

## ～セレウス菌～

「セレウス菌」という名前は、あまり聞き覚えのない“菌”かもしれませんが…  
この菌による感染症は、感染症法中の「感染性胃腸炎」に含まれています。

### 特徴

土壌に存在する細菌の1つで、自然環境に広く分布しています。  
熱に強く、100℃で30分間の加熱でも死滅せず、アルコール消毒での効果は期待  
できません。そのため、消毒には次亜塩素酸ナトリウム溶液が使用されます。  
毒素の違いで下痢型と嘔吐型に分けられます(日本で報告されるほとんどは嘔吐型です)。

	下痢型	嘔吐型
増殖する場所	腸管内	食品中
潜伏期間	8時間～16時間	30分～6時間
主な症状	腹痛 水様性の下痢	吐き気 嘔吐
過去の主な原因食品	肉類, 野菜 弁当, スープ類 など	チャーハン, ピラフ 焼きそば, スパゲッティ (焼き飯や麺類が多い) など

### ↓ 対策 ↓

- 米飯や麺類を作り置きしない。
- 穀類食品を室内に放置しない。
- 穀類食品は調理後は10℃以下で保存する。
- 必要量のみ調理する。
- 保存期間はなるべく短くする。



対象となる食品・食材の検査をお考えの際、是非セレウス菌もご検討の上、  
検査項目へ追加されることをご提案いたします。

その他、様々な細菌検査にも対応しておりますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

鹿児島市小野2丁目15番2号  
TEL: 099 (218) 3636  
FAX: 099 (218) 3553

株式会社 九州保健ラボトリー  
Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp>