

セレウス菌とは？



特徴：

- ・自然環境をはじめ、食料、飼料等に広く分布している。
- ・食中毒の症状から「嘔吐型」と「下痢型」の2つに大別される。
- ・90℃で60分生存する耐熱性芽胞を形成する。
- ・嘔吐毒及び下痢を引き起こす毒素を産生し、嘔吐毒は126℃で90分の加熱処理でも失活しない。



潜伏期間：嘔吐型…0.5～6時間 下痢型…8～16時間



症状：嘔吐型…悪心、嘔吐 下痢型…腹痛、水様下痢

<過去の原因食品（推定含む）>



穀類及びその加工品
(焼飯類、米飯類、麺類等)



複合調理食品
(弁当類等、調理パン)

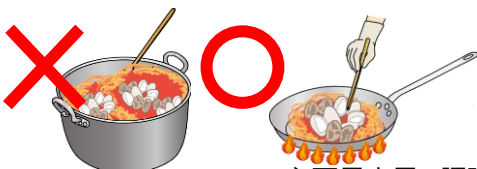


プディング

食品安全委員会 ファクトシート セレウス菌食中毒 (Bacillus cereus foodborne poisoning)《最終更新日：令和3年3月30日》を基に作成

食中毒対策のポイントは？

作り置きしない



※必要最小量の調理

調理後の速やかな喫食



※調理後2時間以内の喫食が望ましい

保管する場合

調理後の速やかな適温保管



※55℃以上あるいは8℃以下で保管

常温放置しない

