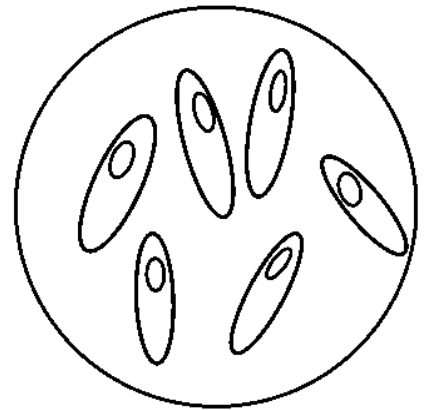


## セレウス菌とは？

セレウス菌 (*Bacillus cereus*) は、環境に広く分布する細菌の 1 つで、土壌などの自然環境、農作物、水産物、畜産物などに広く分布しています。そのため、この菌による食品汚染は起きやすいと考えられ、日本ではセレウス菌による食中毒が毎年数件報告されています。

セレウス菌の特徴の 1 つに芽胞を形成する細菌であるということがあげられます。芽胞とは、細菌が形成する固い殻を持った構造物で、全ての細菌が作るわけではありませんが、芽胞を形成する細菌の中にはヒトに食中毒を引き起こす原因となるものが含まれます。芽胞は熱に対して非常に強く、セレウス菌によっていったん食品が汚染されると、加熱調理によって除去するのは極めて困難です。



## セレウス菌食中毒の特徴と予防について

セレウス菌による食中毒には、セレウス菌が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があります。日本では嘔吐型食中毒が殆どです。また、発生は 6～10 月の夏場に集中しています。原因食品は穀物及びその加工品 (チャーハン等) が多いことが知られています。

セレウス菌が増殖するための至適温度は 28～35℃ であり、セレウス菌食中毒を予防するためには、次の対策が考えられます。



- (1) 調理に従事する者は衛生状態に特に注意する。外部から菌を持ち込まないよう心がける。食材はよく洗浄する。
- (2) 可能な限り、調理後はすぐに喫食する。取り置きをさける。
- (3) やむを得ず保存する場合は 10℃以下で、保存期間はできるだけ短時間とする。

【配信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

《 食中毒に対応する賠償共済への加入はお済みですか？ 》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度(「あんしんフード君」等)への加入をお勧めします。

〔内容についての質問、HACCP (ハサップ) や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/>