

Staphylococcus [stafylokokus]

Patří mezi grampozitivní bakterie, fakultativně (podmíněně) anaerobní koky.

Bakterie tohoto rodu jsou velmi rozšířené v prostředí.

Osídlují povrch těla člověka a zvířat.

Do rodu *Staphylococcus* patří několik lékařsky významných druhů: *Sta. intermedius*, *Sta. epidermidis*, *Sta. haemolyticus*, *Sta. hominis*.

Nejvýznamnější z nich je druh *Staphylococcus aureus*.



Lékařská mikrobiologie

Staphylococcus aureus způsobuje hnisavé procesy v organismu člověka a zvířat, od lokalizovaných (infekce kůže, sliznic) až po invazivní (artritida, endokarditida, pneumonie). U některých jedinců se přirozeně vyskytuje na sliznici dutiny nosní a ústní, aniž by jim způsobil potíže. Tito lidé jsou bezpříznakoví nosiči.

Patogenita a patogeneze

Patogen	<i>Staphylococcus aureus</i>
Inkubační doba	<u>Enterotoxikózy</u> : projeví se za 1 – 6 hodin po požití potravin
Patogeneze	<u>Hnisavé infekce</u> : vzniká ohraničené zánětlivé ložisko vyplněné hnisem. <u>Enterotoxikózy</u> : žaludeční nevolnost až křeče, průjemy, zvracení, bolest hlavy, někdy pocení, pokles teploty.
Onemocnění	Hnisavé infekce. Alimentární enterotoxikózy.
Laboratorní průkaz	Odebírá se stěr z hnisavého ložiska. Při toxikóze je přímý průkaz obtížný. Vyšetření se provádí na toxin. V komunální hygieně je důležitá analýza vody a potravin.
Epidemiologie	Stafylokoky jsou ubikvitární (všude rozšířené). Může se jednat o alimentární infekci (z potravin).
Terapie	<u>Hnisavé infekce</u> : antibiotika. <u>Enterotoxikózy</u> : klid, podávání tekutin.

Komunální hygiena

Staphylococcus aureus v potravinách produkuje enterotoxiny. Nakažení lidé mají střevní potíže. Do potravin se stafylokoky mohou dostat z hnisajících ložisek na ruku lidí připravujících příslušné potraviny nebo kýčáním a kašláním.

Zdroj nákazy:

- voda, potraviny
- lidé

Hygienická opatření

POTRAVINY

Česká technická norma, únor 2008,

ČSN 56 9609 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace.

<i>Staphylococcus aureus</i>	Nejvyšší mezní hodnota
Potraviny určené k přímé spotřebě	10^5 / g (ml)
Potraviny určené k přímé spotřebě	10^4 / g (ml)
Potraviny určené pro kojeneckou a dětskou výživu	
- potraviny určené k přímé spotřebě	10^3 / g (ml)
- potraviny určené k přímé spotřebě	10^2 / g (ml)

Další přípustné hodnoty se odvíjí dle druhu potravin.

Stafylokokové enterotoxiny

- všechny potraviny negativní

VODA

Vyhláška **135/2004 Sb.**, v platném znění, kterou se stanoví hygienické požadavky na **koupaliště**, sauny a hygienické limity písku v pískovištích venkovních hracích ploch.

Příloha č. 4, voda umělých koupališť

Limit: *Staphylococcus aureus* 0 KTJ / 100 ml vzorku

Vyhláška **252/2004 Sb.**, v platném znění, kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody.

Příloha č. 2, ukazatele **teplé vody** a jejich hygienické limity

Limit: *Staphylococcus aureus* 0 KTJ / 100 ml vzorku

Vyšetření trvá min. 2 dny.

Literatura:

VOTAVA, M. *Lékařská mikrobiologie speciální*. Brno, NEPTUN, 2003, 495 s. ISBN 80-9028296-6-5
 ŠILHÁNKOVÁ, L. *Mikrobiologie pro potravináře a biotechnologi*. Praha, ACADEMIA, 2002, 363 s. ISBN 80-200-1024-6