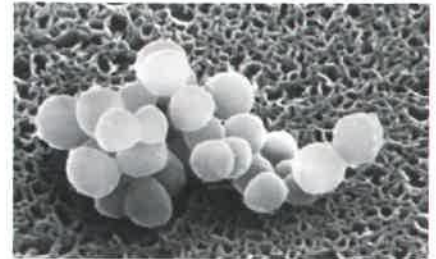


食中毒

黄色ブドウ球菌とは

黄色ブドウ球菌は、健康な人の皮膚や鼻、咽頭の粘膜に常在しており、特に**手指の化膿巣や咳・鼻水等**には多く存在しています。食品中で増殖し、このとき産生された**エンテロトキシンという毒素**が食中毒症状を引き起こします。この菌自体は62℃30分の加熱で死滅しますが、エンテロトキシンは非常に熱に強く、100℃30分の加熱に耐えるため、通常の加熱調理では破壊されません。



※顕微鏡で見ると、球形の菌がブドウの房状につながった形をしています。



黄色ブドウ球菌食中毒の特徴

食後、**数時間**(1～5時間)で**激しい吐き気、おう吐**が起こるのが特徴です。その他に腹痛、下痢などを起こし、一般的には24時間以内に回復します。致死率は高くはありませんが、抵抗力の低い乳幼児や高齢者は脱水症状を招く場合があるので注意が必要です。



原因となりやすい食品

素手で取り扱う食品

▶ 弁当、おにぎり、サンドイッチ、シュークリーム等

ほとんどの場合、調理する人の手や指から菌が食品へ付着します。特に大量に作る弁当等は、前日処理・調理が行われるケースもあり、保存温度が守られない場合、菌が増殖し食中毒の原因となることもあります。



こうしておこった…黄色ブドウ球菌食中毒



保健所の調査によると…

- 患者の糞便と弁当に入っていた焼き魚から黄色ブドウ球菌とエンテロトキシンが検出されました。
- 魚屋の店員の手指と、魚輸送容器からも黄色ブドウ球菌が検出されました。

なぜ？



- 手に傷がある人が魚の処理をしていた。
- 魚輸送容器の洗浄、消毒が徹底されていなかった。

納入



- 能力以上の注文を受け、前夜から魚の仕込みをおこなっていた。
- 調理途中の魚をしばらく常温放置していた。

菌が食品に付着!

菌の増殖、毒素産生!

※バスでの常温放置も菌増殖、毒素産生の原因となっているので注意が必要です!

黄色ブドウ球菌食中毒の予防法

- 1 手指の洗浄、消毒を徹底しましょう。**
※手指に付いている黄色ブドウ球菌をなくしましょう。
- 2 衛生的な手袋を使用しましょう。**
※手指に付いている黄色ブドウ球菌を食品につけないようにしましょう。
- 3 手指の荒れ、傷がある人、体調をくずしている人はより一層食品の取り扱いに注意しましょう。**
※黄色ブドウ球菌は傷口や咳に多く存在します。
- 4 原材料や調理途中・調理済み食品は冷蔵庫での保管(10℃以下)をこころがけましょう。**
※黄色ブドウ球菌は食品で増殖し、毒素を作りだします。まず菌を増やさないように注意を!
- 5 調理後は早く食べましょう。**
※時間がたつほど菌は増えます。おいしい食品が危険な食品になる前に食べましょう。

