

- 食中毒対策 ～うな重で食中毒!? 黄色ブドウ球菌に注意～ -

先日、横浜市のデパートでうなぎの弁当などを購入したおよそ160人が下痢やおう吐などの症状を訴えた集団食中毒がありました。食中毒の原因は黄色ブドウ球菌でした。

どこにいるか

人の傷口（特に化膿しているもの）をはじめ、手指・鼻・のど・耳・皮ふなどに広く存在しています。

※注意：手の傷や手荒れの部分には、通常よりも多くの黄色ブドウ球菌が存在する可能性が高いです。

原因となる食品

様々な食品が原因となる可能性があり、おにぎり・弁当・寿司・サンドウィッチなどの調理加工品などさまざまです。ほとんどの場合、調理する人の手を通じて食品が菌に汚染されることが多いです。



黄色ブドウ球菌の予防

- ①手指の洗浄や消毒を十分に行う。
- ②手指などに切り傷や化膿した部分がある場合、調理作業をしない、またはビニール手袋などをつけて作業する。
- ③食品は菌が増えにくい温度帯や短い時間で保存し、菌が増えるのを防ぐ。



FAX 情報 4 月 292 号の【 T (温度) T (時間) 】管理です！

**食中毒予防 3 原則 (つけない・増やさない・やっつける) を守り、
楽しく食事しましょう！**

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始 (12月29日～1月3日)

● お盆休み (8月13日・14日・15日)

窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>