

ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス症、 A型肝炎のファクトシート ▶用語解説 をご紹介します。

ブドウ球菌食中毒

ブドウ球菌食中毒とは？

ブドウ球菌食中毒は、黄色ブドウ球菌に汚染された食品の中で産生されたエンテロトキシン(腸管毒 ▶用語解説)を摂取することにより起こります。

黄色ブドウ球菌はヒトを取り巻く環境中に広く分布し、健康人の鼻腔、咽頭、腸管等にも生息しています。また、化膿菌の一つでもあり、手指等の傷口から感染するため、食品取扱者を介した食品汚染の機会は高くなっています。家畜を含むほ乳類、鳥類にも広く分布しており、生乳または食肉を汚染する機会も極めて高いことが知られています。

潜伏期間は0.5～6時間(平均3時間)と短く、吐き気・嘔吐、下痢などの症状がみられます。通常、これらの症状は24時間以内に改善し、特別な治療の必要はないとされていますが、脱水症状や血圧の低下、脈拍微弱などを伴ったショックまたは虚脱に陥る場合は、速やかに医師の診察を受ける必要があります。

食中毒の原因と発生状況は？

我が国において発生したブドウ球菌食中毒の原因食品は、にぎりめし、寿司、肉・卵・乳などの調理加工品及び菓子類など多岐にわたっています。欧米においては、乳・乳製品やハム等畜産物が原因食品として多くみられます。

多くの食中毒事例からは、原材料についての黄色ブドウ球菌汚染によるものだけでなく、ヒトの手指を介して食品を汚染することによって発生していると考えられています。

発生状況では、1984年までは年間200事例以上が報告されていましたが、徐々に減少し、2000年以降は年間100事例未満となっています【図表1】。この食中毒は、年間を通じて発生していますが、特に5～10月に増加する傾向があります【図表2】。

食中毒の原因施設は、飲食店(約35～45%)、家庭(20%前後)の他、仕出屋、旅館などです。

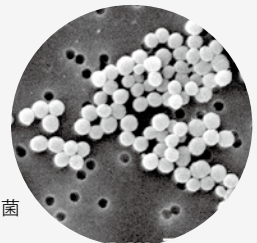
食中毒の予防方法は？

黄色ブドウ球菌は5～47.8℃で増殖します。増殖の適温は30～37℃です。エンテロトキシンが産生されるのは10～46℃と報告されています。食塩濃度が16～18%でも増殖します。

黄色ブドウ球菌自体の耐熱性は高くありませんが、産生されるエンテロトキシンは耐熱性が高く、通常の加熱調理では活性を失いません。

従ってブドウ球菌食中毒を予防するには、食品中でエンテロトキシンを産生させないように、黄色ブドウ球菌による原材料や食品の汚染と食品中での増殖を防ぐことが重要です。

対策は手指の洗浄、調理器具の洗浄殺菌を行い、手に傷があつて化膿している人は食品に直接触れないことです。

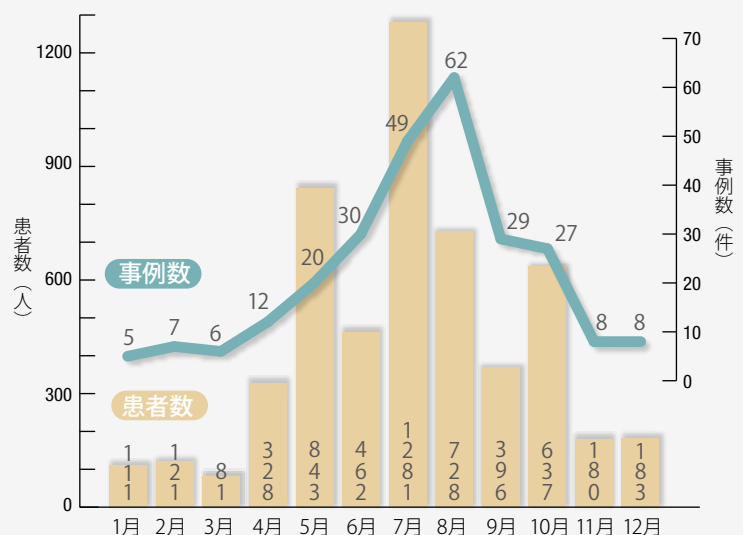


黄色ブドウ球菌

図表1 我が国でのブドウ球菌食中毒の発生状況
[厚生労働省 食中毒統計]より

年	2005	2006	2007	2008	2009	2010
事例数(件)	63	61	70	58	41	33
患者数(人)	1,948	1,220	1,181	1,424	690	836

図表2 ブドウ球菌食中毒の月別発生数 2006～2010年の月別の合計数
[厚生労働省 食中毒統計]より



用語解説

- **ファクトシート**: 科学的な知見を整理し、情報提供することを目的として作成する概要書。
- **エンテロトキシン(腸管毒)**: 細菌の産生する毒素のうち、腸管に作用して生体に異常反応を引き起こす毒素の総称。腸管感染症を引き起こす多くの食中毒原因菌が産生する。

食品安全委員会では、初夏から秋にかけて発生が多いブドウ球菌食中毒や、乳児ボツリヌス症などのボツリヌス症、A型肝炎ウイルスによって引き起こされるA型肝炎について、ファクトシートを作成・公表しています。その概要をご紹介します。

ブドウ球菌食中毒のファクトシート全文▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/09staphylococcal.pdf>

ボツリヌス症のファクトシート全文▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/10botulism.pdf>

A型肝炎のファクトシート全文▶ <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/11hepatitis.pdf>

ボツリヌス症

ボツリヌス症とは？

ボツリヌス症は、ボツリヌス菌などが産生するボツリヌス毒素によって神経麻痺性の中毒症状が起こる疾患です。いくつかの病型に分類されますが、食品と関連が深いのはボツリヌス食中毒と乳児ボツリヌス症です。ここでは乳児ボツリヌス症について紹介します。

乳児ボツリヌス症は1986年に我が国で初めて確認されてから2009年までの約20年間で数十例が報告されています。近年の患者数は2005～2009年の5年間で8人です。

潜伏期間は明確になっていませんが、3～30日間と推定されています。症状としては、乳児(生後1歳未満)が便秘傾向を示し、大半は便秘状態が数日続きます。全身の筋力低下、脱力状態、ほ乳力の低下、泣き

声が小さくなるなどの症状が見られます。患者が乳児であることなどから抗毒素療法は用いられず、対症療法▶用語解説による治療が一般的とされています。

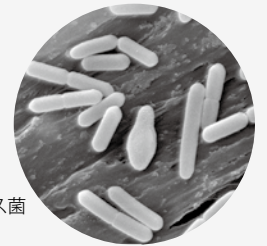
原因と予防方法は？

乳児ボツリヌス症は、口から摂取されたボツリヌス菌の芽胞▶用語解説が乳児の腸管内で発芽・増殖し、産生された毒素が吸収されて起こります。

原因食品については、以前は蜂蜜だけが原因と考えられていましたが、自家製野菜スープが原因と推定された事例なども報告されています。また、ベビーフード、コーンシロップ、缶詰、ハウスダストなども原因となる可能性があると考えられています。

予防法としては、離乳前の乳児には、ボツリヌス菌の芽胞で汚染され

る恐れのある食品(蜂蜜、コーンシロップ、野菜ジュース等)を避けることとされています。



ボツリヌス菌

用語解説

- 対症療法**：病気の原因に対してではなく、痛み鎮痛剤を与えるなど、その時の症状を軽減するために行われる治療法。
- 芽胞**：特定の菌において、生育環境が増殖に適さなくなると菌体内に形成される細胞構造の一種。加熱や乾燥などの過酷な条件に対して強い耐性を持ち、発育に適した環境になると、栄養細胞となって再び増殖する。

A型肝炎

A型肝炎とは？

A型肝炎は、A型肝炎ウイルス(以下、HAV)によって一過性の急性肝炎▶用語解説が引き起こされる感染症です。

潜伏期間は平均4週間(2～7週間)と長く、ほとんどの症例で38℃以上の発熱によって急激に発病するのが特徴です。小児では軽症ですむことがほとんどですが、成人では症状も肝障害の程度も重い傾向にあります。

我が国では、HAVによる食中毒の原因食品が明らかとなっているのは、ウチムラサキ貝(大アサリ)とにぎり寿司による事例ですが、カキなどの海産物、肉類なども感染源として推定されています。

予防方法は？

A型肝炎は糞口感染▶用語解説で引き起こされるため、HAVに汚染された飲食物を摂取しないことや、感染した調理従事者からの飲食物への二次汚染を防止することが感染予防には必要です。一般的な予防法としては、十分に加熱調理された飲食物の摂取、食事前の十分な手洗いなどがあげられます。

また、A型肝炎の常在地域となっている国や地域への渡航者は、生水、生野菜などの非加熱食品の飲食を避けるだけでなく、ワクチン接種による予防も有効です。

なお、我が国では1994年に成人用(16歳以上)ワクチンが認可されま

した。2～4週間間隔で2回接種し、更に6ヶ月を過ぎた後に追加接種することによって十分な防御抗体を得ることができます。

用語解説

- 急性肝炎**：主に肝炎ウイルスの感染が原因で起きる急性の肝機能障害を呈する疾患。症状としては通常、全身倦怠、食欲不振、悪心嘔吐、黄疸、肝腫大などが見られる。肝炎ウイルスとしては、これまでにA,B,C,D,E型の5種類が確認されている。
- 糞口感染**：経口感染の経路の一つで、感染動物や感染者の糞便・汚物、これらに直接または間接的に汚染された食物や、手指、物品などを通じて起こる感染のこと。