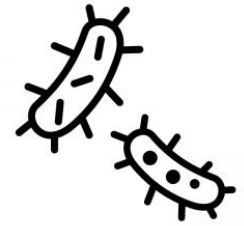


セレウス菌について

セレウス菌 (*Bacillus cereus*) は環境細菌の1つで、土壌、河川水などの自然環境、そして農作物、水産物、畜産物などの食料、飼料等に広く分布しています。そのため、本菌は食品への汚染の機会が多く、食品の取扱いを誤ると食中毒の原因となります。

本菌は芽胞を形成する細菌の1つで(芽胞とは一部の細菌が菌体内に形成する固い殻を持った構造物で、芽胞を形成すると熱に対して特に抵抗性となります)芽胞を形成すると90℃、60分の加熱にも耐えるとされています。そのため、食材が本菌に汚染されると、加熱によって殺菌するのは極めて困難であると考えられます。



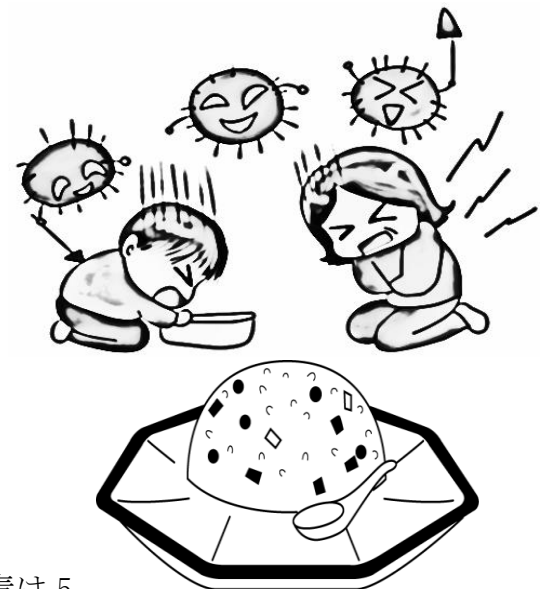
セレウス菌食中毒の特徴

セレウス菌による食中毒は、本菌の産生する嘔吐毒を原因とする嘔吐型食中毒と下痢毒を原因とする下痢型食中毒の2つのタイプがあることが知られています。嘔吐毒は耐熱性で、126℃、90分の加熱に耐えるとされています。

我が国におけるセレウス菌食中毒は嘔吐型がほとんどで、原因食品は穀物及びその加工品(焼飯類、米飯類、麺類等)が最も多く、次いで弁当類、調理パンです。中でも、チャーハン、ピラフなどの焼飯類による事例が最も多く、次いで焼きそばやスパゲッティなどの麺類が原因となっています。本菌が増殖するための至適温度は28~35℃です。

従って毒素を産生させないために調理後すぐに喫食すること、保存する場合は55℃以上または小分けして冷凍で、保存期間は可能な限り短くすることが予防策としてあげられます。

厚生労働省の食中毒統計によると、2017年のセレウス菌食中毒は5件(患者数38名)と報告されており、発生は6~10月の夏場に集中しています。ちょうど今頃の季節です。十分に注意する必要があります。



【研修会のお知らせ】

10月25日と26日に「食品衛生実技研修(微生物基礎2日間コース)」を開催します。
詳しくは、で検索してください。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所
福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】 ● 土曜日・日曜日・祝日 ● 年末年始(12月29日~1月3日)
● お盆休み(8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます。