

腸管出血性大腸菌

わずか100個でフルさする
知名度高い食中毒菌！



© SARAYA CO., LTD.

画像出典：東京都健康安全研究センター
ホームページ



潜伏場所

主に牛の腸内に生息。

原因食品

牛の糞便によって汚染された食肉やその加工品・井戸水など。

菌の特徴

• わずか100個程度の菌数でも感染する。
• ベロ毒素という強力な毒素をつくる。
• O157、O111、O26など多くの血清型が存在する。

潜伏期間

1～14日

症状

• 発熱・激しい腹痛・水溶性の下痢・血便・吐き気・嘔吐など。
• 初期症状が風邪に似ているため、見過ごしやすいので手遅れに要注意。(特に乳幼児や小児、高齢者が感染すると、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を起こし、死に至る場合もある)

対抗手段

• 食品の加熱処理。特に肉類は中心部まで十分に加熱調理(75℃で1分以上)し、生肉は食べない。
• 加熱せずに食べる野菜は特によく洗浄する。
• 井戸水の定期的な水質検査。

