

安全・安心な食品を提供しましょう

黄色ブドウ球菌食中毒について

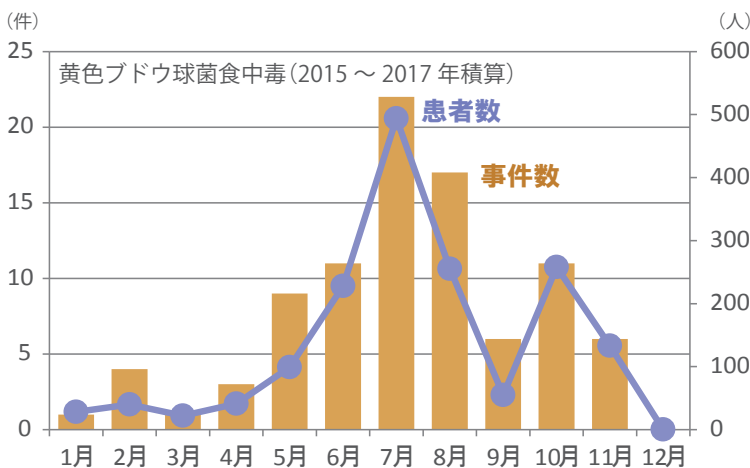
気温・湿度の高くなる季節をむかえました。この時期は細菌性食中毒が発生しやすい時期です。

今回は、細菌性食中毒のなかでも毒素型食中毒の代表である黄色ブドウ球菌による食中毒の発生状況と特徴、予防のポイントをご紹介します。



発生状況

次のグラフは、黄色ブドウ球菌による食中毒の月別事件数と患者数です。



夏場に増加する細菌性食中毒の特徴のとおり、5~10月にかけて事件数が増加しています。おにぎりや弁当など、手で調理される食品を原因として発生することが多く、過去には温度管理の難しい野外イベントや災害地での食中毒事件も発生しています。



(グラフデータ：厚生労働省食中毒発生状況)

●食品衛生コラム● 社会に大きな影響をあたえた大規模食中毒事件

黄色ブドウ球菌食中毒事件といえば、2000年6月に発生した大手乳業メーカーによる事件があります。

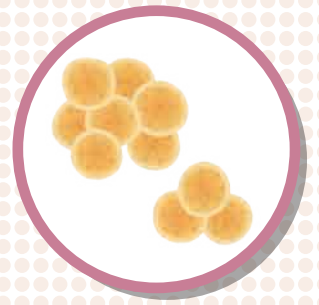


原因食品	大手乳業メーカーが製造・販売した低脂肪乳など
患者数	14,780名
内容	大手乳業メーカーの低脂肪乳などを喫食した消費者が食中毒症状を発症。原因食品の原料となった脱脂粉乳よりエンテロトキシン（黄色ブドウ球菌が産生する毒素）が検出された。調査の結果、メーカー製造工場における脱脂粉乳の製造過程で停電事故が発生していたことが判明。停電の際に、生乳中または製造ラインに滞留したライン乳中に由来する黄色ブドウ球菌が増殖し、エンテロトキシンを産生したと推察される。

この大規模な食中毒事件は、消費者の「食の安全」への関心を高め、食品取扱事業者もあらためて食品衛生管理の重要性を認識することとなりました。

特徴

顕微鏡で見るとブドウの房状をしていることから名付けられました。黄色ブドウ球菌は、人や動物などの皮膚や手指、鼻、のどなど広くに分布しています。とくに手荒れや切り傷などの化膿創に多く存在します。食品中で増殖するときに**毒素（エンテロトキシン）を産生**します。毒素が付着した食品を喫食することで食中毒症状を発症します。この毒素は熱に強く、**100℃・20 分間の加熱でも破壊できません**。



【主な症状】30分～6時間程度の潜伏期間を経て…

吐き気 おう吐 腹痛 下痢

《代表的な原因食品》

おにぎり、サンドイッチ、サラダなど
手で調理され、喫食まで常温で保存される
食品はリスクが高くなるといえます。



予防のポイント

加熱によって菌をやっつけることはできますが、一度産生された毒素は破壊できません。そのため、**菌を「つけない」を徹底し、菌を「ふやさない」ように管理する**ことが重要です。

菌を「つけない」

適切な手洗いを行い、次のことに注意しましょう



手荒れや傷のある従事者は
食品に直接触れる業務をしない



素手で食品に触れたり
調理をしない(手袋を着
用する)



従事中に、顔や髪の毛に触ら
ない(手や鼻、髪の毛などから
の二次汚染を防ぐ)



菌を「ふやさない」

食材、食品は **10℃以下で保管し、菌の増殖を
抑え毒素（エンテロトキシン）を産生させない
ようにしましょう**

菌を「つけない」「ふやさない」を徹底し、安全・安心な食品の提供に努めましょう！