

セレウス菌

残り物には
“毒”がある！



© SARAYA CO., LTD.

潜伏場所

● 河川や土の中など自然界に広く分布。

原因食品

● 米・小麦・豆・野菜などの農作物を原料とする食品。主なものに焼飯・ピラフ・スパゲティー・焼きそばなど。

菌の特徴

- 90℃、60分の加熱にも耐える芽胞を形成する。
- 嘔吐型と下痢型の2種類あり、嘔吐型は食品中(主に米飯類・麺類)で増殖するときに毒素をつくる。
- 30℃前後でもっとも活発となり、室温放置された調理済食品中で急激に増殖する。

潜伏期間

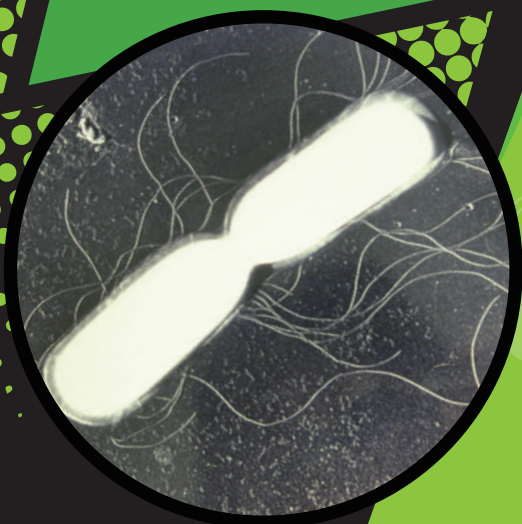
- 嘔吐型は30分～6時間
- 下痢型は8～16時間

症状

- 嘔吐型は激しい吐き気・嘔吐など。
- 下痢型は腹痛・下痢など。

対抗手段

- 必要最小量の食品を調理し、調理後はすぐに喫食する。
- 残った調理済食品は、できるだけ早く食べきり、保存しない。
- 食品は低温保存、または冷蔵する。(8℃以下または55℃以上)



▲ 画像出典：東京都健康安全研究センター ホームページ

