

パイキン^{軍団}
まるわかり

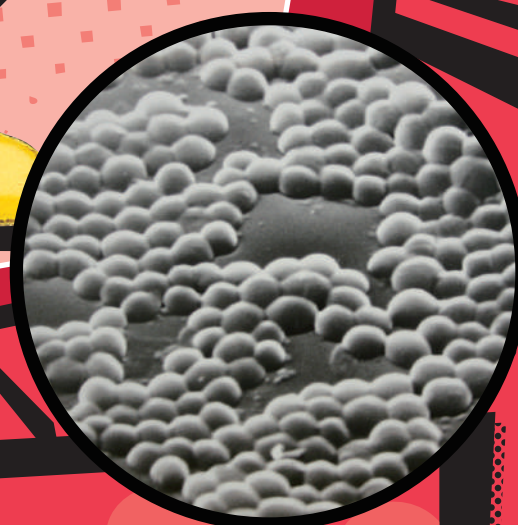
黄色ブドウ球菌

100℃
30分間の加熱でも
壊れないしづとい毒素！



© SARAYA CO., LTD.

▼ 画像出典: 東京都健康安全研究センター
ホームページ



潜伏場所

●人や動物の傷口(特に化膿しているもの)・のど・鼻腔・皮ふなどに広く生息。(健康者の保菌率は約40%といわれている)

原因食品

●おにぎり・弁当・サンドイッチ・ケーキなどの手作り食品。ほとんどの場合、調理する人の手を介して食品が菌に汚染されることが多い。

菌の特徴

●汚染された食品中で増殖するとき、熱・乾燥・胃酸・消化酵素に強いエンテロトキシンという毒素をつくる。
●食塩濃度16~18%でも増殖できる。

潜伏期間

●30分~6時間

症状

●激しい吐き気・嘔吐・下痢・腹痛など。

対抗手段

●手荒れや傷(特に化膿しているもの)のある人は、食品や調理器具に直接触れない。
●残った調理済食品の再加熱利用を避ける。
●二次汚染の防止。(特に手洗い・手指消毒の励行)

