

セレウス菌による食中毒について

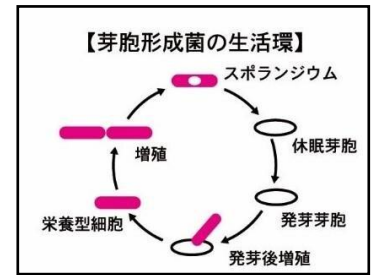


十分に加熱調理した食品でも細菌が増殖して食中毒を起こしてしまうことがあります。ご存じでしたか？

それは熱に強い性質を持つ芽胞形成菌のウエルシュ菌(*Clostridium perfringens* 以下*Cp*と略)、ボツリヌス菌(*Clostridium botulinum* 以下*Cb*と略)とセレウス菌(*Bacillus cereus* 以下*Bc*と略)です。

*Cp*については弊誌『食品衛生ニュース』の2020年12月の【通巻21号(第2巻12号)】で、*Cb*については同『食品衛生ニュース』の2021年11月の【通巻33号(第3巻11号)】でお話しています。今回は、*Bc*について取り上げたいと思います。

*Bc*による食中毒発生状況ですが2013年～2022年までの10年間では57件発生し、818人(死亡者0)の患者を数えました。1事件当たりの患者数は約14.4人で、細菌性食中毒全体(この10年間で計3,774件、63,585人[死亡者14人]の患者数)に占める割合は事件数で1.5%、患者数で1.3%と、統計上での発生事例は決して多くありません。さらに同10年間で患者数が100名以上の集団発生事例は、2019年7月に北海道旭川市で起きた患者数147人に及んだ総菜「味付けおから」が原因による1事例だけでした。その理由ですが、一般的に症状が比較的軽度で短期間のうちに回復出来るため、保健所へ届けられずに終わるケースが多いのではないのでしょうか。しかし、21世紀以降では、2008年10月27日に大阪府内で発生した一般家庭内の昼食(チャーハン)が原因で1歳の男児が死亡した事例があります。この様に子供や高齢者、基礎疾患のある人が罹ると重篤に陥ってしまう危険がありますのでこれからも注意が必要です。



1 概要:この菌は、自然界に広く分布している通性嫌気性腐敗菌の一つで、発育至適温度は腸内細菌科に共通する37℃です。発育の過程で生育に不利な条件になると芽胞と呼ばれる特異な構造物を作り、悪条件下でも長期間生存が可能です。

2 特徴:病原性は菌が小腸内で産出した「下痢型」と食品中で産出した「嘔吐型」の2タイプの毒素に分類され、いずれも熱に強く126℃90分でも失活しません。

日本では「嘔吐型」が多く見られます。

3 症状:下痢型タイプの毒素:潜伏期は8～16時間で腹痛、下痢(*Cp*食中毒に似る)等を起こします。原因食品は弁当、プリン等

嘔吐型タイプの毒素:潜伏期は30分～6時間で吐き気、おう吐(黄色ブドウ球菌食中毒の症状に似る)等を起こします。原因食品はチャーハン、ピラフ、焼きそば、スパゲッティ等

4 予防:「下痢型」「嘔吐型」とも、一度に大量の米飯や麺類を調理し、作り置きしないことや穀物類が主原料の食品は調理後、保温庫内で保温するか、小分けして速やかに低温保存(8℃以下に保存)ことが必要です。

※*Bc*食中毒の特徴や予防のポイントは『食品衛生の窓「セレウス菌」』(東京都保健医療局)から一部引用しました。

—最近の*Bc*による食中毒発生事例から—

2022年11月18日、沖縄県生薬務課は恩納村の飲食店「The Today—地頭代小—」の弁当を食べた同県南風原町内の小学校の6年生31人と60代男性1人が嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴え、うち8人の便からセレウス菌が検出されたと発表した。管轄の中部保健所は同日から2日間、この業者を営業停止処分とした。同県によると、児童らは11月2日修学旅行でこの昼食弁当を食べたあと症状が出て、すでに全員が回復している。調査の結果、当該施設の食洗機等から*Bc*が検出された。喫食された弁当は調理後、約6時間が経過しており、調理や保存の過程で菌が増殖したとみている。

『沖縄タイムス・11/19』



<http://www.chubi.co.jp/>  
E-mail [shoku@chubi.co.jp](mailto:shoku@chubi.co.jp)

本 社  
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号  
TEL.(06)6939-1044  
FAX.06-6939-2350

東京営業所  
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階  
TEL.(03)5472-7551  
FAX.03-5472-7552

