

令和8年10月14日

市内で腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました

本日、長野市保健所は、市内の飲食店を食中毒の原因施設と断定し、この施設の営業者に対し令和8年10月14日（水）の1日間、営業停止を命じました。

患者は、この施設が調理、提供した食事を喫食した2名で、既に回復しています。

【事件の探知】

令和 8 年 9 月 30 日（水）腸管出血性大腸菌患者の接触者として検査を行った者に、腸管出血性大腸菌の感染が認められたため、調査を行ったところ、令和 8 年 9 月 16 日（水）に発生届を受理し、調査を行っていた別の患者と同一施設の利用があったことが判明しました。

【調査結果概要】

- 発症者に共通する飲食物は、当該施設において提供された食品のみであった。
- 発症者の症状及び潜伏期間は、腸管出血性大腸菌 O157 の特徴と一致していました。
- 発症者 2 名に、感染症を疑う事象はありませんでした。
- 発症者 2 名から検出された腸管出血性大腸菌 O157 の遺伝子パターンが一致しました。
- 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出されました。

以上から、当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	令和8年9月7日（月）午前6時から及び、 令和8年9月16日（水）午後6時から
	患者の主な症状	腹痛、下痢、発熱
	発生場所	長野市
	発症者数	発症者数 2名／2グループ
	受診医療機関数	1か所 1名
病因物質	腸管出血性大腸菌O157	
原因食品	令和8年9月4日（金）及び9月11日（金）に当該施設で提供された食事	
措置	10月14日（水）の1日間の営業停止処分を行った。	

【参考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む） （令和8年10月14日現在）

令和 8 年度発生状況（長野市）	2 件	31 名
令和 7 年度同期（長野市）	1 件	5 名

～ 腸管出血性大腸菌による食中毒とは ～

[特 徴]

腸管出血性大腸菌は、食中毒を引き起こす細菌で、0157 や 026 などの種類があります。少量の菌でも発症するため、感染力が非常に強いのが特徴です。主に加熱不十分な食肉や汚染された野菜、水などが原因となります。また、感染者の便を介して二次感染が広がることもあります。初夏から初秋に発生しやすい傾向がありますが、気温の低い時期でも発生が見られます。

[症 状]

原因食品を摂取後、2～10 日の潜伏期間を経て、腹痛、水様性下痢、血便などの症状が現れます。場合によっては、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症など重篤な症状を引き起こし、命に係わる危険があります。乳幼児や高齢者では重症化しやすいので特に注意が必要です。

[予防方法]

腸管出血性大腸菌による食中毒を防ぐには、以下のポイントを徹底してください。

食品の十分な加熱 : 肉類は中心部まで 75℃以上で 1 分以上加熱する。

手洗いの徹底 : 調理前後やトイレ後には石けんでしっかり手を洗う。

調理器具の衛生管理 : まな板や包丁はこまめに洗浄・消毒する。

二次汚染の防止 : 生肉を扱った後は、他の食品との接触を避ける。

生野菜の洗浄 : 流水で丁寧に洗い必要に応じ消毒し、衛生的な環境で調理する。

器具の使い分け : 焼肉などの際は、生肉用の tong と、焼いた肉を扱う tong や箸を使い分けましょう。

保健福祉部長 長野市保健所食品生活衛生課

（課長） 小林 徹也

（担当） 笠原 美絵

TEL : 026-226-9970

FAX : 026-226-9981

E-mail : h-seikatu@city.nagano.lg.jp