

セレウス菌による食中毒について

＜特徴＞ 土壌などの自然界に広く生息する。毒素を生成する。芽胞は90℃、60分の加熱でも死滅せず、家庭用消毒薬も無効。

＜症状＞ 嘔吐型と下痢型がある。

嘔吐型：潜伏期は30分～6時間。吐き気、嘔吐が主症状。

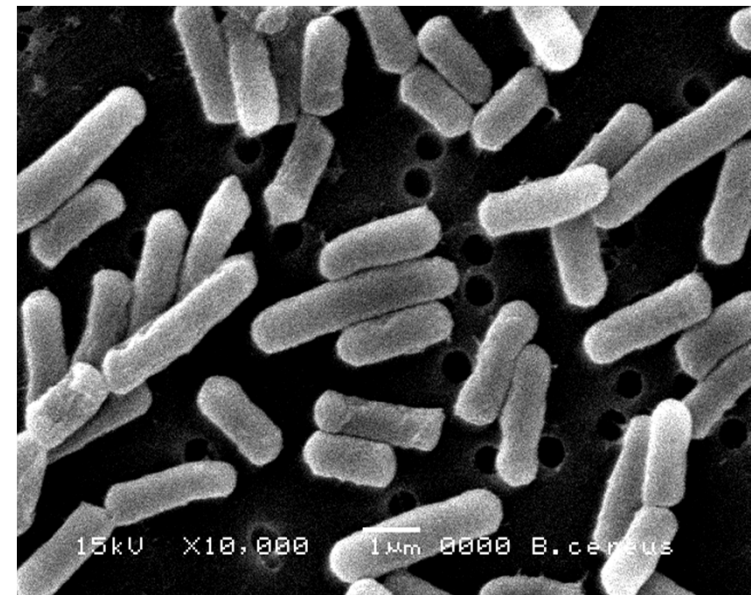
下痢型：潜伏期は8～16時間。下痢、腹痛が主症状。

＜過去の原因食品＞

嘔吐型：ピラフ、スパゲッティなど。

下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当など。

＜対策＞ 米飯やめん類を作り置きしない。穀類の食品は室内に放置せずに調理後は8℃以下又は55℃以上で保存する。保存期間は可能な限り短くする。



電子顕微鏡写真。両端が直角で通常連鎖する桿菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞

セレウス菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数	備考
16年	25	397	—	—
17年	16	324	—	—
18年	18	200	—	—
19年	8	124	—	—
20年	21	230	1	—
21年	13	99	—	—
22年	15	155	—	—