

細菌性食中毒にご注意... 第2話

奈良県感染症情報センター第21週週報に続き、今週も細菌による食中毒について幾つかの食中毒菌を紹介いたします。

黄色ブドウ球菌

この菌による食中毒は、菌が増殖する際に産生する**エンテロトキシン**という熱に強い毒素により引き起こされます(毒素型食中毒)。この菌は自然界に広く分布しており健康なヒトの皮膚や鼻腔などにも存在します。とくに調理するヒトの手や指に傷があり、化膿している場合は大量の菌が存在するため食品を汚染する可能性が高くなります。

(症状)

主な症状は悪心、嘔吐、下痢です。発熱することはありません。

(潜伏期間)

1～5時間と短いのが特徴で、症状はほとんどが24時間以内に回復します。

(感染経路と予防)

菌体自体は熱に弱く加熱処理で死滅しますが、毒素は熱や乾燥に強く食品中で毒素が産生されると、その後は加熱しても不活化されず食中毒の原因となります。

予防は手をこまめに洗い、手に傷があるときの調理は使い捨てビニール手袋を使うなどで食品に直接触れないことです。また、食品を10℃以下に保つことは菌の増殖を抑えることにつながるので大切なことです。

ウエルシュ菌

この菌はヒトや動物の腸管内、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素を嫌う芽胞菌(一部の細菌が形づく、極めて耐久性の高い構造)です。食中毒としては菌が多量に増えた食品を食べると菌が腸管内で芽胞を形成するとき毒素ができ、これにより発病します。

食品を大量に加熱調理すると、菌は死滅しその中心部は無酸素状態となります。加熱で生き残った耐熱性の芽胞は50～55℃以下になると急速に発芽を始めます。よくみられる原因食品は、給食などで大量に加熱調理されたカレー、シチュー、スープ、麺つゆなどです(前日に加熱調理され、器のまま放冷された場合が多い)。

(症状)

腹痛、下痢が主で、特に下腹部がはることが多く、一般に症状は軽微です。

(潜伏期間)

4時間～12時間、ほとんどが12時間以内に発病します。



腸炎ビブリオ

海水中に生息する細菌で約 3%の食塩濃度が増殖に最適のため、好塩菌と呼ばれます。一般に海水温度が 20℃以上になると活発になるため夏季に多く、また 2001 年に食品衛生法の基準（鮮魚介類の規格基準）が改正された後、患者数は減少しており、近年では多くみられるものではなくなりつつあります。

（症状）

下痢と上腹部の激しい腹痛がみられ、嘔吐や発熱を伴うこともあります。多くの場合 2～3 日で回復し、予後は良好です。

（潜伏期間）

6～12 時間

（感染症情報センター 記）