

本文へ

初めての方へ

事業者の方へ

Foreign Language

閲覧補助

音声読み上げ

マイページ



防災情報

分類別

目的別

組織別

現在の新潟



サイト内検索

詳細検索

検索

所在地 [トップページ](#) > [分類でさがす](#) > [健康・福祉](#) > [衛生・動物愛護](#) > [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

にいがた食の安全インフォメーション



X にいがた食の安全エクス

各種パンフレット

店頭掲示板（にいがた食の安全インフォメーション）

食品衛生関係様式・記載例ダウンロード

食の安全・安心情報

[食中毒に関する情報](#)

[監視・検査に関する情報](#)

[健康食品による健康被害情報](#)

[食品衛生法違反者等の公表](#)

営業者向け情報

[営業許可・届出・法令等](#)

[HACCPに沿った衛生管理](#)

[食品表示制度](#)

[食品の自主回収](#)

[食品の指導基準](#)

食品安全の取組

[にいがた食の安全・安心条例](#)

[にいがた食の安全・安心基本計画](#)

[にいがた食の安全・安心審議会](#)

[食の安全・安心に関する地域意見交換会](#)

腸管出血性大腸菌

ページ番号：0711918 更新日：2026年4月16日更

★ 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です。
- 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 溶血性尿毒症症候群（Hemolytic Uremic Syndrome：HUS）とは、様々な原因によって生じる血性微小血管炎（血栓性血小板減少性血管炎）による急性腎不全であり、(1)破砕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/sozais/hyu/ushokuchau/doku_kenbikyuu.htm)

県民等アンケート結果

試験・免許

製菓衛生師

ふく処理責任者

調理師

管理栄養士

栄養士

相談窓口一覧

食品衛生相談窓口

食品表示相談窓口

見つからないときは



手話リンクについて

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、白菜の漬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。



事業者の皆様へ

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。

[生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](#)

[シェアする](#)

[ポスト](#)

[LINEで送る](#)

[県公式SNS一覧へ](#)

新潟県庁 法人番号 5000020150002

〒950-8570 新潟市中央区新光町4番地1

電話番号：025-285-5511（代表） 8時30分から17時15分まで、土日・祝日・年末年始を除く

[県庁へのアクセス](#)

[県庁舎のご案内](#)

[直通電話番号一覧](#)

[メンテナンス](#)

手話で電話する

[サイトマップ](#)

[ガイドライン](#)

[個人情報の取扱い](#)

[免責事項](#)

[RSS配信について](#)

[リンク集](#)

PCサイト表示

スマホサイト表示