

黄色ブドウ球菌食中毒について

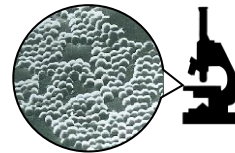
厚生労働省の食中毒統計は病因物質として細菌は16種類を挙げています。黄色ブドウ球菌による食中毒の事件数は1984年までは年間200件以上も発生していましたが、1985年以降は次第に減少に転じて2010年～2019年の発生件数では累計が309件、患者数は6,774人で1事件当たりの患者数は約22人となっています。また、この16種類を細菌別事件数でみると2010年～2019年では第一位はカンピロバクター、第二位がサルモネラ属菌、第三位に黄色ブドウ球菌の順でした。魚介類を主な感染源とし2010年までは主な病因物質であった腸炎ビブリオが真水による洗浄や10℃以下の保存等の徹底で2019年ついに発生を見なかったのとは異なり、特に黄色ブドウ球菌は人の手指が直接かかわるだけに、改めて予防のポイント等を学習する必要があります。

黄色ブドウ球菌による食中毒事例

①2016年5月6日、熊本市消防局から「指定避難所(2016年4月14日と16日に発生した熊本地震により設営)となっているA避難所において10名程度が嘔気、嘔吐、下痢を発症し、うち数名を救急搬送した。」との連絡が市保健所に入った。調査の結果、5月6日の昼食を原因とし、喫食者数54名、有症者数34名の食中毒となった。黄色ブドウ球菌およびエンテロトキシンA*が直接検出された食品は、「おかかおにぎり」であったことから、保健所は、飲食店で調理した「おかかおにぎり」を原因とするエンテロトキシンA産生黄色ブドウ球菌による食中毒と断定した。当該店に対し、施設の清掃・消毒の指導及び従事者の衛生教育を実施した。また、本事例を踏まえ、全避難所に対し食品の消費期限遵守及び温度管理等に重点をおいた啓発指導を実施した。(熊本市HPより抜粋)

②2016年7月10日、北海道釧路市内で開催された野球大会で提供された弁当を食べた479人中10～60代の男女計103人が同日13時30分頃から吐き気、嘔吐、下痢等の症状を訴え、そのうち11人の検便から黄色ブドウ球菌が検出された。なお弁当は2社が請け負い、発症者の全員、K業者が調理した652個の弁当を食べた者から発症している。釧路保健所はこの弁当が原因と判断し、食品衛生法に基づき、提供していたK業者に4日間の営業停止を命じ、清掃や消毒の徹底を指示した。

(産経ニュース 2016.7.15 より抜粋)



【特徴は?】

おでき、ニキビ、水虫等に存在する化膿性疾患の代表的起因菌です。そのため、健康な人でも喉や鼻の中等に高率で検出され、人を含めた動物の皮膚、腸管内、ホコリの中等身近にも存在しています。この菌は食品の中で増える時に腸管粘膜に作用するエンテロトキシンという100℃20分加熱でも分解されない毒素をつくります。この毒素を食品と一緒に食べることで、人に危害を起こします。

※エンテロトキシン:(物理的・化学的性状は現状で複数に分類され、特にA～Eの5種類がよく知られています。)

【どんな症状?】

喫食後、30分から6時間(平均約3時間)で、吐き気、嘔吐、腹痛が主な症状です。下痢を併発することもあり、一般に高い熱は出ません。

【原因になる食品は?】

様々な食品が原因食になる可能性があります。人の手指が直接関わるおにぎり、寿司や食肉、卵、乳等の調理加工品及び和洋生菓子類など多岐にわたっています。

【予防方法】

- 1 手指に切り傷や化膿創のある人は、食品に直接触れたり、調理しないこと
- 2 手指の洗浄消毒を正しい方法で十分に行うこと



- 3 食品は10℃以下に保存し、菌が増えることを防ぐこと
- 4 調理にあたっては帽子やマスクをきちんと着用する



登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

http://www.chubi.co.jp/
E-mail shoku@chubi.co.jp

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552