

食べものの文化 2025 年 7 月号 食中毒事件を追う 黄色ぶどう球菌

食品衛生アドバイザー（元食品衛生監視員）笹井 勉

夏場の食中毒 黄色ブドウ球菌は減らずに、2024 年は患者が倍増、610 人に手洗いや手袋の着用することで対策が取りやすい菌と言われていますがなかなか減りません。

◆◇京急百貨店（横浜市港南区）うなぎ弁当とウナギかば焼きで 162 人が食中毒

2024 年 7 月 25 日（木）、横浜市港南福祉保健センターに「7 月 24 日（水）に弁当を喫食した 2 人が同日 24 時におう吐、下痢を発症したため、医療機関に救急受診した。」旨の連絡がありました。

調査の結果、京急百貨店（横浜市港南区）の「日本橋鰻伊勢定」で販売されたうなぎ弁当、総菜（ウナギかば焼き）を食べた複数のグループで同時期に同様の症状がある方が確認され、また、これらの方に共通する行動が当該食品の喫食しかなかったこと、発症者の便から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、当該施設で調理し販売された食品を原因とする食中毒と判断しました。

下痢、おう吐等の症状があるものは 162 人になり、そのうち 5 人から黄色ブドウ球菌が検出されました。

また、調理施設の状況を調べたところ、従業員は手袋を着用しておらず、手を洗わずに調理をした人もいました。手洗い器の上には物が置かれ、使える状態になっていませんでした。また、体調や手指の傷に関する記録も十分に記載されていませんでした。

◆◇★岐阜県：飛騨市のスポーツ大会の昼食の弁当で 27 人が食中毒

2024 年 8 月 25 日、飛騨市内の飲食店が提供した弁当を食べた人のうち、27 人が下痢や嘔吐などの症状を訴えました。飛騨保健所は食中毒と断定し、飛騨市古川町の飲食店「藤堂」を 8 月 31 日からこの店を営業禁止処分としました。

飛騨保健所が調査したところ、8 月 25 日に飛騨市内で開催されたスポーツ大会で、昼食の弁当を食べた複数人がその後、体調不良を訴えていました。弁当を食べた 269 人のうち 8 歳から 47 歳までの男女 27 人が下痢や嘔吐などの症状を訴え、このうち 8 人が医療機関を受診しました。

飛騨保健所は、患者に共通する食事がこの飲食店で調理された弁当に限られ、さらに患者の便や残った食品から黄色ブドウ球菌が検出されたことから、この店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

提供された弁当の主なメニューは、卵焼き、丸ハムバター焼き、金時豆煮、グリーンリーフ、スパゲッティなどです。

◆◇★群馬県：桐生市の菓子店でお盆のおはぎで 42 人が食中毒

2024 年 8 月 21 日、群馬県でお盆時期の 13、14 日に桐生市の菓子店「山口食品」が製造・販売したおはぎを食べた 20～90 代の男女 36 人が黄色ブドウ球菌による食中毒を発症しました。

保健所の調査で、同店の調理器具と有症者 2 人の便から黄色ブドウ球菌が検出されたため、同店のおはぎが原因として 21 日から 3 日間の営業停止処分になりました。

全員に下痢や吐き気などの症状があり 50～90 代の男女 5 人が入院しました。

◆◇★大分市：高齢者施設で朝食の煮豆を食べ 17 人が食中毒

2024 年 8 月、大分市内の高齢者施設で朝食の煮豆が原因の黄色ブドウ球菌による集団食中毒が

発生し、1 人が入院しました。

大分市保健所によりますと 8 月 6 日、大分市内の医療機関から高齢者施設の入所者が嘔吐や下痢を発症していると届け出がありました。保健所が調査した結果、施設で当日の朝提供された煮豆を食べた 33 人のうち、66 歳から 94 歳までの 17 人が体調不良を訴えていたことがわかりました。

患者の便や保存食から黄色ブドウ球菌が検出されたことなどから大分市保健所は集団食中毒と断定し、施設に対し衛生管理や食品、厨房の温度管理、調理から提供までの時間短縮を指導しました。

◆◇★千葉県：大学歯学部で昼食の「豚しゃぶのサラダ仕立て」で 16 人が食中毒

2024 年 9 月 6 日千葉県は、松戸市の日大松戸歯学部内にある飲食店「カフェテラス クオリティータイム」が提供したランチを食べた 22～61 歳の学生と職員計 16 人が嘔吐（おうと）や下痢などの症状を訴え、5 人から食中毒の原因となる「黄色ブドウ球菌」が検出されたと発表しました。

松戸保健所は調査の結果、同日に同店の「お肉のランチ 豚しゃぶのサラダ仕立て」を食べた 16 人に症状があり、13 人が医療機関を受診、うち 8 人が入院しましたが、全員回復しています。

保健所は同店を原因とする食中毒と断定し、同日から 2 日間の営業停止処分としました。

黄色ブドウ球菌について

◎人や動物に広く分布し、手指の傷口に多量に生息

黄色ブドウ球菌は人や動物に広く分布し、手指の傷口に多量に棲息する化膿菌です。また、健康人の鼻腔、咽頭、腸管等にも生息しており、その保菌率は約 40%と認識されています。特に、健康であっても手が荒れている人の手指からの検出率が高いので、調理従事者は手指の管理に注意が必要です。

<手荒れ>皮膚がしっとりした滑らかさを失い、かさかさして、粉を拭いた状態を言います。
<鼻前庭>鼻の下を言い、作業中に鼻の下に手を触れないようにマスクでしっかり防ぎます。

◎黄色ブドウ球菌がエンテロトキシン（腸管毒）を作る

黄色ブドウ球菌はそれ自体で食中毒を起こすのではなく、菌が作り出すエンテロトキシン（腸管毒）によって起こします。

エンテロトキシンの耐熱性は極めて高く 100℃・20 分の加熱でも分解されません。毒素が含まれる可能性のある食品は、通常の加熱調理では食中毒の防止になりません。

エンテロトキシンの産生至適温度は 34℃～40℃といわれ、この産生至適温度では毒素産生は 6～7 時間で起こると報告されています。また、20℃以下では毒素産生するには 3 日間を要するとされ、食品を常時 20℃以下で保存すれば食中毒は起こらないと言われています。

◎主な原因食品

弁当、にぎりめし、いなりずし、ローストビーフ、豚肉そぼろ丼、担々麺、ラーメン、ガバオライス、チャーシュー、玉子サンド、うなぎの蒲焼、大福、おはぎ、みたらし団子菓子パンなど調理加工品及び肉・卵類や魚介類、菓子類等が原因食品として多い。

◎潜伏時間と症状

潜伏時間は 30 分～6 時間、平均 3 時間

症状はおう吐、下痢、発熱、腹痛、稀に頻回のおう吐と下痢などを呈して、脱水症状や血圧の低下を伴ってショックや虚脱状態になることもある。

◎予防のポイント

①弁当、仕出しなどの長時間保管される調理品の盛付の際には調理用手袋を使用する。特に「にぎりめし」は、調理用手袋を使用するかラップなどで包んで握り、米飯に手指が直接触れないようにする。

②手や指に傷がある人や手の荒れている人は、調理用手袋を着用の上、直接食品に触れる作業は避ける。これから加熱するものであっても手袋をつける。

③調理中はマスクを着用し、顔に触れないようにする。髪の毛は帽子やネットで覆う。

④加熱後の食品は、常温で放置せず、できるだけ 10° C 以下で保存し、20℃以上の室温で保管しない。

⑤食肉や魚介類などを取り扱った後は、アルコールなどで手指を消毒してから次の作業に移行する。適切な手洗いと消毒をする。

⑥特に食品製造に関わる人は、十分に手指を洗浄し、消毒してから調理する。

資料：厚生労働省食中毒統計、食品安全委員会ファクトシート「ブドウ球菌食中毒」、新聞記事等
細菌性食中毒 3 年間（2022 年から 2024 年）の統計

食中毒発生件数	2022 年	2023 年	2024 年
サルモネラ属菌	22	25	21
ぶどう球菌	15	20	21
腸炎ビブリオ	0	2	1
病原大腸菌*	10	22	21
ウエルシュ菌	22	28	43
セレウス菌	3	2	2
カンピロバクター	185	211	208

食中毒患者数	2022 年	2023 年	2024 年
サルモネラ属菌	698	655	384
ぶどう球菌	231	258	610
腸炎ビブリオ	0	9	1
病原大腸菌*	278	381	229
ウエルシュ菌	1,467	1,097	1,889
セレウス菌	48	11	40
カンピロバクター	822	2,089	1,199

*腸管出血性大腸菌を含む。