黄色ブドウ球菌食中毒に注意！

黄色ブドウ球菌

人の皮膚や鼻、髪の毛など身近に広く生息しています。
鼻や髪の毛に触れた手で直接食品に触れると、食品に菌が付着することがあります。また、**手の傷口など**の化膿した部分には特に多く存在しています。

つまり、手作業を行う食品
＝食中毒の原因となるリスク **高**

例：おにぎり、弁当など

毒素は**熱に強い**ため、再加熱しても食中毒を防ぐことができません。

①手指などを介して食品が汚染される



②常温で長時間放置

③菌が増殖し食品中で毒素を産生



食中毒



潜伏期間：１～６時間
主な症状：吐き気、嘔吐、腹痛、下痢など

黄色ブドウ球菌による食中毒は毎年発生しています！
特に5～10月に多く発生する傾向があります。

	令和5年	令和6年	令和7年
事件数(件)	20	21	15
患者数(人)	258	610	305

厚生労働省「食中毒統計資料」より作成

予防するには？



- ✓ 調理前は、よく**手を洗う**
- ✓ 手にケガをしているときは調理しない
  →他に調理する人がいなければ、**手袋**をして調理する
- ✓ おにぎりを握るときは**ラップ**を使う

参考：農林水産省ホームページ 「黄色ブドウ球菌」
https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/staphylococcus.aureus.html

大津市保健所　衛生課　食の安全推進係　　TEL:077-511-9203