

食品衛生通信

令和6年10・11月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 10・11 月の目標 ～



再加熱しても防げない！黄色ブドウ球菌食中毒！

黄色ブドウ球菌の特徴

- ・ヒトの皮膚や鼻の中、毛髪に存在しており、特に手の傷に多く存在する。
- ・食品の中で毒素を作り、この毒素を摂取することで食中毒を起こす。
- ・菌は熱に弱いですが、毒素は熱に非常に強く 100℃・20分間でも壊れない。
- ・人の手指から食品を汚染するので、様々な食品が原因となる可能性がある。



主な原因食品

過去の原因食品には、乳製品やお弁当、おにぎり、菓子類など様々な食品がある。



症状

吐き気、おう吐、腹痛。
食べてから30分～6時間（平均3時間）で発症。



食中毒を防ぐには？

菌が熱に強い毒素を作る前に「つけない」・「増やさない」で予防する！！

✓ 食中毒菌を「つけない」

- ・調理の前にはよく手を洗う。
- ・調理時は顔や髪に触らない。
- ・手指に傷がある時は食品に触らない。
- ・必要に応じて手袋を付ける。



✓ 食中毒菌を「増やさない」

- ・10℃以下で保存する。
- ・調理後はすぐに食べてもらう。
- ・長時間、室温で放置しない。
- ・野外的場合は保冷バックを利用する。



問合せ先

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951