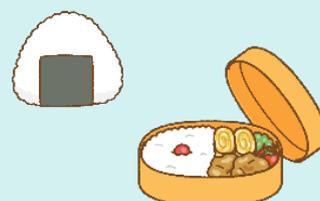


# 黄色ブドウ球菌とは？

黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus*) は、食中毒菌の一つで手指の切り傷や化膿巣(カノウソウ)に存在する他、健康な人でも鼻の中や喉などに常在する菌です。

## 主な原因食品

手指を介して黄色ブドウ球菌に汚染されたおにぎり・弁当・和菓子・シュークリーム 等が原因食品として多く報告されています。



## 主な症状

喫食後、0.5～5時間（平均3時間）で、吐き気、おう吐、腹痛が主症状です。下痢を伴うこともあります。



## 主な予防方法

### 1 手洗い・消毒



調理の前や、顔や髪などに触れた後には手指をよく洗い、消毒をしましょう。

### 2 食品の保存にも注意！

食品は10℃以下に冷蔵保存し、菌を増殖させないようにしましょう。



### 3 手指の傷には注意！

手指に傷や化膿巣(カノウソウ)がある人は直接食品に触れたり、調理をしないようにしましょう。

### 4 マスクや手袋の着用

調理時は、マスクや手袋などを着用するようにしましょう。

