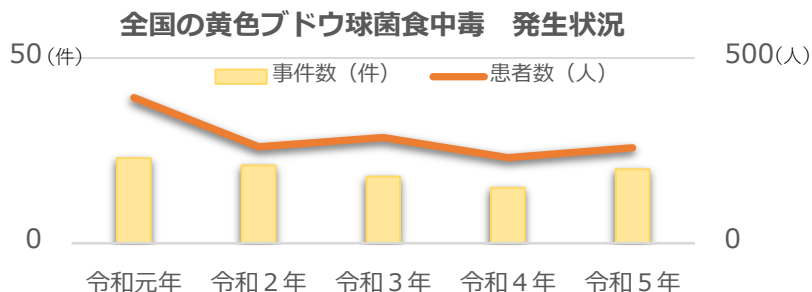


黄色ブドウ球菌 とは？

菌の特徴

黄色ブドウ球菌はヒト・哺乳類・鳥などに生息していますが、健康な人でも鼻・皮膚などにみられることがあり、化膿を起こす代表的な細菌です。

増殖する際に産生する**毒素（エンテロトキシン）**を摂取することで食中毒が起こります。菌自体は熱に弱いですが**毒素は熱に強く**、100℃30分の加熱でも無毒化できません。**おにぎりや寿司**に加えて、肉・卵・乳などの調理加工品が原因となることが多いです。

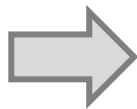


食中毒の症状

潜伏時間は平均3時間です。主な症状として**激しい嘔吐・吐き気**が起こります。腹痛、下痢が見られることもあります。



※黄色ブドウ球菌に汚染された食品



発症

対策方法



手洗いを徹底しましょう



製造・調理後は
早めに喫食しましょう



食品を保存する場合は
冷蔵するようにしましょう



指に傷や化膿がある人は調理をさせないようにしましょう



使い捨ての衛生的な手袋・マスク・帽子を着用するようにしましょう

食中毒予防の3原則

- 1 **菌をつけない**・・・**二次汚染の防止**（手洗い・消毒の徹底 / 調理器具を十分に洗浄する / 具材ごとに包丁やまな板を使い分ける）
- 2 **菌を増やさない**・・・原材料を**適切な温度で保管**する / 調理後は**速やかに喫食**する
- 3 **菌をやっつける**・・・加熱調理品は**中心部の温度が75℃**になってから**1分以上加熱**する