

2025年3月の東京都食中毒発生状況（速報値）3月31日現在

3月の食中毒速報値が東京都から発表されましたのでご紹介します。

3月は発生件数5件、患者数は38名でした。

なお、2月の発生状況は速報値で6件、患者数は160名でしたが、3月末の時点で26件、379名となっています。

1 事件数（3月までの累計）

43件（2024年同期46件、2023年同期31件、最近10年間の同期37件）

2 患者数（3月までの累計）

501名（2024年同期940名、2023年同期245名、最近10年間の同期592名）

3 死者数（3月までの累計）

0名（2024年同期 0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2025年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
件数	12	26	5										43
患者数	84	379	38										501

（2）2024年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114
患者数	628	217	95	51	86	32	144	34	22	123	32	72	1,536

（3）2023年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137
患者数	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	49	123	878

（4）最近10年間の月別発生状況（2023年までの平均値）（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	11	12	14	10	9	12	11	9	10	10	9	10	127
患者数	235	250	107	154	75	93	66	343	66	81	77	142	1,688

5 病因物質別発生件数

3月の食中毒報告数は、ノロウイルス食中毒、カンピロバクター食中毒がそれぞれ2件、ウエルシュ菌食中毒が1件でした。ノロウイルス食中毒は2月に20件報告があり、全国的にも爆発的に発生しました。3月の速報では2件の報告ですが、今後報告が増えるものと推察します。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	2	14	26	411	4	60	25	813	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター	2	7	8	34	2	10	7	32	26	152
	黄色ブドウ球菌									2	26
	ウエルシュ菌	1	17	2	27			1	26	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ					1	3	1	3	1	3
	腸管出血性大腸菌									2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌									1	12
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	4
寄生虫	アニサキス			5	5	4	4	10	10	34	34
	クドア・セブテンブクタータ					1	18	1	18	1	18
化学物質	ヒスタミン									1	20
	次亜塩素酸ナトリウム									1	2
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
不明											
合計		5	38	43	501	12	95	46	940	114	1,536

6 原因施設別発生件数

3月はすべて一般飲食店が原因施設でした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	5	38	40	482	10	76	35	591	88	967
	仕出し									1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			1	17	1	18	4	189	7	274
	届出							1	53	2	86
魚介類販売業						1	1	2	2	4	4
そうざい製造業											
家庭										3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他								1	14	2	38
不明				2	2			2	11	6	17
合計		5	38	43	501	12	95	46	940	114	1,536

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

(1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都保健医療局)

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin_topics.html

(2) 東京都の食中毒発生状況

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//tyuudoku/index.html>

(3) 全国の食中毒発生状況 (厚労省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

上記の7 (3) に全国の食中毒発生状況として URL が掲載されています。

ここに、ようやく2024 (令和6) 年の確定値が掲載されました。

今回は、昨年の全国の食中毒発生状況をご紹介します。

(1) 概要

厚生労働省の資料では、2024年の食中毒発生件数は1037件、患者数は14229名でした。ただし、2024年に発生した紅麹を使用した機能性表示食品については、件数には計上されていますが、患者数は計上されていません。

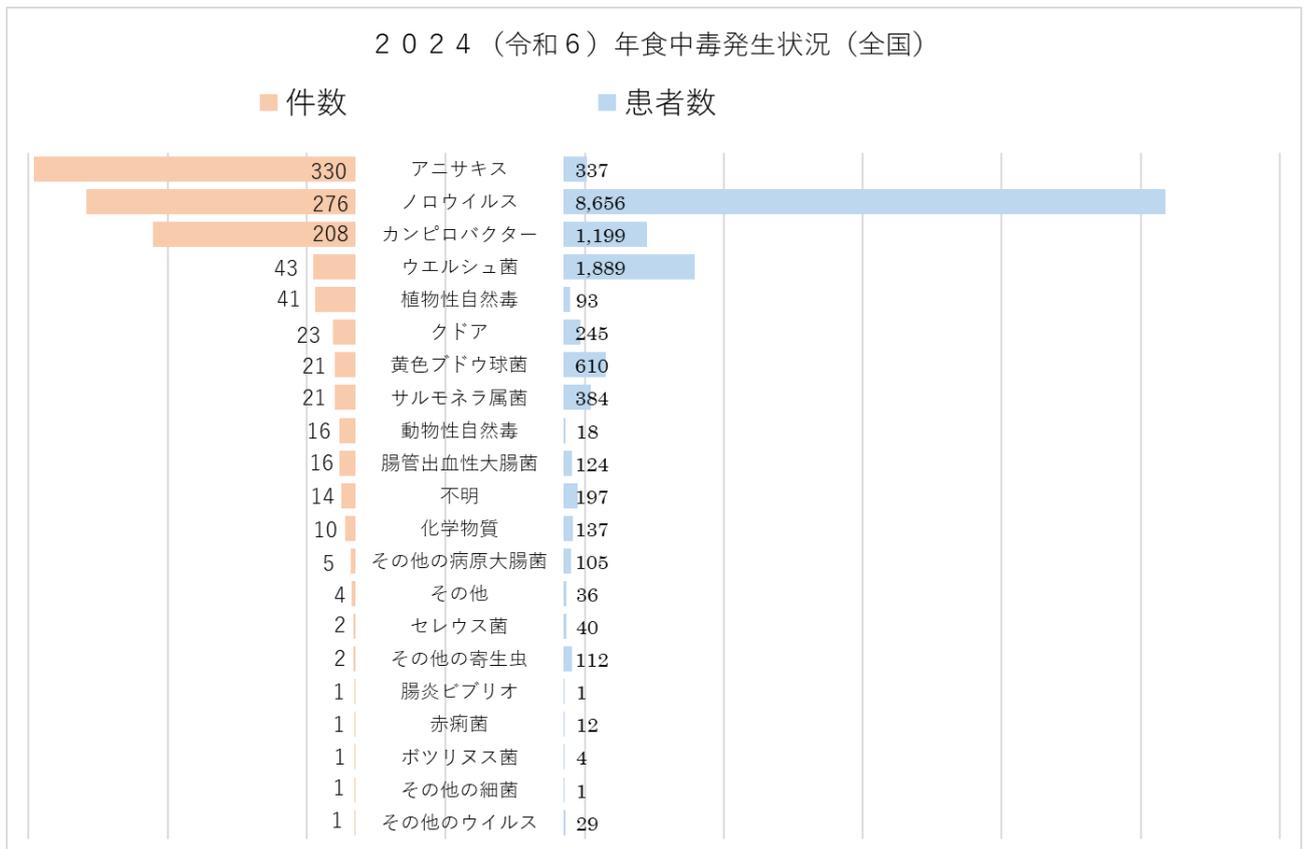
したがって、患者数に基づく発生件数は1036件となりますが、ここでは厚労省に従って発生件数を1037件とします。

下のグラフは、病因物質別の発生件数と患者数を示したものです。

アニサキス、ノロウイルス、カンピロバクターが御三家であることはここ数年変わりませんが、2023年に第3位だったノロウイルスが第2位となりました。

患者数では、毎年圧倒的にノロウイルスが第1位となっています。

そして、ウエルシュ菌が第2位となっています。



(2) 推移

最近10年間の発生状況の推移を下の表に示しました。

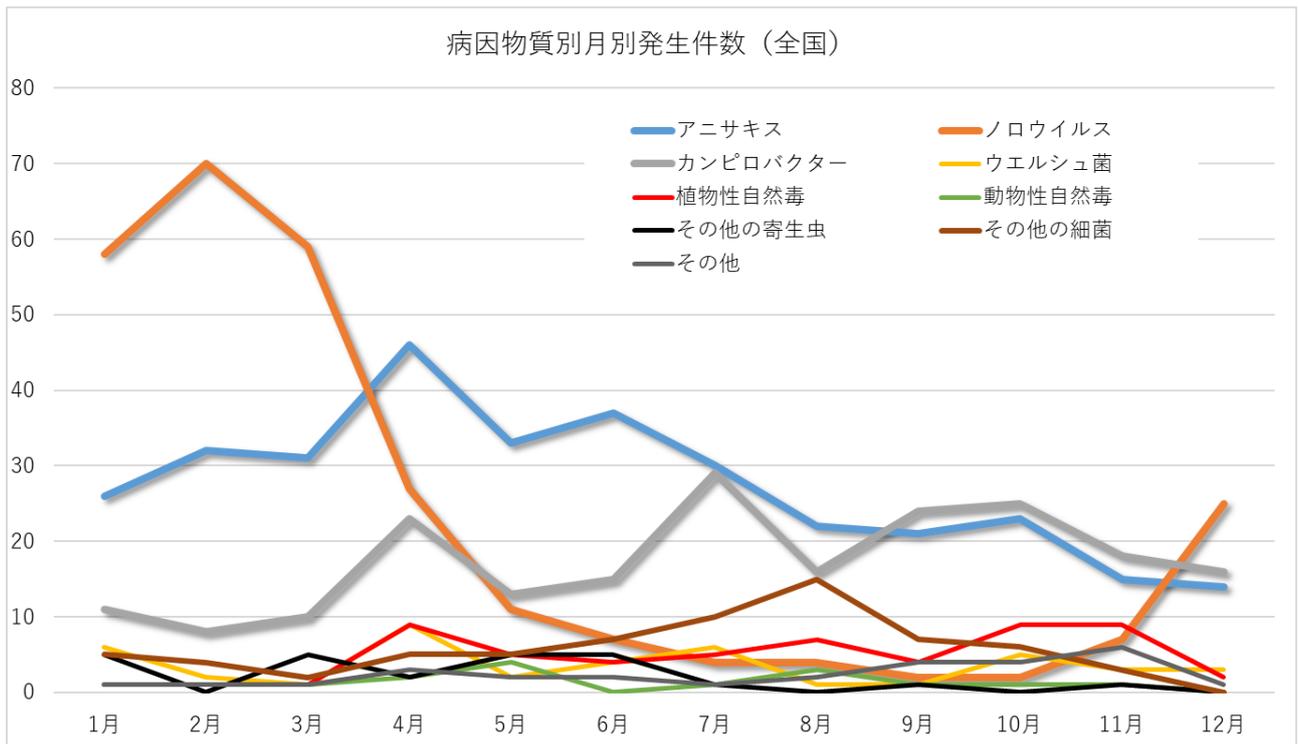
コロナ禍で食中毒の発生が下がりましたが、最近は増加傾向となっています。

2024年の死者は3名でしたがすべて植物性自然毒で、家庭が原因施設となっています。

元号	年	事件数	患者数	死者数	死因原因
H27	2015	1,202	22,718	6	アオブダイ：1、ふぐ：1、イヌサフラン：2、不明：2
H28	2016	1,139	20,252	14	腸管出血性大腸菌（EHEC）：10、イヌサフラン：2、スイセン：1、トリカブト：1
H29	2017	1,014	16,464	3	蜂蜜（ボツリヌス菌）：1、イヌサフラン：1、EHEC：1
H30	2018	1,330	17,282	3	イヌサフラン：2、ニセクロハツ：1
R1	2019	1,061	13,018	4	イヌサフラン：2、ふぐ：1、ノロウイルス（？）：1
R2	2020	887	14,613	3	グロリオサ：1、キノコ：1、ふぐ：1
R3	2021	717	11,080	2	イヌサフラン：1、サルモネラ属菌：1
R4	2022	962	6,856	5	イヌサフラン：2、ふぐ：1、EHEC：1、グロリオサ：1
R5	2023	1,021	11,803	4	ドクツルタケ：1、ロタウイルス：1、毒素原性大腸菌O159：1、サルモネラ属菌：1
R6	2024	1,037	14,229	3	イヌサフラン：2、ドクツルタケ等：1
10年間平均		1,037	14,832	5	（植物性自然毒：21、微生物：18、動物性自然毒：4、不明：2）

(3) 月別発生件数

主な病因物質の月別の発生件数を下のグラフに示します。



ノロウイルスは、特に2月に多発しましたが、年末の12月に上昇傾向を示していますが、ご承知の通り2025年の2月から3月にかけて猛威を振るいました。

アニサキスは、4月がピークとなりましたが、春から初夏にかけて多く、秋以降が少なくなっています。

これは、生で喫食される魚種の影響があるのかもしれませんが、原因はわかりません。

キンピロバクターはノロウイルスが多発した1月から3月の発生が少ない傾向がありました。

わかりにくいですが、植物性自然毒は4月と8月、そして10月から11月に多い傾向があります。

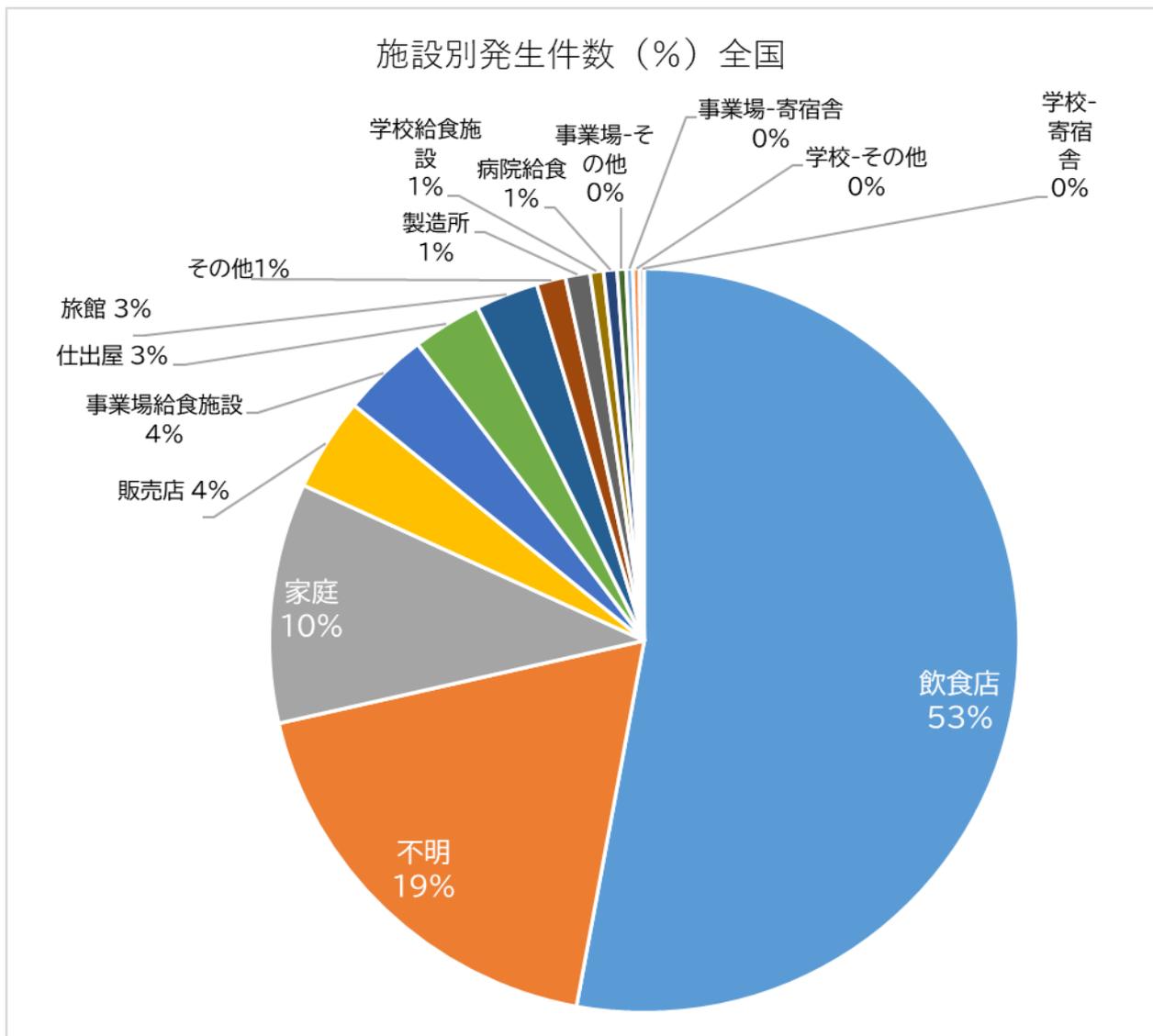
これは、山菜の時期、キノコ採取の時期と重なります。

(4) 施設別

施設別の発生件数の割合を下のグラフに示します。

例年飲食店が過半数を占めるのは変わりません。

原因施設が不明となっているのは、病因物質がアニサキスとカンピロバクターが大半を占めています。理由はよくわかりません。



家庭が原因の食中毒では病因物質として、アニサキスが最も多いですが、次いで植物性自然毒、動物性自然毒が続きます。この3種類で原因の大部分を占めています。

事業場給食の中には、社員食堂のほか、老人ホームと保育園給食が含まれますが、ノロウイルスとウエルシュ菌がほとんどを占めます。

仕出し屋と旅館はノロウイルスが原因としては最も多くなっています。