

埼玉県におけるブドウ球菌食中毒発生状況 (2000～2013年)

本食中毒は、黄色ブドウ球菌が食品中で増殖する過程で産生する毒素（エンテロトキシン）を食品と一緒に摂取することで起こる毒素型食中毒です。この毒素は耐熱性が高いことが知られており、通常の加熱調理では失活しません。本菌は環境中に広く分布し、人の鼻腔、咽頭、腸管などに常在していることから、多くの食中毒事例では、原材料由来の汚染だけでなく、人由来の菌が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。

汚染食品を喫食してから0.5～6時間（平均3時間）経過後に、悪心、嘔吐、腹痛および下痢を発症します。悪心と嘔吐は必発症状であり、嘔吐回数は1、2回から十数回となるなど、患者の感受性や摂食した毒素量の違いにより異なります。通常これらの症状は24時間以内に改善します。

2000年以降に発生した事例について下表に示しました。2003年までは、年間数例程度発生していましたが、2004～2011年までの間は発生が皆無でした。2012年以降は再び毎年1～2例みられています。手指を介した汚染を受けやすいおにぎりや弁当が原因食品となることが多く、さらに汚染された食品を長時間室温に放置するなど不適切な取扱いが発生要因となります。

表 2000～2013年 埼玉県内のブドウ球菌食中毒発生状況

(さいたま市、川越市を除く)

発生年月	原因(推定)食品	原因施設	摂食者数	患者数
2000年8月	おにぎり	屋外(キャンプ場)	11	6
12月	持ち帰り弁当	飲食店	42	4
2001年6月	弁当	事務所内食堂	8	4
2002年3月	おにぎり	飲食店	700	45
5月	高野豆腐と野菜の煮物	事務所給食	79	22
7月	おにぎり	飲食店	43	15
10月	弁当	飲食店	801	314
2003年8月	おにぎり	飲食店	101	21
2012年7月	寮の食事	学校(寄宿舎)	51	21
8月	おにぎり弁当	事業場	64	34
2013年6月	会食料理	飲食店	56	18