

# 黄色ブドウ球菌食中毒

県感染症情報センター

## 声なき感染症を知る

◆67◆

私事で恐縮ですが先日、体調を崩し、寝込んでしまいました。これまでの経験から、黄色(おとしょく)ブドウ球菌による食中毒を疑っています。黄色ブドウ球菌は、ヒトの身近にいる菌であり、食品の取り扱いが不適切な場合、誰にでも起こりうる食中毒です。今月は、黄色ブドウ球菌食中毒についてお話しします。

▽黄色ブドウ球菌とは  
黄色ブドウ球菌は、顕微鏡で見ると丸い菌が集まっていて果物のブドウの房に似ていることから、名付けられました。ブドウとは特に関係がありません。  
健康なヒトの約40%が保菌しており、鼻、耳、指や皮膚、腸管内などに普通に存在します。健康な皮膚では存在しているだけで増殖しませんが、傷口では増殖して化膿の原因になります。  
▽食品上で毒素を産生

この黄色ブドウ球菌が食品に付着すると、食品上で増殖してエンテロトキシンという毒素を産生します。特に、30℃~37℃の環境下でよく増殖し、エンテロトキシンも多く産生します。海水よりも濃

## 食品上で毒素を産生 手の傷などに要注意

い塩分濃度中でも増殖します。

▽毒素型食中毒  
9月の本欄のテーマだったカンピロバクターは、ごく少量の菌が体内に入ると増殖し、胃腸炎を起こすとお話ししました。しかし、黄色ブドウ球菌の場合問題となるのは、食品上で産生された毒素エンテロトキシンです。カンピロバクター

食中毒を感染型食中毒というのに対し、黄色ブドウ球菌食中毒は毒素型食中毒といえます。

エンテロトキシンは、消化酵素や胃酸にも抵抗性があり、冷凍しても加熱しても失活しません。フグ毒のテトロドトキシンが煮ても揚げてても変化がないのと同じです。

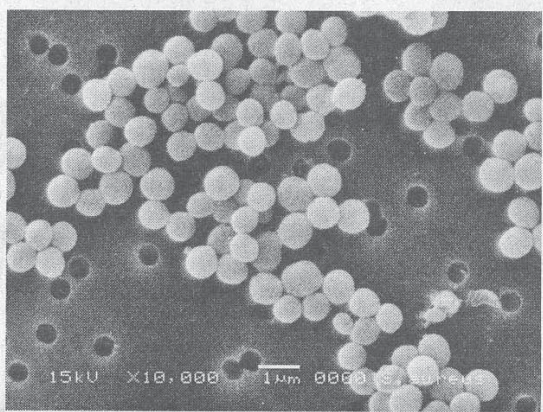
▽短時間で発症  
毒素による食中毒は、平均3時間(食

後30分~6時間)で発症します。激しい嘔気、嘔吐や刺し込むような腹痛といった症状が急激に現れます。

症状は、エンテロトキシンの量により個人差があり、重症例では入院が必要になることもあります。普通、死亡することとはほとんどなく、特別な治療がなくても、通常1~2日間で治ります。

▽原因食品  
原因食品は、手作業工程の多い食品(おにぎり、寿司、和菓子等)、穀類、畜産物などいろいろありますが、手作業工程の多い食品は、ヒトの手の菌が食品に付いて原因となることが多いです。最近はおにぎりを作るときは手袋をするなど、衛生的な取り扱いが普通になりましたが、黄色ブドウ球菌は身近な菌であるため、油断してしまつて起こりやすいとも言えます。

例えば、夏に、中耳炎の母親が、晩



黄色ブドウ球菌の電子顕微鏡写真  
(食品安全委員会事務局資料)

飯の残りをおにぎりにして、翌日のピクニック用の鞆に入れて一晩おいて、ピクニック先で家族みんなが倒れて救急車で運ばれた、という事例もありました。  
黄色ブドウ球菌による食中毒としては有名なものに、平成12年に発生した、加工乳を原因とする大規模食中毒があります。生乳を加温した後、停電が起こり、冷却できずに4時間放置された事が原因とされています。

▽5~10月に多い

黄色ブドウ球菌食中毒は、日本では1年中発生していますが、やはり暖かい5~10月に増加する傾向があります。私も先月(10月)、頂き物の調理パンを室温で放置し、昼に食べた後、午後4時ごろの軽い胃もたれ感から始まり、どんどん強くなる胸やけと強い全身倦怠感に苦しみました。加工乳の食中毒での経験があったため、冷静に様子を見ましたが、もう若くないためか、前より辛かったです。  
黄色ブドウ球菌食中毒を防ぐには、食品上でエンテロトキシンを産生させないことが重要で、食中毒予防の三原則である「清潔」「加熱殺菌」「迅速冷却」の徹底で予防できます。「清潔(菌を付けないこと)」が最重要ですが、「冷却」して菌を増やさないことも大切です。