

黄色ブドウ球菌による食中毒について

＜特徴＞人や動物に常在する。毒素(エンテロトキシン)を生成する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

＜症状＞潜伏期は1～3時間。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。



電子顕微鏡写真。ブドウの房状の球菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞

＜過去の原因食品＞乳・乳製品(牛乳、クリームなど)、卵製品、畜産製品(肉、ハムなど)、穀類とその加工品(握り飯、弁当)、魚肉ねり製品(ちくわ、かまぼこなど)、和洋生菓子など。
＜対策＞手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌。手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。防虫、防鼠対策は効果的。低温保存は有効。

黄色ブドウ球菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数	備 考
16年	55	1,298	—	—
17年	63	1,948	—	○鮭の塩焼き：患者数862名、死者数0名
18年	61	1,220	—	—
19年	70	1,181	—	—
20年	58	1,424	—	—
21年	41	690	—	—

※患者数500名以上の事例について備考に記載
 厚生労働省食中毒統計