

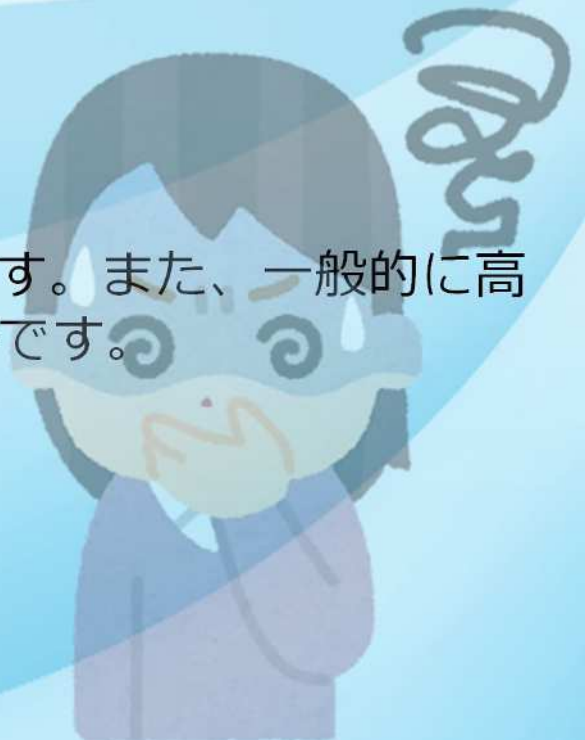
# 黄色ブドウ球菌による 食中毒を防ごう

## 黄色ブドウ球菌

- ・ヒトを取り巻く環境中に広く存在し、健康な人の鼻腔（特に鼻前庭）、咽頭、腸管などに約40%の人が保菌しています。
- ・顕微鏡下で観察するとブドウの房状に見えることからこのように名づけられました。
- ・この菌は食品中で増殖する際にエンテロトキシンという毒素を作り、この毒素を摂取することによって食中毒が発生します。
- ・エンテロトキシンは熱に強く、通常の加熱を行っても分解されません。

## 症状

- ・吐き気、おう吐、腹痛
- ・下痢を伴うこともあります。また、一般的に高い熱は出ず、予後は良好です。
- ・潜伏期間：1～5時間



# 原因

- ・弁当、おにぎり、和菓子、洋菓子など
- ・多くの場合、調理者の手を介して菌が食品を汚染することによって発生していると考えられています。
- ・化膿巣に菌が多量に存在するため、調理者の手に傷などがある場合は、食品を汚染する可能性が高くなります。



# 予防方法

- ・エンテロトキシンが熱に強いことから、予防するためには、菌を食品につけないこと、菌を増やさないことが重要となります。
1. 手指に傷や化膿巣がある場合は、食品を直接触ったりしない。
  2. 食品を保存するときは冷蔵で保存し、室温で長時間放置しない。
  3. 調理するときは、調理者はマスク、帽子、使い捨て手袋等を使用する。
  4. 調理者は手指の洗浄・消毒を徹底する。



問い合わせ:川越市保健所食品・環境衛生課 食品衛生担当  
☎049-227-5103

