

黄色ブドウ球菌... 食品の中で増殖し毒素を生産

熱に強く 毒素は加熱しても死なない

原因

人の手や動物の傷口
(特に化膿しているもの)
手に傷がある人が素手で料理
食品の長時間室内放置

手作り食品
おにぎり、お弁当
サンドウィッチ

ケーキ・和菓子



対策

毒素を作らせない



- 調理前の手洗いを徹底
- 手に傷がある場合は
食品に触れない
- 食品は長時間
室温で放置しない