



## 黄色ブドウ球菌による食中毒の予防について

平成25年に、本県では黄色ブドウ球菌による食中毒が2件発生しています。次の点を確認し、しっかり予防しましょう。

平成25年食中毒発生件数(本県)

病因物質	発生件数	患者数
ノロウイルス	5件	124人
黄色ブドウ球菌	2件	71人
クドア・セプテン プンクタータ	2件	20人
腸管出血性大腸菌	2件	6人
腸炎ビブリオ	1件	54人
ウェルシュ菌	1件	36人
カンピロバクター	1件	3人
アニサキス	1件	1人
計	15件	315人

### 特 徴

- ・自然界に広く分布
  - ・人の鼻や咽頭などにも生息(約3割の人が保菌)
  - ・化膿した傷や指輪と指の間などに存在
  - ・食品の中で増殖し、食中毒の原因となる毒素(エンテロトキシン)をつくる
- 菌自体は75℃で1分間以上の加熱で死滅しますが、毒素は熱に強く、100℃で30分間加熱してもなくなりません

### 原因となる食品



- ・手から汚染を受けやすい食品(おにぎりなど)が原因となることが多い

### 主 な 症 状



- ・喫食後1~5時間後に、吐き気、おう吐、腹痛、下痢などの急性胃炎症状
- ・一般的に一過性で1~3日程度で回復する

### 予防のポイント



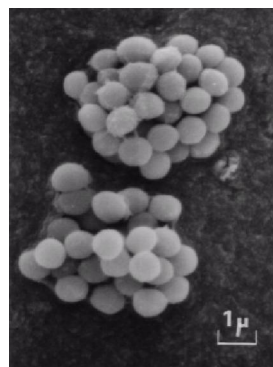
- ・調理前は石けんでよく手を洗いましょう
- ・調理済み食品の盛りつけは直接手で行わず、箸などを使用しましょう
- ・手に傷がある場合は、調理に従事しないことが望ましい、やむを得ない場合は、衛生手袋を着用するなど、傷口が食品に触れないようにしましょう



盛りつけは、箸などを使用!

- ・調理後はすぐに食べましょう
- ・菌が増え、毒素を産生する時間を与えないようにしましょう
- ・やむを得ず保管する場合は、低温で保管しましょう

### 黄色ブドウ球菌の電子顕微鏡写真

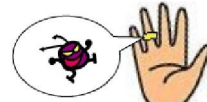


1μm(マイクロメートル)  
= 1000分の1ミリメートル

### 金の指輪は菌の指輪

指輪と指の間は、汚れが落ちにくく、水分・汚れ・ほどよい温度が、細菌にとって増殖しやすい環境となっています。

金の指輪はまさに菌の指輪なのです。調理前には、指輪を外して、石けんでよく手を洗ってください。



**黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、加熱してもなくなりません!**  
**調理済みの食品をすぐに食べない場合は、低温で保管しましょう!**

<県内での食中毒発生事例：平成23年6月>

菓子製造業者が製造したおはぎを食べた84人がおう吐等を主症状とする食中毒に罹患  
原因：調理従事者の手洗いが不十分  
おはぎを常温で10時間以上保管・販売(容器には冷蔵保管の表示があった)

