

腸管出血性大腸菌

0157について

⚠ 0157による食中毒で死亡事例が発生しています
食品（特に食肉）の調理に十分注意してください ⚠

0157による食中毒になるとどうなるの？

- ☑ 水のような下痢、血便
- ☑ 激しい腹痛
- ☑ 発熱



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

このような症状がある場合は…



早めに医療機関を受診してください！

原因となるものを摂取してから発症まで（潜伏期間）は、**3～8日**です。

☞ 溶血性尿毒症症候群（HUS）などの重度な合併症を起こし、死亡することもあります。

☞ 小児、高齢者など**病気に対する抵抗力が弱い方は重症化する可能性が高い**ため注意が必要です。

0157による食中毒を予防するには…？

レバ刺しなどの生肉や加熱不十分な肉料理は食べない。
食肉は中心まで加熱する。（75℃1分以上）

0157は熱に弱いので、しっかりと加熱すれば食中毒を予防することができます。

国内の腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

年度	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
発生件数	25	16	13	25	17	14	17	32	20	5	9
患者数	714	392	105	766	156	252	168	456	165	30	42
死者数	7	8	0	0	0	10	1	0	0	0	0

注) 腸管出血性大腸菌による食中毒として、厚生労働省に報告があったものを集計しています。

国内のO157感染事例の原因食品等

○O157の感染事例の原因食品等と特定あるいは推定されたものは、井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、カイワレ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソース等です。

○国内で流通している食品の汚染実態を調査したところ、牛肉、内臓肉及び菓子からO157が見つかったという報告もあります。

他人ごとではない！過去に起こったO157による食中毒事例

平成23年 4月	焼肉店で喫食したユッケ	181名感染（5名死亡）※1
平成26年 7月	露店で販売されていた冷やしきゅうり	510名感染
平成28年 8月	老人ホームで提供されたきゅうりの和え物	84名感染（10名死亡）
平成28年 8月	観光施設で販売されたサトウキビジュース	35名感染
平成28年10月	市販の冷凍メンチカツ	62名感染
令和 4年 8月	食料品店で販売されたローストビーフ及びレアステーキ※2	23名感染（1名死亡）※3

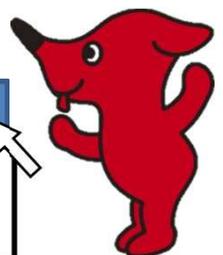
※1 腸管出血性大腸菌O111を含む ※2 社会通念上「ユッケ」と呼称されるもの

※3 令和4年9月15日時点の速報値

詳しい情報は、千葉県ホームページ「食の安全・安心電子館」をご覧ください。

<https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

食の安全・安心電子館



食の安全・安心レポートに関するお問い合わせは…

千葉県健康福祉部衛生指導課企画調整班

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL:043-223-2638 FAX:043-227-2713