

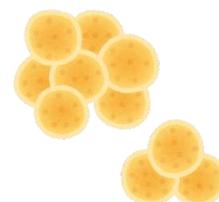


～ 黄色ブドウ球菌食中毒について ～

食中毒を防止するためには「しっかりと加熱することが大切！」です。しかし、食中毒の中には、加熱だけでは防げないものも存在します。その1つが黄色ブドウ球菌による食中毒です。今回は黄色ブドウ球菌食中毒を取り上げてみたいと思います。

1. 黄色ブドウ球菌とは？

ブドウ球菌属（約60種）は通常、人や動物の皮膚、鼻腔などに存在しています。黄色ブドウ球菌はその中の1つで、傷口や手荒れ部分、また、約40～50%の健常人の鼻腔から分離されるとされています。なお、寒天培地上で培養すると黄色く発育するため「黄色」、顕微鏡で観察するとブドウの房状に見えることから「ブドウ球菌」と名付けられています。黄色ブドウ球菌が食品中で増殖すると「エンテロトキシン」という毒素を産生し、この毒素が食中毒の原因となります。



2. なぜ食材を十分に加熱しても食中毒を防げないのですか？

黄色ブドウ球菌は、一般的な調理の過程で熱により死滅します。しかし、この細菌の産生する毒素「エンテロトキシン」は、100℃ 30分の加熱でも失活しないことが知られており、食材がエンテロトキシンにより汚染していた場合、通常の調理ではこの毒素による食中毒は防げません。

3. 黄色ブドウ球菌食中毒の特徴を教えてください

食べてから平均約3時間後に発症します。主な症状は、嘔吐・腹痛・下痢など他の細菌性食中毒と同様ですが、症状が現れるまでの時間が極めて短いのが特徴です。また、原因となる食品は多岐にわたり、2000年に起こった本菌による大規模食中毒事例では、原因が加工乳であったため、患者は成人・子供・高齢者など様々で、1万4千人を超える患者が発生しました。



4. 黄色ブドウ球菌食中毒を予防するにはどうしたらいいですか？

食材が一旦エンテロトキシンで汚染されると、取り除くのは極めて困難です。そのため、食材に黄色ブドウ球菌を付着させない（手洗いをしっかり行う、マスク、手袋、帽子などを適切に使用する、手指に傷のある人は調理に従事しない）ことが最も重要です。また、菌が増殖しエンテロトキシンを産生する環境・時間を与えないことも効果的です。食材の温度管理は厳重に行い、調理後はなるべく早めに食べるよう心掛けましょう。



※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

北九州本所

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333

福岡事業所

〒812-0044 福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4F

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002