

人間生活学専攻 加藤和子  
日本調理科学会平成 30 年度大会 武庫川女子大学 (西宮市)  
H30.8.30~H30.8.31

赤飯のセレウス菌食中毒の危害要因

Hazard factors of *Bacillus cereus* food poisoning in festive red rice.

加藤和子<sup>1</sup>, 駒込乃莉子<sup>1</sup>, 峯木眞知子<sup>1</sup>, 森田幸雄<sup>1</sup>

Kazuko Kato<sup>1</sup>, Noriko Komagome<sup>1</sup>, Machiko Mineki<sup>1</sup>, Yukio Morita<sup>1\*</sup>

キーワード

細菌汚染、赤飯、ささげ、あずき、ごま

bacterial contamination, red rice, cowpeas, adzuki beans, sesame seeds

【目的】セレウス菌食中毒の原因食品は米飯類が多い。我々は精米の細菌汚染状況を調査し、精米からセレウス菌は分離されたが、炊飯（加熱処理）後の検体からは分離できないことから、本食中毒の原因は精米より混ぜる具材や調理過程での汚染であると推測した。本報告では、市販赤飯とささげ、あずき、ごまの細菌汚染状況調査を実施し、セレウス菌による赤飯の食中毒の危害要因について検討した。

【方法】市販赤飯は 34 検体を購入した。その購入当日と 18℃・24 時間保存したものを試料とした。赤飯製造に用いる食材として、ささげ、あずき、ごまの 29 検体を購入し、試料とした。また、細菌汚染が認められたごまを用いて 160℃における殺菌時間の検討を行った。細菌検査は一般生菌とバチルス属菌の定量検査を実施し、分離したバチルス属菌は菌種の同定を行った。

【結果および考察】市販赤飯 34 検体中、購入当日の 3 検体、24 時間保存後の 8 検体からバチルス属菌が検出された。加熱前のささげ、あずき、ごまでは各々 2/10 検体、1/7 検体、3/12 検体から *B.cereus*、*B.mycoides*、*B.lentus* 等のバチルス属菌が検出された。加熱後のささげ、あずきからはバチルス属菌は検出できなかった。一般生菌数が Log 4.2 SPC/g、バチルス属菌が Log 2.7 CFU/g 検出されるごまが 1 検体存在した。本ごまを 160℃に加熱したところバチルス属菌は未検出となった。市販赤飯は購入後、早く喫食すること、市販赤飯やささげ、あずき、ごまからバチルス属菌が分離されること、ごまはバチルス属菌に汚染されているものもあること、ごまを振りかける前にはよく加熱することが必要と思われた。