

食 品 衛 生 情 報

令和8年7月17日号

大津市保健所

夏場は特に黄色ぶどう球菌の 食中毒にご注意ください！

黄色ぶどう球菌による食中毒は年間を通じて発生していますが、夏場は特に発生件数が多くなります。

令和6年7月には横浜市内の飲食店で調理されたうなぎ弁当等を原因として、**患者数が150人以上**の黄色ぶどう球菌による食中毒が発生しました。本事案では、土用の丑の日用に**施設能力を超えた調理**が行われた結果、従来と異なる作業等が生じたことにより、危害が拡大したと考えられています。

つきましては、夏場は特に食中毒の発生リスクが高くなるため、以下事項に留意し、黄色ぶどう球菌の食中毒予防を徹底してください。

○黄色ぶどう球菌とは？

人の皮膚や粘膜等に存在し、化膿巣に多量に存在します。従業員の手指等を介して、食品が汚染され、その食品を常温に放置することにより、菌が増殖します。菌が増殖すると、食品中で毒素が産出され、この毒素が食中毒を引き起こします。

なお、菌自体は熱に弱いですが、毒素は加熱しても分解されません。

☆主な食中毒予防方法☆

- ① 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ② 手指に傷や化膿巣がある場合は、直接食品に触れたり、調理等を行わないようにする。
- ③ 食品は10℃以下に保管し、菌を増殖させないようにする。
- ④ 調理時等には、手袋やマスク、帽子等を着用する。

※また、施設能力を超えた無理な調理・製造は、絶対に行わないようにしてください！

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427 / FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp