

黄色ブドウ球菌食中毒について

食中毒を予防するためには「しっかりと加熱すればいい」と考えがちですが、加熱しても食中毒が起きる場合があります。その代表的な食中毒が、黄色ブドウ球菌食中毒です。

1. 黄色ブドウ球菌って何？

ブドウ球菌属は、顕微鏡で見たとき「ブドウの房状」に見えます。ブドウ球菌属は約 50 種類あり、黄色ブドウ球菌はその中の一つです。本菌は、人をはじめ動物の皮膚や気道上部（鼻腔）、腸管などの粘膜に常在します。健常者の鼻腔には 30～40% 常在しています。本菌は、環境に強い性質を持ち、さらに高濃度の食塩（7～10%）に耐性です。

本菌は常在菌であるにも関わらず種々の病原性を示し、皮膚の化膿性炎症や院内感染などの起因菌でもあります。また、手指や鼻腔から分離される黄色ブドウ球菌の約 60% がエンテロトキシンという嘔吐型食中毒の原因となる毒素を産生し、食品衛生上きわめて重要な菌です。なお、黄色ブドウ球菌は十分加熱すると死滅しますが、エンテロトキシンは耐熱性が高く 100℃ で 20 分加熱しても不活化しません。

2. 黄色ブドウ球菌による食中毒はどんな特徴があるの？

【潜伏時間】原因となる食品を食べて発症する時間、0.5～6 時間（平均 3 時間）

【主な症状】嘔気・嘔吐（回数は食べた量や感受性によって異なる）、稀に下痢、微熱

【原因食品】おにぎりなど穀類の加工品、弁当、菓子、乳・乳製品など多岐にわたる



3. 黄色ブドウ球菌食中毒の予防法は？

一度食品中でエンテロトキシンが産生された食品を加熱しても食中毒を防止することはできません。従って、本菌の食中毒予防は、「付けない」、「増やさない」及び「持ち込まない」が重要なポイントとなります。



① 手洗いをしっかり行いましょう！！

② 手指に傷がある人や手の荒れている人は、特段の注意を払いましょう。

③ 調理する際にはマスク・帽子・手袋を正しく着用しましょう。

※作業中、前掛けで手を拭かない、鼻などに触れないようにしましょう。

④ 食品の衛生的な取扱いおよび適切な保管管理（保存温度、時間）を行いましょう。

⑤ 製造・調理後は早めに食べましょう。

ご依頼、ご相談などお気軽に下記へお問い合わせ・ご連絡ください。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>