

# 腸管出血性大腸菌による食中毒について

本食中毒は、赤痢菌の毒素と類似の毒素を産生する大腸菌による食中毒である。腹痛、出血を伴う水様性の下痢などを発症する。重症化し、死に至ることもある。

腸管出血性大腸菌は血清型によりさらにいくつかに分類され、本食中毒の原因となっているものは、血清型O157がほとんどであるが、この他にO26、O111、O128及びO145などがある。

## ○腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

1982年に、米国オレゴン州とミシガン州でハンバーガーによる集団食中毒事件で、患者の糞便から原因菌として発見され、その後世界各地で食中毒原因菌として検出されている。1996年には、関西地区の大規模食中毒をはじめとする全国的な食中毒発生があり、その後、散発的に食中毒の発生が続いている。2011年の富山県をはじめ3県で発生したユッケによる食中毒事件では5名が死亡し、患者数は181名であった。

2012年の札幌市を中心に発生した白菜浅漬による食中毒事件では8名が死亡し、患者数は169名であった。



腸管出血性大腸菌O157:H7

<食品安全委員会事務局 資料>

# 腸管出血性大腸菌食中毒の予防について

- 腸管出血性大腸菌はサルモネラや腸炎ビブリオなどの食中毒菌と同様、加熱や消毒薬により死滅。
- 通常の食中毒対策を確実に実施することで十分に予防可能。
- 家庭でできる食中毒予防の6つのポイントを確実に実行。

ポイント1	食品の購入	(新鮮な物、消費期限を確認して購入する等)
ポイント2	家庭での保存	(持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保存する等)
ポイント3	下調理	(手を洗う、きれいな調理器具を使う等)
ポイント4	調理	(手を洗う、十分に加熱する(75°C、1分以上)等)
ポイント5	食事	(手を洗う、室温に長く放置しない等)
ポイント6	残った食品	(きれいな器具容器で保存する、再加熱する等)

# 腸管出血性大腸菌食中毒のまとめ

＜特徴＞動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染する。  
主に加熱不足の肉（生肉含む）、生野菜などの食品、水を介して感染する。  
少量でも発病することがある。加熱や消毒処理には弱い。

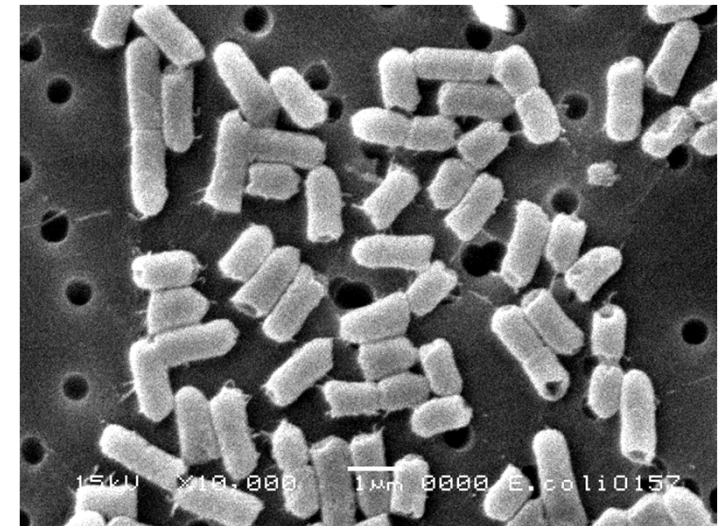
＜過去の原因食品（推定含む）＞

日本：井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ユッケ、ハンバーグ、牛角切リステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソース、イクラ醤油漬など。

海外：ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ホウレンソウ、アップルジュースなど。

＜症状＞感染後平均4～8日間の潜伏期間。初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。

＜対策＞食肉は中心部までよく加熱する（75℃、1分以上）。野菜類はよく洗浄。と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。



腸管出血性大腸菌O157:H7

＜食品安全委員会事務局資料＞