

ブドウ球菌食中毒

○特徴・・・傷口などにいる細菌

ブドウ球菌は自然界に広く分布しており、健康な人の皮膚や喉などにもいます。このうち食中毒を起こすのは、エンテロトキシンという毒素を産生する黄色ブドウ球菌です。

この菌はいろいろな食品の中で増殖し、産生する毒素は熱や乾燥にも強いという性質があるので、十分な注意が必要です。

- 酸性やアルカリ性が強いところでも増殖します。
- 傷口を化膿させる性質があり、化膿巣にはこの菌が多く存在します。
- 作られた毒素は、熱に強く、通常の加熱調理では失活しません。

○原因食品・・・手作りの食品など

ブドウ球菌による食中毒は、おにぎりや弁当、サンドイッチやケーキなど、さまざまな食品が原因となります。

ほとんどの場合、菌は、調理する人の手を伝って食品を汚染します。特に、手や指に傷や湿疹があったり、傷口が化膿している場合には、食品を汚染する可能性が高くなります。

○症状・・・短時間で激しい吐き気

喫食後、およそ3時間程度で吐き気や激しい嘔吐がおこり、腹痛や下痢も伴いますが、ほとんどが24時間以内に回復します。脱水症状に注意が必要です。

○予防法

- * 手指に傷がある人や手荒れがひどい人は、直接調理に携わらない。
- * 十分に手指を消毒してから調理する。
- * 消毒した後は、前掛けなどで手を拭かない。
- * マスク、帽子、薄いゴム手袋などを着用して調理する。
- * まな板、包丁、布巾などはよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- * 調理後は出来る限り早めに食べる。
- * 食品を室温で長時間放置しない。