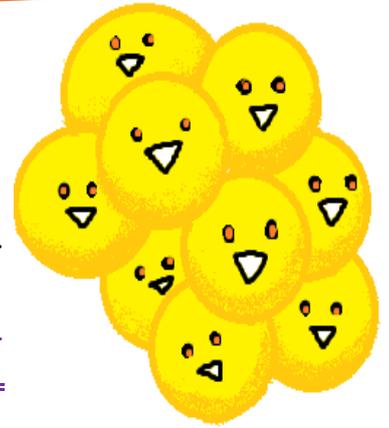


# 黄色ブドウ球菌

## による食中毒に注意!



夏休み後半ですが、バーベキューやピクニックに出かける方も多いと思います。お弁当をつくる際には、黄色ブドウ球菌による食中毒に特に気を付けましょう。

### ◎黄色ブドウ球菌の特徴

- ・人の鼻やのど・腸のほか、化膿した傷など、環境に広く存在する。健康な人にも存在する。
- ・吐き気・嘔吐・腹痛・下痢を引き起こす。
- ・黄色ブドウ球菌が食品中で増殖する際につくる『**エンテロトキシン**』という毒素は熱に強いいため、加熱は効果がない!

### ◎黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状



- ・吐き気・嘔吐・腹痛・下痢を引き起こす。
- ・食中毒の症状が出るまで1～5時間(平均3時間)。

## ◎原因となる食べ物

- ・おにぎり、弁当、和洋生菓子 など。
- ・作り手が持っている黄色ブドウ球菌が食品を汚染し、増殖して食中毒を起こす。

## ◎予防のポイント

- ・調理済み食品に触れる前は、手洗いをする。
- ・手指に傷があるときは、直接食品に触れない。
- ・調理の際、マスクや帽子を着用する。
- ・調理済み食品は、室温に長く放置しない。低温で保存する。

**黄色ブドウ球菌を、  
つけない！！  
増やさない！！**

**新潟県では、最近 10 年間、4 件の黄色ブドウ球菌食中毒が発生しています。**

発生年月日	患者数	原因食品	原因施設
2019/5/26	26	おにぎり	臨時飲食店
2018/9/11	3	和菓子	菓子製造施設
2010/8/6	30	おにぎり	飲食店
2009/9/18	22	飲食店提供物	旅館

