

黄色ブドウ球菌 (*Staphylococcus aureus*) とは

特 徴

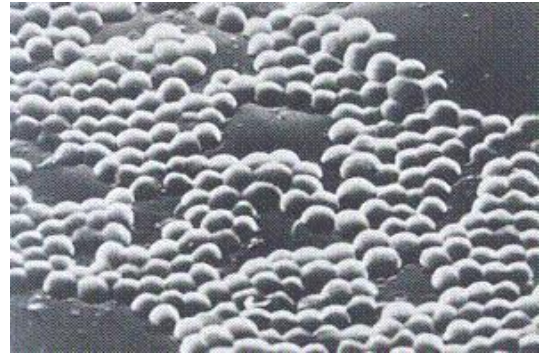
ヒトの生活環境に広く分布しており、健康な人の皮膚や鼻腔、のど、頭髮などに常在する。

代表的な「化膿菌」で、手指に傷口があると増殖して化膿巣をつくる。

食品中で増殖する時に産生される毒素（エンテロトキシン）によって食中毒が起きる。

毒素は熱や乾燥に強く、通常の加熱では毒性を失わない。

本菌の命名は、菌を顕微鏡で観察すると特徴的なブドウの房状の塊がみられること、培地上のコロニーが黄色を帯びていることに由来する。



潜伏時間

0. 5～6時間（平均3時間）と潜伏時間が短い。

症 状

嘔吐が主症状。

腹痛や下痢を伴うこともある。

ほとんどが24時間以内に回復する。



原因食品

おにぎり、弁当類、生菓子（ケーキやシュークリームなど）など、調理に「手指」が関係する食品が原因となることが多い。

予防方法

毒素が耐熱性なので、菌による食品の汚染と菌の増殖を防ぐことが重要。

☆手指に傷や化膿巣がある人や手の荒れている人は、直接食品を手で触れる作業にたずさわらない。

☆調理の際は、十分な手洗いをする。

☆清潔な衣類、手袋、マスクなどを着用する。

☆食品の低温保存を徹底する。

