

黄色ブドウ球菌とは？



特徴：

- ・ヒトの鼻腔、咽頭、腸管等にも生息し、健常者の約40%程度が保有している。
- ・傷口特に化膿した箇所は多く存在する。
- ・食品中で菌が増える時に食中毒の原因となる毒素を産生する。
- ・産生された毒素は熱に強く 加熱しても壊すことができない。



潜伏期間：0.5～6 時間（平均3時間）



症状：吐き気・嘔吐、下痢など

<過去の原因食品（推定含む）>



にぎりめし



寿司



加工乳

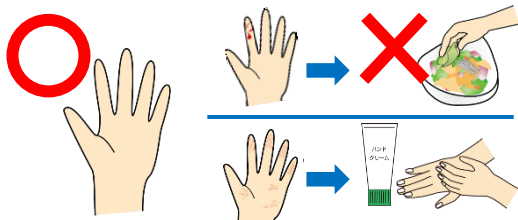
食品安全委員会 ブドウ球菌食中毒（Staphylococcal foodborne poisoning）ファクトシート《作成日：平成23年11月24日》を基に作成

食中毒対策のポイントは？

衛生的な手洗い



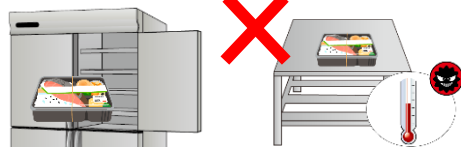
手に傷や手荒れある時調理作業しない
日々の手指ケアで手荒れ予防をする



帽子・マスク着用



適温での保管



10℃以下で保管

長時間の常温放置

