

黄色ブドウ球菌

どこにいるの？

ヒトや動物・鳥類の皮膚・粘膜
健康人でも皮膚・毛髪・鼻の中
などにいる

何からくるの？

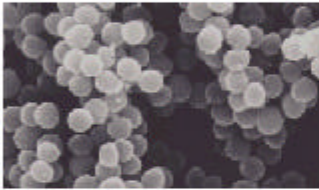


調理人の手指（傷口・手あれ）
鶏肉、食肉、動物（ペット）
おにぎり・サンドイッチ・ケーキなど
手作りの食品

手作りの食品



菌の持ちよう



食品中で増えるときに毒素
（エンテロトキシン）をつくる
毒素は熱や乾燥にも強い
（沸騰させても毒素は残る）

菌は死んでも毒素は残る



症状は？



潜伏期間 1～5時間
吐き気、おう吐、腹痛
24時間程度で回復

予防ポイント

*** 毒素は熱に強いので、注意が必要！**

- ・ 調理用手袋やマスク、帽子を着用
（手指・鼻・のど・毛髪からの汚染を防ぐ）
- ・ 手指・器具の洗浄消毒を十分に行う
（菌をつけない）
- ・ 食品を室温で長時間放置しない（食品の保存は冷蔵庫へ）
（保存温度を低くして、菌をふやさない）
- ・ 調理ではしっかり火を通す
（加熱により菌を殺す）
- ・ 調理後は、できるだけ早目に食べる