

セレウス菌

どこにいるの？

土・砂・土ぼこりなど
自然環境中に広く分布

何からくるの？

農作物（穀類、野菜類）や
その加工品（米飯、焼飯、スパゲッティなど）



菌の持ちよう



加熱に強い（芽胞となって生き残る）
菌が増えるときに毒素をつくる
低温でも増え、乾燥にも強い



症状は？



日本では、おう吐型によるものが多く発生
「おう吐型」
潜伏期間 1～5時間
吐き気、おう吐



予防ポイント

* 菌（芽胞）は加熱に強い

（温め直し等、短時間の加熱調理では菌は残る）

- ・ 米飯や麺類は、調理後、早めに使いきる
（残品中に菌が生き残っている可能性がある）
- ・ 米飯やゆでた麺類などを室温放置しない
（菌を増やさない）
- ・ 土つき野菜は専用の場所で洗浄、下処理する
（土壌には菌がいることがある）
- ・ 調理場、器具を清潔にしておく