

2013. 7. 30

黄色ブドウ球菌食中毒注意報を全県に発令しました

黄色ブドウ球菌による食中毒が今年7月に2件（5月以降3件）続けて発生したことから、食中毒注意報を全県に発令しました。

現在、気温・湿度ともに比較的高く、食中毒菌が増えやすい状況になっていますので、食品事業者のみでなく県民の皆様は、以下のポイントに注意して、黄色ブドウ球菌による食中毒を防止してください。

~~~~~黄色ブドウ球菌について~~~~~

- 【特徴】 黄色ブドウ球菌は健康な人の皮膚や鼻腔などに存在しています。この菌は、増殖する時にエンテロトキシンという毒素を産生しますが、この毒素は加熱調理をしても壊れることはありません。
- 【症状】 食後 30 分から 6 時間ほどで発症し、吐き気やおう吐が主症状です。
- 【原因食品】 原因となる食品は、主におにぎりや弁当類です。

黄色ブドウ球菌食中毒の防止のポイント

- 細菌をつけない
 - ・調理の前には石けんでよく手を洗いましょう。
 - ・おにぎりを握るときはラップ等を活用したり、料理の盛り付けはきれいな箸を使うなど、料理に素手で触らないようにしましょう。
- 細菌をふやさない
 - ・調理後の料理をすぐに食べないときは必ず冷蔵庫に入れて、室温放置は絶対にしないようにしましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口