

黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌による食中毒では、原因となる食品を食べてから数時間（平均3時間）後に吐き気や嘔吐、下痢などの症状が引き起こされます。
最近でも、患者数100名を超える食中毒事件が発生しています。
特徴を知って、しっかり対策しましょう！

食中毒を起こす菌が食品に付いていても…

見た目では
わかりません！

においでも
わかりません！



黄色ブドウ球菌の電子顕微鏡写真
出典：内閣府ホームページ（一部切り取り）
(<https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>)

黄色ブドウ球菌による食中毒の発生例

- 令和5年9月…青森県八戸市内の製造所で調製された
弁当によるもの ※セレウス菌との複合汚染
(患者数554名)
令和6年2月…姫路市内の飲食店で調製された
巻き寿司によるもの
(患者数150名)
// 7月…横浜市内の飲食店で調製された
うなぎかば焼き・うなぎ弁当など
によるもの
(患者数162名)

<特徴1>

- ・ヒト・動物に広く分布
- ・傷口（特に化膿瘡）に多量に存在

- ☐ 作業前に手指のチェック
☐ 手指に傷がある場合、食品に直接
触れる作業をしない
☐ 傷口を保護し、手袋を着用して
作業する

食中毒予防3原則
つけない！



<特徴2>

- ・増殖するときに毒素をつくって、**毒素**で食中毒を起こす
 - ・毒素は、100℃で30分以上加熱しても分解されない
- ☐ 加熱前・加熱後 常温放置しない
☐ 包装前に十分放冷する（容器の中
の水分を減らす）

食中毒予防3原則
ふやさない！



<特徴3>

- ・菌そのものは、十分な加熱で死滅する

- ☐ 調理はすみやかに、中心温度75℃で
1分以上加熱する

食中毒予防3原則
やっつける！

