

# セレウス菌

## セレウス菌とは

土壌をはじめ、空気および河川水等の自然環境、農作物、水産物および畜産物等の食料、飼料等に広く分布し、芽胞<sup>※1</sup>を作ります。セレウス菌に汚染された食品を加熱調理しても、芽胞は熱に強いので食品中で生き残り、徐々に食品が冷えて適温になると発芽・増殖します。そして、菌数が10万～1億個になった食品を食べることで食中毒を発症します。セレウス菌による食中毒は、下痢型と嘔吐型に分けられます。

※1 細胞構造の一種。加熱や乾燥などに強い抵抗性を持つ。



	嘔吐型 (日本では大半を占める)	下痢型
潜伏期間	30分～6時間	8～16時間
主な症状	吐き気、嘔吐 (黄色ブドウ球菌食中毒に似る)	下痢、腹痛 (ウエルシュ菌食中毒に似る)
原因食品	炒飯、スパゲッティなど	肉、野菜、スープ、弁当など

## 予防対策

- ・ 米飯や麺類を作り置きしない。
- ・ 穀類の食品は室内に放置しない。
- ・ 調理後は**8℃以下**または**55℃以上**で保存する。  
(保存期間はできる限り短くする。)

<参考>

細菌による食中毒 (厚生労働省ホームページ)  
 食品安全委員会ホームページ  
 食品衛生検査指針 ((公社)日本食品衛生協会)  
 食品の安全性 (東京教学社)

(公社) 鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099-253-8935

E-Mail bisei-kyo@po.minc.ne.jp