

ブドウ球菌食中毒

○特徴・・・人の皮膚、鼻腔、喉頭などにいる細菌

ブドウ球菌は自然界に広く分布しており、健康な人の皮膚、鼻腔、喉頭などにもいます。また、化膿菌としても知られており、手指などの傷口から感染して、化膿巣を形成します。

ブドウ球菌食中毒は、黄色ブドウ球菌に汚染された食品中で産生されたエンテロトキシンという毒素を摂取することにより発生します。

この菌は様々な食品の中で増殖し、産生する毒素は熱に強い性質を持つため、十分な注意が必要です。

- 菌は、人の皮膚、鼻腔、喉頭などに存在します。
- 化膿巣にはこの菌が多く存在しているため、手指に傷がある人や手荒れがひどい人は、直接調理に携わらないよう注意が必要です。
- 作られた毒素は、熱に強く、通常の加熱調理では失活しません。

○原因食品・・・手作りの食品など

ブドウ球菌による食中毒は、おにぎりや寿司、肉、卵、乳などの調理加工品や菓子など、様々な食品が原因となります。

ほとんどの場合、菌は、調理する人の手指を介して食品を汚染します。特に、手や指に傷や湿疹があったり、傷口が化膿している場合には、食品を汚染する可能性が高くなります。

○症状・・・短時間で激しい吐き気など

喫食後、およそ3時間程度で吐き気や激しい嘔吐がおこり、腹痛や下痢も伴いますが、ほとんどが24時間以内に回復します。脱水症状に注意が必要です。

○予防法

- * 手指に傷がある人や手荒れがひどい人は、直接調理に携わらない。
- * 十分に手指を消毒してから調理する。
- * マスク、帽子、使い捨てゴム手袋などを着用して調理する。
- * まな板、包丁、布巾などはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- * 調理後は、なるべく早めに食べる。
- * 食品を室温で長時間放置しない。