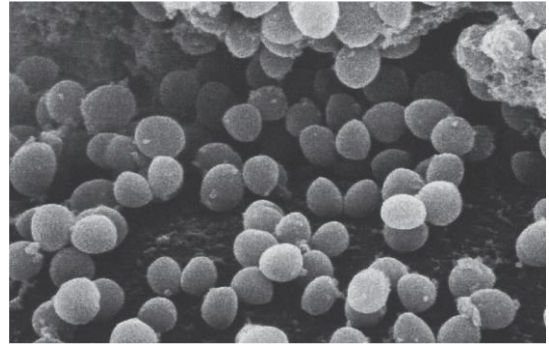


【黄色ブドウ球菌とは】

人や人を取り巻く環境、哺乳動物、鳥類等に広く分布する細菌。

健康な人の鼻腔、咽頭、腸管等に常在していることが多いほか、化膿した傷口、アトピー性皮膚炎の患部にも、多量に存在する。

本菌を保有する人から直接的に、あるいは人が汚染した調理環境から間接的に食品が汚染され、食品中で菌が増殖する際にエンテロトキシン(毒素)を産生し、食品とともにその毒素を摂取することにより、吐き気、おう吐等の症状が起きる。毒素は耐熱性が高いため、食品を喫食する前に加熱調理等により黄色ブドウ球菌自体を完全に死滅させても、残存した毒素により食中毒を発症する可能性がある。



【原因食品】

人の手指を介して食品を汚染することが多く、手作業で製造される食品が原因食となるリスクが高い。以前は、にぎりめし、仕出し弁当などが主な原因食品であったが、近年、会食料理、buffet料理、菓子類（洋生菓子・和生菓子）など、幅広い食品が原因として報告されている。

【症状】

潜伏時間は約 1～5 時間で、吐き気、おう吐を主症状とし、続いて、腹痛や下痢等を伴う急性胃腸炎症状を呈する。まれに、発熱、ショック等を伴うことがある。症状が激しい場合には救急搬送されることもあり、重症例では入院を要する。一般に予後は良好で、通常、1～2 日で回復する。

【予防方法】

- 1 手指に、手荒れや傷、特に化膿した傷口がある場合は、手袋を着用し、直接食品に触らない。手荒れ予防のための保湿や治療をする。
- 2 手洗い及び器具等の洗浄・消毒・乾燥を徹底する。
- 3 食品及び原材料等の室温放置は避け、10℃以下で保存し、調理したものはなるべく早く食べる。
- 4 調理中に顔や髪に触らないよう、マスク、帽子等を着用する。