

# 2000年日本雪印牛奶事件

## 金黄色葡萄球菌

刘士健 博士

食品安全与管理服务公众号 主编



正博和源

如需原版ppt，请微信关注

**“食品安全与管理服务”公众号**

联系小编，无偿赠送



## 一、事件回顾

- 地点：日本
- 责任企业：日本雪印乳制食品公司（日本最大的牛油奶酪生产商）
- 经过：2000.6.26—7.10，关西地区，1.4万人，饮用低脂牛奶而中毒发病。一名84岁的老太太，因此引发其他疾病去世。



## 二、事件结果：

- 受害者展开维权行动
- 超市停止销售雪印生产的乳制品
- 雪印向银行借款约2.8亿美元应对危机，向受害者支付29亿日元赔偿款，退货、销毁产品损失73亿日元，关闭了5家国内乳品厂，辛苦70余年积累的信誉烟消云散





源



雪印メグミルク

北海道生乳  
100%使用  
200ml

雪印メグミルク  
北海道牛乳  
種類別牛乳  
常温保存可能品

生乳160%使用  
成分無調整

200ml



### 三、事件原因

- 问题牛奶：2000.6.23-28生产
- 雪印的生产线当时是全世界最先进的
- 公司裁员→雇佣小时工（缺乏经验）→回收奶重新加工（没使用先进设备）→金黄色葡萄球菌污染



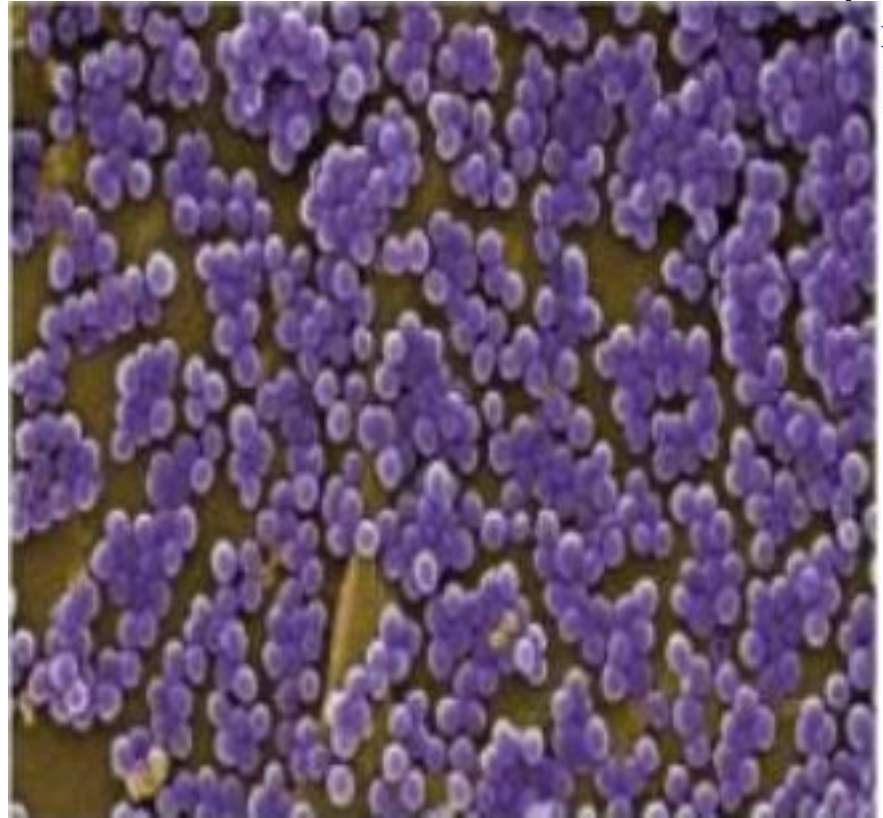
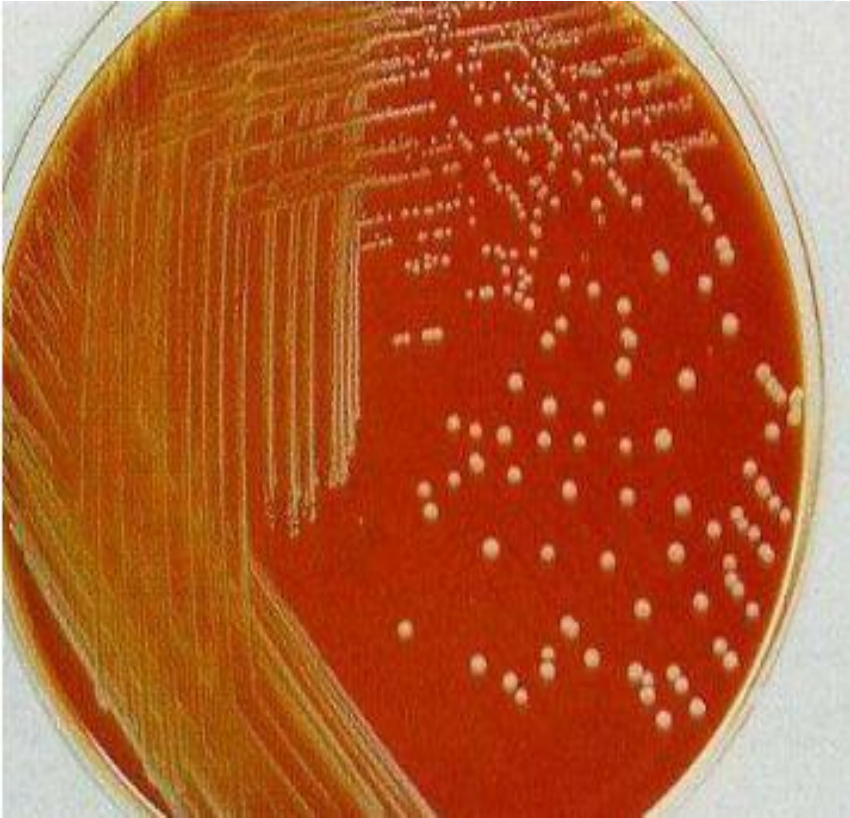
## 四、金黄色葡萄球菌的危害



- 存在于空气、灰尘、人和动物的排泄物中
- 食品很容易受污染，20~37℃，4~8h即可产生大量的肠毒素，引起的感染仅次于大肠杆菌
- 金黄色葡萄球菌有30~50%的菌株可以产生肠毒素。



1源







## 金黄色葡萄球菌还可产生其他有毒物质：

- 溶血毒素
- 杀白细胞素
- 血浆凝固酶
- 耐热的脱氧核甘核酸酶
- 剥脱毒素



# 金黄色葡萄球菌引起的疾病

- 肺炎
- 局部化脓感染
- 心包炎
- 败血症



# 金黄色葡萄球菌的流行病学特点

- 季节分布，多见于春夏季
- 中毒食品种类多，如奶、肉、蛋、鱼及其制品。此外，剩饭、油煎蛋、糯米糕及凉粉等引起的中毒事件也有报道。
- 上呼吸道感染患者鼻腔带菌率83%，所以人畜化脓性感染部位常成为污染源。





正博和源

# 金黄色葡萄球菌的传播途径



- 食品加工人员、销售人员带菌
- 食品加工前本身带菌
- 加工过程造成污染
- 奶牛患化脓性乳腺炎或畜禽局部化脓时，对肉体其他部位的污染。



## 五、金黄色葡萄球菌的检测

➤ 国家标准检测方法 (GB 4789.10)

➤ 快速检测方法：鉴别培养基

3M金黄色葡萄球菌快速检测试法  
分子生物学法。

标准名称

发布日期

实施日期

**现行有效** GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球 2016-12-23 2017-06-23

食品微生物快速检验系列

# 金黄色葡萄球菌测试片

24

样品处理：同国标法  
接种数量：1ml/片  
培养温度：37±1℃  
培养时间：15~24小时  
保存条件：4~10℃  
保存期限：12个月  
内含片数：24片  
生产日期：见封口处



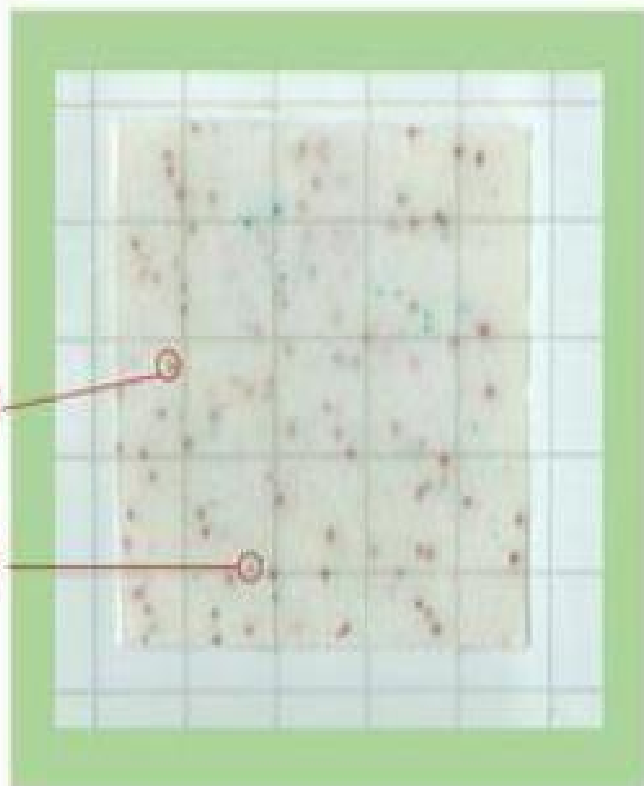
结果图示

紫红色为  
金黄色葡  
萄球菌

蓝色点为  
其他菌群

金黄色葡  
萄球菌

其他菌群



金黄色葡萄球菌测试片

本产品已获得国家专利，专利号为：ZL200520120355.0，仿冒必究！





正博和源

## 六、金黄色葡萄球菌其他案例

- 2011年10月19日，“思念” 三鲜水饺
- 2011年11月7日，三全猪肉水饺
- 2011年11月17日，湾仔码头上汤小云吞







## 其他案例



- 时间：2002年10月19日
- 地点：贵阳市某饭店
- 起因：一次300人的聚餐
- 经过：餐后46人集体发病。患者出现剧烈呕吐、恶心、上腹部不适、腹泻等症状
- 结果：所有人2~4d痊愈，无死亡病例。

# 2000年日本雪印牛奶事件带给我们的启示

- “
- 加强职业道德和法律法规的宣传培训
  - 加大对操作人员的培训
  - 严格执行生产规范，加大对违规操作的处罚力度



正博和源

如企业有培训需求

请联系“食品安全与管理服务”公众号

食品行业资讯

最新政策解读

预防企业风险

敬请关注



扫码关注

资料整理：食品安全与管理服务 公众号