

西部保健所 食品衛生情報

令和3年5月

黄色ブドウ球菌食中毒を予防しましょう

黄色ブドウ球菌は、毎年全国的に発生している食中毒の一つで、令和2年度には、全国で21件の食中毒が発生し、260人の患者が出ています。細菌性食中毒の中で4番目に多くなっています。

特に弁当、おにぎりなどの米飯による食中毒は多く発生しており、飲食店、仕出し屋、旅館など食事を提供する施設では注意が必要な食中毒の一つです。

黄色ブドウ球菌って何？

特徴：環境中に広く分布し、ヒトの鼻腔、咽頭、腸管などに生息している。また、化膿菌の一つであり、皮膚などの化膿巣には菌が多量に存在している。家畜を含む哺乳類、鳥類にも広く分布しており、生乳、食肉を汚染する機会も多くあります。

主な原因食品

：弁当、おにぎり、食肉を含む料理、魚料理、パン・菓子など

食中毒の症状（食べてから0.5～6時間（平均3時間）で発症）

：吐き気・嘔吐、下痢、倦怠感など

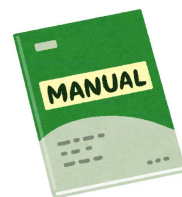
食中毒の予防方法は？

- ✓ 食品は十分に加熱調理（中心部を75℃で1分間以上）する。
- ✓ 手や指などに化膿がある従事者は、直接食品に触れる業務につかない（つかせない）。傷口がある場合は、必ず絆創膏をつけ、使い捨て手袋を着用する。
- ✓ おにぎりは素手で握らず、必ずラップなどを用いる。
- ✓ 調理食品は2時間以内に提供する。
- ✓ おにぎりや弁当を製造したら余熱を取り、20℃程度の温度で保存・販売する。



HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう

令和3年6月1日から、原則として全ての食品等事業者はHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が求められます。これまで求められてきた衛生管理を自身の施設において使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定や記録保存を行うことで「見える化」します。



HACCPについて、よくある質問



Q.具体的に何をしたらいいの？

講習会は受けたけどよく分からない・・・

A.まずは、業種ごとの手引書※に沿って、衛生管理計画を立ててください。計画ができたなら、日々の記録をつけていってください。

※手引書：厚生労働省HPからダウンロードできます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

Q.作成した計画は変更してもいいの？

A.HACCPは定期的に内容を見直すシステムですので、1～3か月おきに見直し、必要に応じて計画を変更して構いません。

Q.記録は休みの日も毎日つけるの？

A.食材等を入れている冷蔵庫、冷凍庫の記録は毎日必要ですが、清掃、手洗い、作業内容についての記録は休日は不要です。

Q.やってなかったら罰則はあるの？

A.まずは保健所監視員から指導が行われます。指導に従わずに人の健康を損なうおそれがある食品等を製造等した場合は、営業停止などの行政処分が行われることがあります。



ご不明な点は保健所までご相談ください