

にいがた食の安全インフォメーション



腸管出血性大腸菌

ページ番号：0711918 更新日：2026年7月1日更新

★ 7月から9月は腸管出血性大腸菌食中毒予防強化期間です！ ★

(その他の期間でも腸管出血性大腸菌による食中毒は発生するため、注意が必要です)

特徴

- O157や、O26、O111などの血清型があります。
- 毒力の強いベロ毒素(※1)を産生します。
- 家畜等の腸管内に生息します。
- 加熱や消毒処理に弱い。
- 少量の菌数で感染、発症することがあります。
- 本菌による感染症は、溶血性尿毒症候群(※2)などの合併症を引き起こすことがあります。



※1 ベロ毒素(VT)とは、腸管出血性大腸菌等が産生する毒素で、赤痢菌の産生する志賀毒素と同じ1型(VT1)と、それと異なる構造を持つ2型(VT2)及びこれらの亜型があります。

※2 溶血性尿毒症候群(Hemolytic Uremic Syndrome: HUS)とは、様々な原因によって生じる血栓性微小血管炎(血栓性血小板減少性血管炎)による急性腎不全であり、(1)破碎状赤血球を伴った貧血、(2)血小板減少、(3)腎機能障害を特徴とします。

HUSの初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害などの症状が見られます。



出典：内閣府ホームページ (https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.html)

症状

- 本菌の感染では、頻回の水様便を呈します。さらに、激しい腹痛を伴い、著しい血便となることがあります。
- まれに、溶血性尿毒症候群(HUS)や脳症などの重症合併症を発症することがあります。
- 多くの場合、3～8日の潜伏期間があります。

過去の原因食品

- 食肉を生や加熱不足で食べた場合（熱不十分の焼肉など）
- 井戸水
- 二次汚染（※3）を受けた食品
- 野菜（生野菜や漬物など加熱せずに食べるもの）



※3 二次汚染とは、菌が付着したまな板等の調理器具を介して、別の食品（食材）を汚染することなどを言います。

予防のポイント

- 加熱する食品は中心部まで十分に加熱する（75℃、1分以上）。
- 消毒済みの衛生的な調理器具を使用する。
- 調理前、生肉を扱った後等にしっかり手を洗う。（泡を立てて、しっかり流す手洗いをしましょう）

国内の発生状況

- 初夏～初秋は腸管出血性大腸菌多発期ですが、年間を通じて発生するため、注意が必要です。
- 平成23年に、焼き肉チェーン店で腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、5名の方が亡くなられ、重症者も多数報告されました。
- 平成24年に、白菜の浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、8名の方が亡くなられました。
- 平成26年に、冷やしキュウリを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、患者数は500名以上にのぼりました。
- 平成29年8月に、関東を中心に腸管出血性大腸菌による食中毒が複数発生し、1名の方が亡くなられました。

県内の発生状況

- [食中毒統計のページ](#)をご覧ください。

消費者の皆様へ

- 肉類を食べるときは、十分（中心部が75℃・1分以上）に火を通しましょう。
- 生肉を食べるのは避けましょう。
- 焼肉をするときは、専用のトングを使うか、「肉を焼く箸」と「食べる箸」を別にしましょう。
- サラダや調理済み食品は、生肉や生肉からしみ出した液（ドリップ）と接触しないようにしましょう。
- 肉類の調理に使用した包丁やまな板などの器具類は、使った都度よく洗浄した後に消毒しましょう。
- 生肉を触った後は、手指をよく洗浄した後に消毒することを徹底しましょう。



営業者の皆様へ

消費者の皆様への注意の他、次の点に気を付けてください。

- お客様自身が肉を焼く場合は、必ず「肉を焼く箸」と「食べる箸」を別に用意し、使い分けを勧めましょう。
- 牛レバーを生食用として提供することは、法律で禁止されています。

[牛レバーを生食するのは、やめましょう（「レバ刺し」等）（厚生労働省ホームページ）](#) <外部リンク>

啓発資料

[腸管出血性大腸菌の感染を防ぐために（県民のみなさまへ）](#) [PDFファイル/415KB]



腸管出血性大腸菌による食中毒についてさらに詳しい情報は、[腸管出血性大腸菌Q&A（厚生労働省ホームページ）](#)<外部リンク>をご覧ください。



PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe社が提供するAdobe Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。（無料）

このページに関するお問い合わせ

[福祉保健部](#) [生活衛生課](#)

食の安全・安心推進係

〒950-8570 新潟県新潟市中央区新光町4番地1 新潟県庁行政庁舎13階

Tel：025-280-5205 Fax：025-284-6757 [メールでのお問い合わせはこちら](#)