histolytica 에서는 非病原 race 를 認定할 수 없다고 이를 否定하고 있다.

腸內病巢의 形成過程을 보면 여러 가지 작용이 합하여 생기는 것으로 즉 (1) 아메바에 의하여 分泌되는 細胞溶解性物質 (2) 아메바性運動을 이용하여 組織內로 侵入하는 작용등을 생각할 수 있다. Bradin (1953) 은 摧散因子로서 hyaluronidase 의 抽出可能性과 E. histolytica 의 hamster에 대한 感染性과의 관계를 記載하였다. 그 밖의 작용으로 (3) 腸內에 있는 細菌에 대한 二次的感染은 실제로 臨床症候發現과 緊密한 關係가 있다. 즉 組織內侵入과 細菌의 關連性에 대하여 Deschien(1937) 은 E. histolytica 的 侵入作用을 病原菌과의 協同作用없이 있을 수 없다고 하였다. 실제로 細菌感染이 二次的으로 없으면 急性炎症을 볼 수 없고 周圍組織에는 白血球等의 浸潤이 없거나 또는 거의 少數에 不過하고 아메바만이 溶解된 組織內에 存在한다는 것이 가장 특이한 아메바性病變으로서 鑑別診斷上 主要한 점으로 되어있다.

이 E. histolytica 的 優養型이 經口汚染되어도 그 感染力은 없는 것으로 알려져 있고 胞囊型만이 感染을 일으킨다고 한다.

#### 2. Balantidium Coli (大腸 바란

(티디움)

本虫은 粘膜의 表在性인 erosion을 일으킬 수 있으며 粘膜下組織의 破壞가 觀察되었다. 二次的인 細菌感染이 있으면 *E. histolytica*의 慢性潰瘍과 恰似한 比較的 廣範圍한 病變이 大腸 特히 盲腸 또는 sigmoid-rectal region에서 形成된다. 實際로는 大部分 無症候的으로 經過되는 경우가 많으나 설사 또는 痢疾等의 症候가 特異하게 發現된다.

3. *Giardia lamblia* (지알디아  
랄부리아)

本虫이 組織에 侵入하는 힘은 없어도 腹側吸盤으로 粘膜上皮細胞에 吸着하여 '刺戟을 줄때 이미 있던 炎症을 惡化시킬 수 있고 따라서 慢性泄瀉를 일으킬 수도 있다고 생각된다. 實際로 本虫感染者에게는 低率이나 특히 小兒에게 있어선 慢性粘液泄瀉便이 나타나며 上腹部痛, 食欲減退, 體重減少等이 招來된다.

4. *Dientamoeba fragilis* (二核  
아메바)

이 本虫은 폐로는 大腸粘膜에 表

在性刺戟을 주어 粘液便을 내게 된다.

5. *Isospora hominis* (이소스포라·호미니스)

成熟 Oöcyst에서 脫出한 sporozoite는 緩腸下部 또는 盲腸粘膜에 侵入하고 營養型으로 變한 후 分裂增殖하고 merozoite가 나오며 粘膜損傷이 粘液性泄瀉를 起起할 것이充分히 考慮된다. 그러나 이것은 表在性이고 治療되기 쉽다.

C. 其他

여름철에는 여러가지 버섯이 많이 나는데 이 중에는 毒性이 있어 食用에 적합치 못한것을 모르고 먹어서 食中毒이 일어나는 수가 있고 또 野菜, 果實等에 불어있는 殺蟲劑 農藥을 잘 끗어 먹지 않는 관계로 農藥中毒이 일어날 수 있으며 또한 더운 季節인 고로 冷凍食을 過飲過食하게 되어 이것이 胃腸粘膜을 刺戟하여 일어나는 설사, 冷茶等에 값이 찬 無許可色素를 사용하여 이것으로 인한 障害로 설사를 일으키는 수도 있다.

