

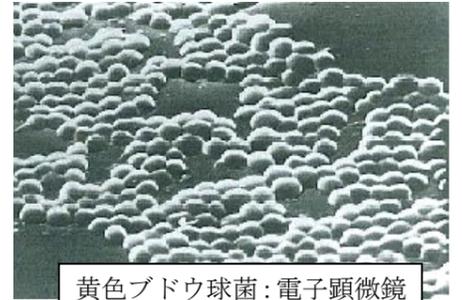
黄色ブドウ球菌にご用心！！

外部検査機関による拭取り検査を実施中ですが、これまでに数人の方の手指より「黄色ブドウ球菌」が検出されています。現在、我が社の運営管理する食堂では衛生管理が徹底しているのですが、事故の起こる可能性はありませんが危険な芽は早いうちに摘み取ることが重要です、

黄色ブドウ球菌とは

■ 黄色ブドウ球菌はどこにいるのか(人と動物・鳥類に分布)

黄色ブドウ球菌は人間をとりまく環境中に分布しており、健康な人の鼻腔、咽頭、腸管に約40%存在し、特に鼻前庭(鼻の下)に多く、手指の怪我や手荒れをしているとそこに付着し化膿を起します。化膿した「手指等」には大量の菌が存在し、食品に触れると汚染するため、手洗いが大切です。人以外にも哺乳動物、鳥類も保有しており、家畜や鳥類を処理する際に「食肉・鶏肉」が汚染される場合があります。



■ どうして食中毒が起きるのか

ブドウ球菌食中毒は、手指などに付いている黄色ブドウ球菌が食品中で増殖し(増える時間が必要)、そのときに産生されたエンテロトキシンと食品を一緒に食べることによって起こります。また、ブドウ球菌は加熱等によって死滅しても食品中に残ったエンテロトキシンで中毒を起こします。2000年に起きた雪印乳業の低脂肪乳による食中毒事件は、材料に使用した脱脂粉乳の中に残っていたエンテロトキシンによるものでした。



■ 原因となった食品

80年代までは、2番目に多い食中毒菌で、原因食品は素手処理した「おにぎりや弁当」でした。90年代以降は、おにぎりや弁当を作るときに衛生手袋(エンボス手袋)を着用するようになり、この菌による食中毒自体が減りましたが、現在でも、手洗いの不徹底や手袋の不適切な使用等で、「仕出し弁当、サンドイッチ、おにぎり」で事故が起きています。

予防は菌を付けない、増やさないです

ブドウ球菌食中毒の症状は、食後1時間から6時間の潜伏期間の後、吐き気、おう吐、下痢、腹痛等を起こします。特におう吐が激しいのが特徴です。食中毒予防には下記の項目に注意してください。



- ◆ 正しい手洗いの励行、手指に傷・手荒れ・化膿創等がある場合は、衛生手袋を着用し、直接食品に触れないこと。
- ◆ 手洗いした後に顔(特に鼻の下)や髪の毛を触らないこと。(手洗い前に、マスクや帽子を着用すること)
- ◆ 生野菜や加熱済み食品を取り扱う場合は必ず衛生手袋を着用すること。
- ◆ 容器・器具の洗浄作業についても、手指に傷・手荒れ・化膿創等がある場合は衛生手袋を着用して行うこと。
- ◆ 厨房機器・調理器具の洗浄消毒を的確に実施し、衛生的な調理環境を維持管理すること。
- ◆ 調理の際は、十分加熱し、調理後は速やかに提供すること。