

黄色ブドウ球菌による食中毒について

1.食中毒事例

平成26年度の黄色ブドウ球菌による食中毒患者数

➡ **1277人** (食中毒全体の約6.6%)

人の手指から検出された黄色ブドウ球菌



仕出し弁当による食中毒

概要:平成27年10月21日に千葉県内の飲食店が製造した弁当を食べた18名が下痢・嘔吐などの症状を発症

原因食品:仕出し弁当
(主な献立～グラタン・ポテトサラダなど)

行政措置:営業停止3日間

レストランの食事による食中毒

概要:平成27年7月28日に山梨県内のゴルフ場のレストランで提供した料理を食べた8名が下痢・嘔吐などの症状を発症し、内5名から黄色ブドウ球菌が検出

原因食品:バーベキューなどの料理

行政措置:営業停止3日間

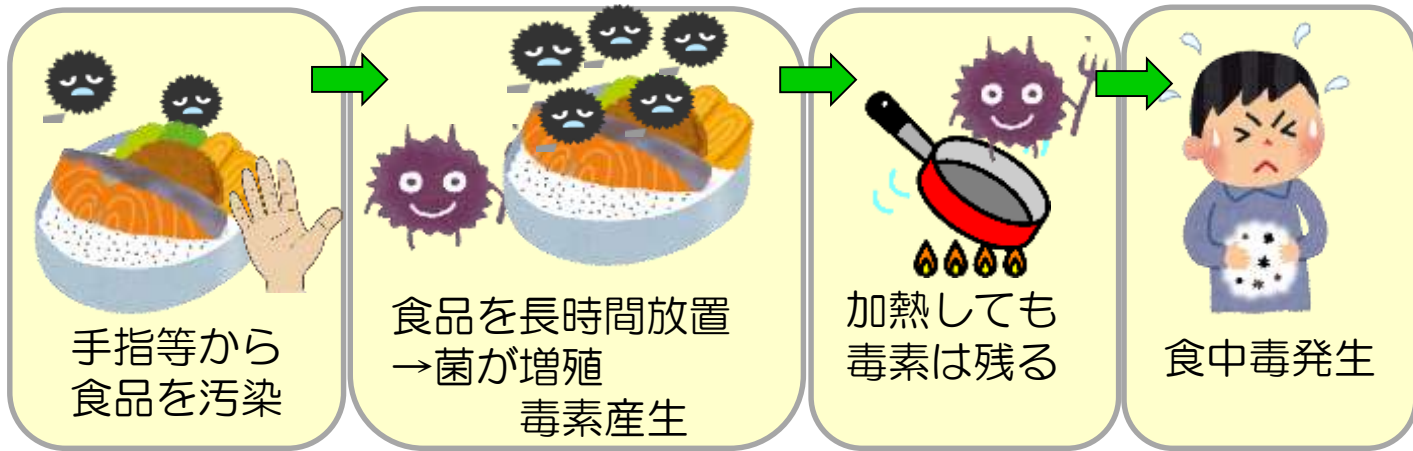
2.黄色ブドウ球菌の特徴

☆切り傷、にきび、のどや鼻の中、皮膚、毛髪、水虫等に常在しており**健康な人でも保菌**しています

☆菌そのものではなく、食品中で増える時に毒素(エンテロトキシン)を作り、この**毒素が食中毒の原因**となります。菌は熱に弱いのですが、毒素は100℃30分間加熱しても分解されません

☆原因は製造従事者が手で汚染することが多いため、**あらゆる食品が原因**となります

☆主な症状は吐き気・嘔吐・腹痛・下痢、潜伏期間は30分～6時間



3.黄色ブドウ球菌による食中毒防止対策

- ①手指に傷がある時、手荒れがひどい時は食品に直接触れない
- ②手指の洗浄・消毒を徹底する
- ③調理中は髪や顔に触れない
- ④調理の際は、帽子・マスク・手袋を着用する
- ⑤食品は10℃以下での保管を原則とする
※毒素は10～46℃で作られます