

土用の丑の日と黄色ブドウ球菌食中毒

今年の土用の丑の日は7月30日です。昨年は7月23日の土用の丑の日の前後に「うなぎの蒲焼」などで黄色ブドウ球菌の食中毒が各地で発生しました。今年も7月中旬、都内の老舗の蒲焼店で調整した「蒲焼弁当」で黄色ブドウ球菌事故が発生しています。

この事例では、蒲焼弁当の消費期限が朝9時製造で当日の23時までとなっていたため、温かい白飯の上に載った蒲焼に黄色ブドウ球菌が付いて増菌したものと考えられました。お客様が食べたのは午後8時すぎ、出来上がりから11時間も経過しており菌が相当増殖していた模様です。調理者が2日前に腕を火傷しており、その部分が化膿し、菌が付着していたようです。

黄色ブドウ球菌食中毒は日本の三大食中毒のひとつ（後は腸炎ビブリオとサルモネラ）でした。70年代以降、手洗いの徹底や衛生手袋の普及で減少しましたが、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】

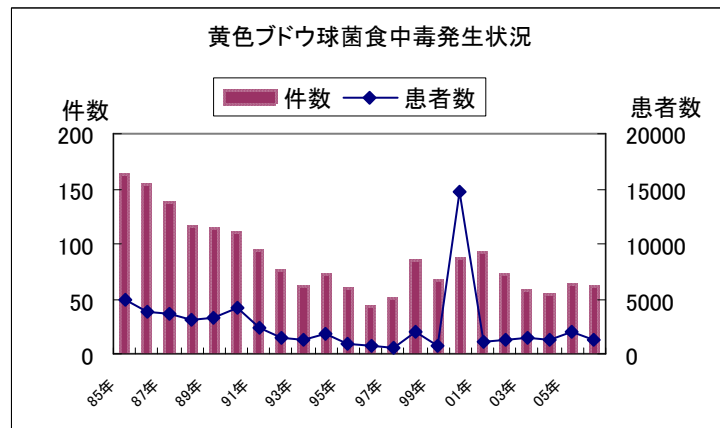
人間をとりまく環境中に分布しています。健康な人の鼻、咽頭、腸管にも存在し、特に傷口・化膿瘻や鼻前庭を生息の場所としています。通常健康な人でも2割から3割保有していると言われています。

【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。2000年の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。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。

【原因となった食品】

以前は「にぎりめし」が5割以上占めていました。最近では、うなぎの蒲焼のほか、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

- (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。食品の保管は10℃以下で行なう。

