

埼玉県における黄色ブドウ球菌食中毒発生状況（2000～2004年）

過去5年間の黄色ブドウ球菌食中毒発生状況を下表に示しました。発生件数は、年間1～2件ですが、2002年には4件発生しております。

本食中毒は、食品内で菌が増殖する過程に産生される毒素（エンテロトキシン）を食品と一緒に摂取することによって起こる『毒素型食中毒』の代表的なものです。この毒素は耐熱性であることから、ひとたび食品中に産生されてしまうと通常の加熱調理では、破壊されません。

主な症状は、喫食後、比較的短時間1～5時間（平均3時間）で嘔気、嘔吐、腹痛および下痢を発現し、まれに発熱が認められます。症状は、ときには1～2日に及ぶ場合もありますが、通常は一過性に経過し、一兩日中に回復します。

本菌は、健康な人の鼻粘膜、咽喉、皮膚などに常在し、特に化膿した傷やニキビなどに多く存在しています。食品を取り扱う調理従事者の手指に傷などがある場合は、食品が汚染を受ける可能性が非常に高いと考えられます。表からもわかるように手指を介して汚染を受けやすいおにぎりやお弁当などが原因食品となることが多く、さらに食品を長時間室温に放置するなどの不適切な取扱が発生原因となります。

本食中毒は、年間を通じて発生していますが、夏期（6～10月）に多い傾向がありますので、これからの時期、食品の取扱には十分な注意が必要です。

表 過去5年間の県内黄色ブドウ球菌食中毒発生状況

発生年月	原因（推定）食品	患者数	原因施設
2000年 8月	おにぎり	6人	屋外（キャンプ場）
12月	持ち帰り弁当	4人	飲食店
2001年 6月	弁当	4人	事務所内食堂
2002年 3月	おにぎり	45人	飲食店
5月	高野豆腐と野菜の煮物	22人	事務所給食
7月	おにぎり	15人	飲食店
10月	弁当	314人	飲食店
2003年 2月	牛塩カルビ	3人	飲食店
2003年 8月	おにぎり	21人	飲食店