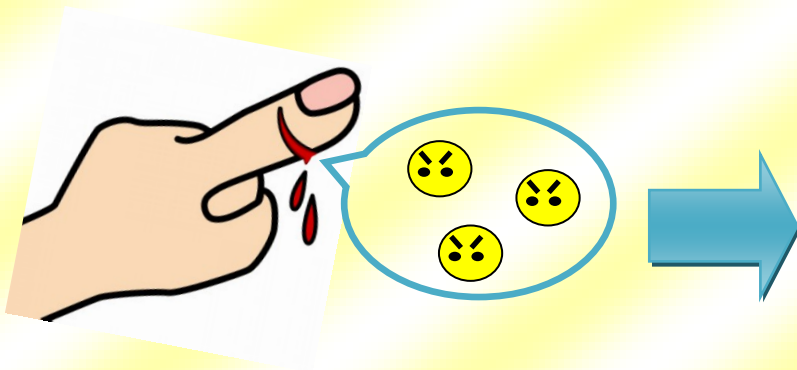


黄色ブドウ球菌

☆黄色ブドウ球菌とは

ヒトの傷中から出た膿汁から発見され、ブドウの房のように集まっていることからこの名前がつけられました。食品中で毒素（エンテロトキシン）を産生することで、食中毒をひきおこします。



引用：食品安全委員会

☆黄色ブドウ球菌の特徴

- ・発症が早い（2～3 時間で発症）
- ・食品 1 g 中の菌数が数十万個以上になると産生した毒素で食中毒を起こす。
- ・化膿した傷口などに多量に存在する。
- ・健康な人でも 3～4 割の人の鼻孔、のどの粘膜、腸管に存在する。
- ・菌は、60℃、30 分の煮沸で死滅する。
- ・毒素は、100℃、30 分の加熱でも毒素の毒性はなくなる。



☆予防法

- ・手指などに切り傷や化膿巣のある人は、食品に直接触れたり、調理しない。
- ・調理をするときは、手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ・消毒した後は、前掛けなどで手を拭かない。
- ・調理後はできるだけ早めに食べる。
すぐ食べない時には冷蔵庫へ
- ・食品を室温で長時間（2 時間以上）放置しない。



（公社）鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099-253-8935

E-Mail bisei-kg@po.minc.ne.jp