

復活か！！黄色ブドウ球菌食中毒

今年8月5日、東京都小平市の会社員が、昼食に日野市内の仕出し屋が調理した弁当を食べて吐き気、おう吐などの食中毒症状を呈しました。8月11日現在で患者は36名となっています。原因菌は黄色ブドウ球菌でした。その他各地で「仕出し弁当」や「うなぎの蒲焼」、学童クラブの「カレーライス」などで黄色ブドウ球菌の食中毒が発生しています。70年代以降、手洗いの徹底や衛生手袋の普及でブドウ球菌食中毒は減り続けましたが、2000年代に入りやや増加の傾向にあります。

黄色ブドウ球菌食中毒の特徴

【黄色ブドウ球菌はどこにいるのか】

人間をとりまく環境中に分布しています。健康な人の鼻、咽頭、腸管にも存在し、特に鼻前庭を生息の場所にしています。通常健康な人でも2割から3割保有していると言われています。人以外にも哺乳動物、鳥類も保有しています。

【ブドウ球菌食中毒の汚染源】

この菌による食中毒の汚染源は、主に食品取扱従事者自身です。手指の怪我や手荒れを起こしている場合は特に問題ですが、怪我をしていない場合でも鼻前庭に約21%、手指に約17%のブドウ球菌を保菌しているとの報告があります。

【毒素型の食中毒】

ブドウ球菌食中毒は、黄色ブドウ球菌が食品中で増殖し、そのときに産生されたエンテロトキシンと食品を一緒に食べることによって起こります。また、ブドウ球菌は加熱等によって死滅しても食品中に残ったエンテロトキシンで中毒を起こします。雪印乳業の低脂肪乳による食中毒事件は、材料に使用した脱脂粉乳の中に残っていたエンテロトキシンによるものでした。

【原因となった食品】

20年前は「にぎりめし」が5割以上占めていました。この菌による食中毒自体が減りましたが、原因食品も仕出し弁当、宴会料理、調理パン・サンドイッチ、おにぎり弁当などとなっています。

食中毒を予防するために

ブドウ球菌食中毒の症状は、食後1時間から6時間の潜伏期間の後、吐き気、おう吐、下痢、腹痛等を起こします。特におう吐が激しいのが特徴です。食中毒予防には下記の項目に注意してください。

- (1) 正しい手洗いの励行、手指に傷・手荒れ・化膿創等がある場合は、直接食品を扱う作業に携わらない。
- (2) 生野菜や加熱済み食品を取り扱う場合は必ず衛生手袋を着用すること。
容器・器具の洗浄作業についても、手指に傷・手荒れ・化膿創等がある場合は衛生手袋を着用して行う。
- (3) 厨房機器・調理器具の洗浄消毒を的確に実施し、衛生的な調理環境を維持管理する。
- (4) 調理の際は、十分加熱し、調理後は速やかに提供する。

