



จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค :

**Bacillus  
Cereus**

# บาซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus Cereus*)

## บาซิลลัส ซีเรียส คืออะไร

บาซิลลัส ซีเรียส เป็นแบคทีเรียที่มีลักษณะเป็นรูปท่อนตรง ขนาด 0.3-2.2 x 1.2-7.0 ไมโครเมตร ส่วนใหญ่เคลื่อนที่ได้ สร้างสปอร์ และสร้างสารพิษ ซึ่งจะขับสารพิษออกมาขณะปนเปื้อนอยู่ในอาหาร ช่วงอุณหภูมิในการเติบโตอยู่ระหว่าง 30-37 องศาเซลเซียส แต่บางสายพันธุ์สามารถเติบโตได้ที่อุณหภูมิสูงถึง 55 องศาเซลเซียส และบางสายพันธุ์เติบโตได้ที่อุณหภูมิ 4-5 องศาเซลเซียส สำหรับค่า pH ที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเชื้อชนิดนี้อยู่ระหว่าง 6-7 และสามารถเติบโตได้ดีในสภาพที่มีออกซิเจนและจะสร้างสารพิษเมื่ออยู่ภายใต้สภาพที่มีออกซิเจนน้อย

## แหล่งที่มาของเชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส

เชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส พบได้ทั่วไปในธรรมชาติ ในดิน ผุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช เช่น ข้าว ธัญพืช แป้ง ผลิตภัณฑ์จากแป้ง เครื่องเทศ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ และเครื่องปรุงแต่งรสต่างๆ นอกจากนี้ยังพบในอุจจาระของคนที่มีสุขภาพปกติได้ประมาณ 15%

## การเข้าสู่ร่างกาย

บาซิลลัส ซีเรียส เป็นแบคทีเรียที่ทำให้อาหารเป็นพิษ และสามารถถ่ายถอดเข้าสู่ร่างกายได้ โดยการรับประทานอาหารที่มีเชื้อนี้เป็นอาหารที่พบว่ามีการปนเปื้อนของเชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส จนทำให้เกิดอาการอาเจียนได้แก่ อาหารประเภทข้าว และแป้ง อาทิ มักกะโรนี และข้าวผัดเนยแข็ง ผลิตภัณฑ์จากวานิลลาที่ทำในลักษณะยัดไส้ครีม ส่วนอาหารที่พบว่ามีการปนเปื้อนของเชื้อจนทำให้เกิดอาการท้องร่วง ได้แก่ ผัก

ต่างๆ สลัด อาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ซอส ซุป และอาหารที่มีแป้งและครีมเป็นส่วนประกอบ

## อันตรายของเชื้อ บาซิลลัส ซีเรียส

บาซิลลัส ซีเรียส เป็นแบคทีเรียที่สร้างสารพิษ การเกิดพิษมี 2 ลักษณะอาการคือ ทำให้อาเจียน (Emetic illness) และทำให้ท้องเสีย (Diarrhea illness)

อาการอาเจียนมักเกิดจากการได้รับสารพิษชนิดที่มีความคงทน ที่สามารถมีชีวิตรอดได้ในอุณหภูมิสูงและค่าความเป็นกรด-ด่างสูง โดยผู้ป่วยจะเกิดอาการคลื่นไส้และอาเจียน ภายหลังจากการบริโภคอาหารที่มีสารพิษเข้าไป 11-15 ชั่วโมง โดยทั่วไปมักปรากฏอาการภายหลังจากการบริโภคอาหารที่มีสารพิษเข้าไป 30 นาทีถึง 6 ชั่วโมง ส่วนอาการท้องเสียมักเกิดจากสารพิษชนิดที่ไม่ทนความร้อนและกรด ตามปกติใช้เวลาพักตัวประมาณ 6-12 ชั่วโมง หลังจากบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนสารพิษของเชื้อ อาการประกอบด้วย การปวดท้องและถ่ายอุจจาระเหลว เนื่องจากมีน้ำมาก โดยทั่วไปอาการจะทรงอยู่ไม่เกิน 24 ชั่วโมง แล้วจะทุเลาลง

## วิธีป้องกัน

บาซิลลัส ซีเรียส เป็นเชื้อชนิดที่ก่อปัญหาภัยกับอุตสาหกรรมการจัดบริการอาหาร ที่ต้องมีการเตรียมอาหารจำนวนมาก หรือต้องจัดเตรียมอาหารขึ้นล่วงหน้าเป็นเวลานานๆ ก่อนนำไปบริโภค เพราะหากในระหว่างการปรุง และการเก็บรักษา มีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะ หรือไม่สะอาด จะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อชนิดนี้ขึ้น ซึ่งกว่าที่จะนำอาหารไปบริโภค เชื้อชนิดนี้อาจเพิ่มจำนวนในอาหารมากขึ้นเรื่อยๆ ได้





จุลินทรีย์ที่ทำให้  
เกิดโรค :

***Bacillus***  
***Cereus***

ดังนั้น ในขั้นตอนของการจัดเตรียม การ  
เก็บรักษา และการขนส่งอาหาร จึงต้องกระทำ  
อย่างระมัดระวัง และรักษาความสะอาด  
โดยเฉพาะอาหารที่ทำให้สุกแล้ว ไม่ควรเก็บไว้ที่  
อุณหภูมิห้องนานเกินควร