

黄色ブドウ球菌食中毒

おにぎり、お弁当などの取扱いに注意しよう！

黄色ブドウ球菌は、化膿した傷口をはじめ皮膚、のど、鼻の穴、毛髪など、いたるところにいます。この菌による食中毒の多くは、調理する人の手から食品が汚染されて起こります。特徴を知って食中毒を防ぎましょう。

特徴

自然界に広くいる菌、汚染された食品の中で毒素を作る！

ブドウ球菌による食中毒は、菌そのものではなく、食品の中で菌が増えるときに作られる毒素（エンテロトキシン）によって起こります。この毒素は熱に強く、加熱しても壊れません。

黄色ブドウ球菌食中毒発生のしくみ



主な原因

手指などから食品を汚染

調理中または調理後の
食品を長時間放置

食中毒の原因になった主な食品！
洋菓子、和菓子、弁当、おにぎり、サンドイッチ

主な症状

吐き気

おう吐

腹痛

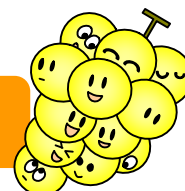
下痢

症状の中心は、吐き気とおう吐

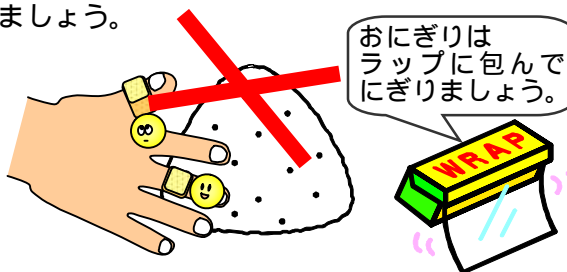
食べてから症状がでるまで30分～6時間（平均3時間）
くらいです。ほとんどの場合24時間以内に回復します。



黄色ブドウ球菌による食中毒の予防ポイント！



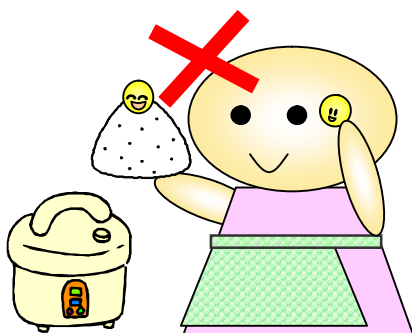
手指に傷があるとき、手荒れがひどいときは食品に直接触れない。
他に調理できる人がいないときは、衛生手袋をしましょう。



手をこまめに洗う。



調理中は髪や顔等に触らない。



食品を室温に長時間放置しない。
黄色ブドウ球菌は10～46℃で毒素をつくります。
食品は冷蔵庫に保管しましょう。



戦後最大の食中毒事件

平成12年6月、低脂肪乳などの加工乳を飲んだ人たちがおう吐・吐き気を訴える食中毒が発生しました。最終的な患者数は13420名となり、日本国内の食中毒としては戦後最大のものでした。この食中毒は、黄色ブドウ球菌が作る毒素（エンテロトキシン）によるものでした。

原因は、加工乳の原料である脱脂粉乳の製造途中で停電が起こり、製造ライン内に滞留した乳の温度管理にトラブルが生じ、乳の中に混入していた黄色ブドウ球菌が増殖し、食中毒を起こすのに必要な量のエンテロトキシンが産生されたことによるものと推定されています。

停電から復旧した後、黄色ブドウ球菌は加熱により死滅しましたが、熱に強い毒素は残り、大規模な食中毒事件を起こしたのです。

