新潟県

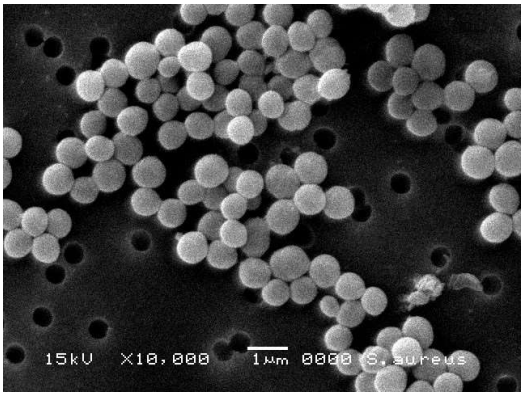
No.265

トッキッキの食品衛生講座

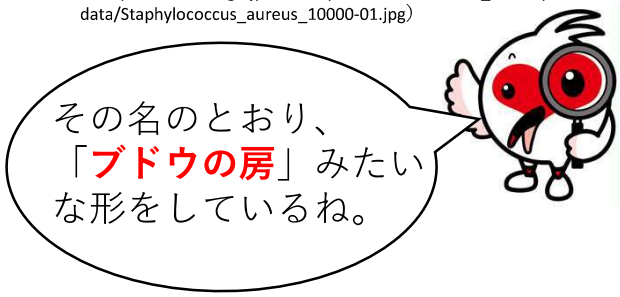
黄色ブドウ球菌　編

黄色ブドウ球菌の特徴

- 環境中に広く分布し、健康な人の鼻の中や、喉などにも常在しています。
- 手指の傷やにきびなどに多量に存在し、食品取扱者を介して食品を汚染することがあります。
- 増殖する際にエンテロトキシンという毒素を産生し、食中毒を引き起こします。
- 1～5時間の潜伏期間の後、吐き気、おう吐、下痢などの症状を起こします。

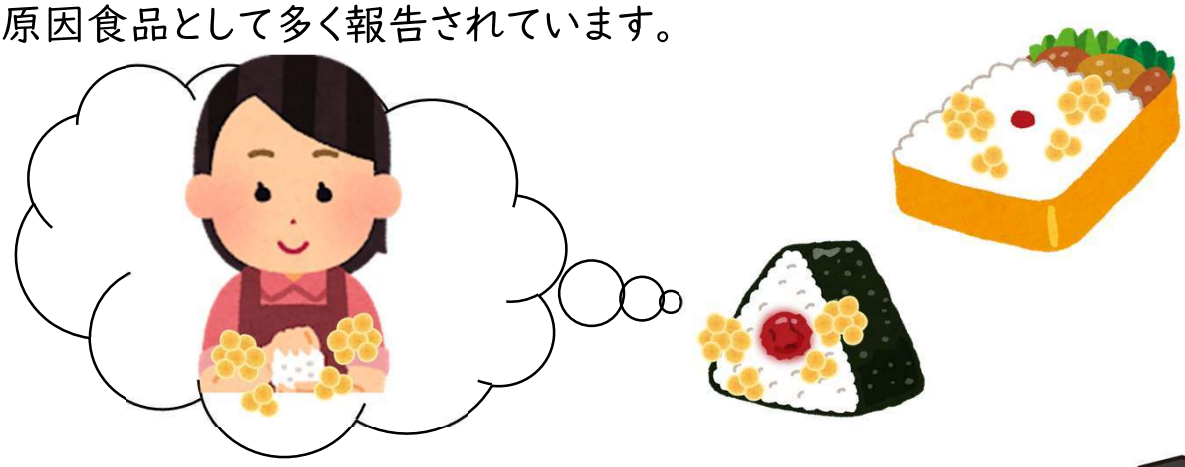


出典：内閣府ホームページ
（https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.data/Staphylococcus_aureus_10000-01.jpg）



黄色ブドウ球菌による食中毒を起こしやすい食品は？

- 食品取扱者の手指を介して汚染されたおにぎり、弁当、菓子などが原因食品として多く報告されています。



次のページでは、黄色ブドウ球菌による
食中毒の予防方法を教えるよ。

新潟県

No.265

黄色ブドウ球菌による
食中毒の予防方法

1 手洗い・消毒

調理をする前には手をよく洗い、消毒をしましょう。

2 食品は低温で保存

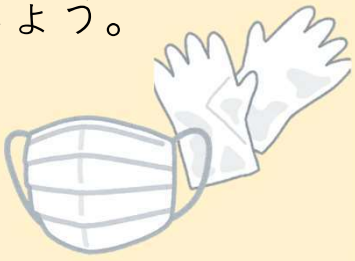
菌が増えないように食品は10℃以下で冷蔵保存しましょう。
お弁当には保冷剤などを使いましょう。

3 手指の傷に要注意

手指に傷があるときは、食品に直接触らないようにしましょう。

4 マスクや手袋の使用

調理をするときはマスクや使い捨て手袋を使用して、食品を汚染しないようにしましょう。



黄色ブドウ球菌についての、詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。