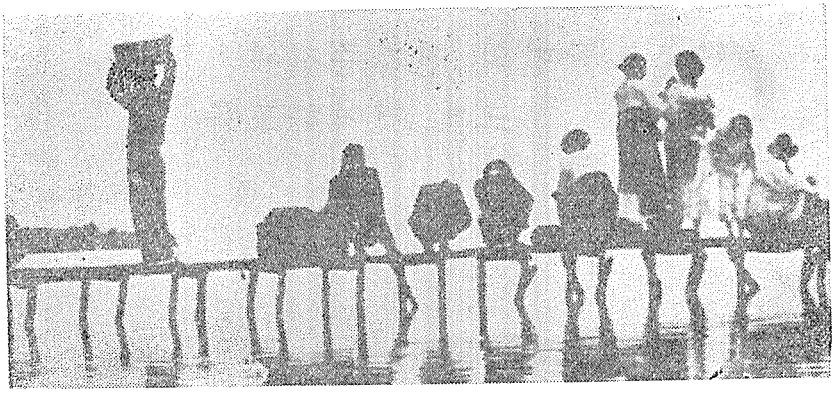


여름철 전염병

가톨릭의대 내과교수 정 희 영

一. 여름은 전염병의 계절

여름철이라 하면 무더운 날씨와 지루한 장마를 연상하게 된다. 섭씨 30도를 오르내리는 더위가 닥쳐와도 냉방시설이란 것이 무엇인지도 모르고 지나는 사람이 대부분인 우리는 찬 물을 끼얹는 것이 고작이고 미지근한 물만 들이키면서 긴 여름날을 보내게 된다. 이러다가 해가 지고 선선한 바람이라도 불게 되면 하루의 더위를 잊으려고 온 식구가 마루에 걸터 앉거나 마당에 나가게 마련이지만 이때는 또 모기란 놈이 못살게 굴고 모기에 뜯긴 몸은 말이 아니다. 이러한 고달픈 더위를 보내다가 기다리던 비가 오기 시작하면 지루한 장마는 그칠 줄도 모르고 옷이고 이불이고 모든 것이 다 축축하고 곰팡이까지 자라 견디다 못하면 다시 지겨운 그 햇빛이 들기를 기다리게 된다.

이러한 여름철의 생활은 한마디로 비위생적이라고 말할 수 밖에 없고 따라서 여러가지의 전염병이 유행하게 된다. 바꾸어 말하면 더운 날씨라서 찬 음식물을 찾고 모든 음식은 식은 것을 먹게 되니 음식속에 들어간 여러 가지의 세균은 높은 기온밑에서 자랄 대로 자라서 음식물로 퍼

지는 여러 가지의 전염병에 걸리게 되며 한편으로는 모기에 물려서 생기는 전염병도 한 몫을 차지하게 되니 여름이야말로 전염병의 계절인 것이다.

二. 음식이나 물로 퍼지는 전염병

장티푸스, 이질, 식중독, 콜레라 등은 음식이나 물로 퍼진다. 환자나 또는 앓고 난 사람(보균자)의 대변으로 나온 세균이 음료수에 들어가거나 또는 직접 음식에 들어간 다음에 이러한 것을 마시거나 먹고 걸리게 된다. 따라서 변으로 나온 세균이 음료수에 들어가지 못하게 하고 음식을 만드는 사람이 만들기 전에 손을 씻도록 하고 익힌 음식을 먹으면 걸리지 않는다. 소독된 물을 마시는 도회인에게는 별 문제가 없지만 시골에서는 우물의 물을 쓰게 되어 여러가지의 문제가 생기게 된다.

대변안의 세균은 변소로부터 100m 가량이나 떨어진 우물물에도 들어가는 경우가 있으나 시골 변소는 넘쳐 흐르고 변소에서 얼마 떨어지지 않은 곳에 우물이 있는 수가 대부분이니 똥물이 색갈은 걸러져서 우물물은 깨끗하지만 세균은 걸러지지 않고 그대로 우물속으로 들어가서 집단적인 환자의 발생이 생긴다. 아무리 가물어도 마르는 일이 없다고 자랑하는 우물은 가까운 곳에 하수도라든가 개천이 있는 수가 있으니 이러한 우물일수록 더욱 위험하며 실제로 이러한 우물에서 장티푸스가 집단적으로 발생된 일이 불과 4~5년 전에도 있었다.

(1) 장티푸스 :

40일통이라고도 하고 염병이라고도 불리는 장티푸스는 한번 걸리면 40여일씩 앓고 몹시 고생을 하는 까닭에 욕지거리에 염병할 놈이라는 말까지 있다. 우리나라에서는 아직도 많은 환자가 생기고 있으며 환자나 또는 회복되어 건강을 되찾은 보균자의 대변으로 나온 세균이 물이나 음식에 들어가게 되며 이러한 음식물을 먹고 장티푸스에 걸린다. 대변을 검사하면 이러한 사람들을 찾을 수 있지만 실천하기 어려운 점이 있고 또 알아낸다 하더라도 치료하기 어려운 점이 있으므로 각자가 원인을 알고 조심하는 것이 상책이다.

소독된 물만 마시고 익힌 음식만을 먹으면 되지만 그리 쉬운 일이 아니다. 그런 까닭에 우물을 쓰는 곳에서는 변소 시설을 단단하게 하고 환자가 생기면 그 가족들은 우물가에 오지 못하게 하며 각자가 스스로 예방주사를 맞도록 하는 것이 좋다.

(2) 이질

피가 섞인 곱이 대변으로 나오는 이질은 누구나가 다 잘 알고 있다. 이 이질의 원인은 세균과 아메바의

두가지가 있으나 퍼지는 방법은 비슷하다. 장티푸스처럼 사망하는 환자가 많지 않은 까닭에 옛부터 이질을 가볍게 여기는 버릇이 있지만 20세기 후반기에 사는 우리로서는 부끄러운 일이다. 요지음 피와 곱이 섞인 대변이 나오는 이질이 적어져서 이질이 없어진듯이 오해하는 사람이 많지만 요즈음의 이질은 설사만을 하는 수가 많아진 탓이며 이질이 줄어든 것은 아니다.

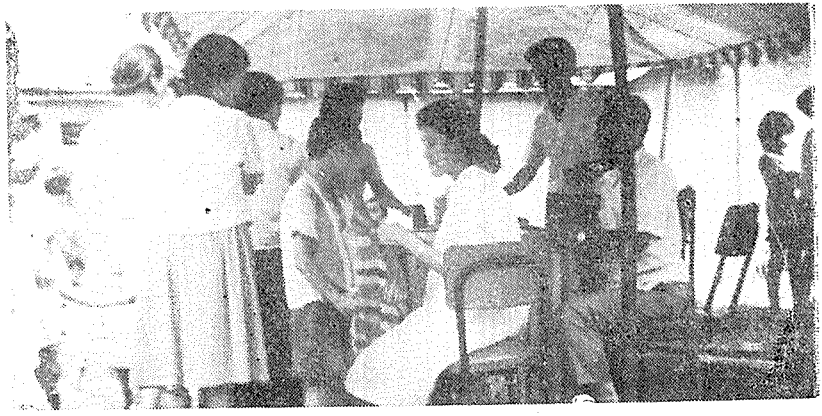
이질은 장티푸스와는 달리 물에 들어 있는 정도의 소수의 세균이 몸에 들어간다고 이질이 되는 것은 아니며 음식에서 세균이 어느 정도까지 자란 다음에 상당수의 세균이 들어가야 발병하는 것이 보통이다.

음식내에서 자라는 시간은 여름철이라면 1~2시간이면 충분하다. 이질은 음식을 만드는 사람의 손을 통해서 음식에 들어가는 경우가 많고 이질의 유행과 깊은 관계가 있는 것으로는 파리가 있으며 변소에서 발이나 몸에 이질균을 묻힌 파리가 우리의 음식에 날라와서 이질을 옮기는 경우도 많다.

한편 아메바이질은 증세나 퍼지는 방법은 세균 이질과 비슷하지만 음식에서 자라지는 않으며 피와 곱이 나오는 증세보다는 설사나 하고 때때로 곱이 섞이는 수가 더 많으며 술마신 다음에 배가 불편하고 설사를 잘하는 사람 가운데는 이 이질 환자가 적지 않다.

(3) 식중독(세균성위장염)

여름철에 식중독이 많은 것은 식중독은 장티푸스나 이질과는 달리 무수한 세균이 체내에 들어가야만 되고 여름철은 세균이 자라기 쉬워서 이러한 기회가 많아지는 까닭이다. 여름철에 돼지를 잡고 몇일을 두고 사람을 대접하는 잔치집이나



초상집에서 식중독이 잘 생기는 이유도 세균이 많이 자랄 수 있는 시간적 여유가 있는 까닭이다.

한편 여름철에 길가에서 파는 음식을 사먹고 잘 걸리는 이유는 섭씨 30도 정도의 기온이라면 처음에는 소수의 세균이 있던 음식속에서 약 4~5시간이면 식중독을 일으킬 수 있으리만큼 많은 세균이 자라는 까닭이다. 아침에 끓이고 익힌 음식이라도 일단 식중독을 일으키는 세균이 들어가기만 하면 오후에는 식중독을 일으킬 수 있고 하물며 전날 만든 음식이라면 문제도 되지 않는다.

(4) 콜레라

콜레라는 외국에서 들어와야만 유행이 생기며 콜레라균으로 생긴다는 사실은 누구나가 다 잘 알고 있다. 장티푸스와 비슷한 방법으로 퍼지는 까닭에 생략하기로 한다.

三. 모기로 퍼지는 전염병

모기로 퍼지는 여름철 전염병으로는 일본뇌염과 말라리아가 있다.

(1) 일본뇌염

대부분이 8월중순부터 9월중순까지 사이에 생기는 그야말로 여름철 전염병이다. 모기가 많은 시기는 이 시기보다 빠르지만 일본 뇌염을 옮기는 특수한 모기는 다른 모기가 줄어든 다음에 많아진다. 일본뇌염 바이러스라고 불리는 미생물로 생기지만 모기는 이 병원체를 이 병에 걸린 돼지의 피를 빨 때에 얻게 된다.

일본뇌염을 없애기 어려운 이유는 여러가지가 있지만 그 한가지는 이 모기는 논에다 알을 까고 유충(장구벌레)도 논에서 자라는 까닭에 논이 많은 우리로서는 이 모기를 없애기가 어렵다는 점이며 유행을 좌우하는 하나의 이유는 이 모기가 자랄 시기에 장마가 져서 알이나 장구벌레가 물에 씻겨 떠 내려가거나 죽으면 유행이 생기지 않는다는 점이다.

한편 이 모기는 보통은 1km 정도를 나를 수 있고 2km를 넘기 어려운 까닭에 돼지 우리에서 2 km 이상 떨어진 곳에 살고 있으면 모기에 물리더라도 바이러스가 없어서 뇌염에 걸리는 일이 드물며 도회지에 뇌염 환자가 적은 것도 이 까닭이다.

(2) 말라리아

말라리아를 옮기는 모기는 뇌염을 옮기는 모기와는 종류가 다르며 열룩날개모기이다. 모기체내에서 자란 말라리아원충이 사람의 피를 빨때에 인체에 들어가 발병하므로 여름철에 많지만 체내에 남아 있던 원충에 의하여 재발되므로 여름이 아니라도 생긴다. 우리나라에서 볼 수 있는 것은 **삼일열**이며 세계적으로 감소되어 가고 있는 병이다.