

黄色ブドウ球菌

- ・ 原因物質

黄色ブドウ球菌 (Staphylococcus aureus)

- ・ 特徴

この菌は、自然界の広く分布し、健康な人の鼻孔や皮膚に付着しています。特に化膿した傷、爪等には多く存在します。この菌自体よりもその毒素（エンテロトキシン）が食中毒の原因となり、またこの毒素は熱に強い性質があります。

- ・ 原因食品

おにぎり、弁当、サンドイッチ等

- ・ 潜伏期間

1～6時間（平均3時間）

- ・ 症状

激しい嘔吐、腹痛、下痢、発熱等