

## 2025年5月の東京都食中毒発生状況（速報値） 5月31日現在

5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。

5月は発生件数8件、患者数は33名でした。

なお、4月の発生状況は速報値で7件、患者数は159名でしたが、5月末の時点で14件、246名となっています。4月分として5月に入ってから報告があった7件は、アニサキス食中毒が3件、ノロウイルス食中毒が2件、カンピロバクター食中毒が1件、飲食店が提供した有毒植物のバイケイソウ類の誤食が1件でした。飲食店で発生した有毒植物による食中毒は大変珍しく、また、都内でのキノコを除く植物性自然毒による食中毒は2023年7月に起きたウリ科植物による食中毒以来となります。

### 1 事件数（5月までの累計）

73件（2024年同期64件、2023年同期54件、最近10年間の同期56件）

### 2 患者数（5月までの累計）

856名（2024年同期1,077名、2023年同期396名、最近10年間の同期820名）

### 3 死者数（5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	13	14	8								73
患者数	84	395	98	246	33								856

#### （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

5月の食中毒報告数は、アニサキス食中毒が5件、ノロウイルス食中毒2件、病因物質不明の食中毒1件でした。病因物質が不明の食中毒は患者数が14名で5月に報告があった食中毒では最も患者が多いものでした。区内の一般飲食店が5月15日から17日にかけて提供したコース料理が原因となっています。原因究明をしてほしいと思います。

今年のノロウイルス食中毒の発生は少し異常ですが、5月になっても2件の報告がありました。全国的にもまだ発生が続いているようです。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス	2	14	35	698	1	11	28	838	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター			12	71	3	12	13	76	26	152
	黄色ブドウ球菌									2	26
	ウエルシュ菌			2	27	1	57	2	83	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ							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	1	4	1	4
	寄生虫	アニサキス	5	5	20	21	2	2	17	17	34
クドア・セブテンブクタータ								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			1	1						
	動物性自然毒										
	不明	1	14	1	14						
	合計	8	33	73	856	8	86	64	1,077	114	1,536

## 6 原因施設別発生件数

原因施設不明が2件ありましたが、いずれもアニサキス食中毒でした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
飲食店	一般	6	31	62	629	6	28	50	669	88	967
	仕出し			1	130					1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			2	89	1	57	5	246	7	274
	届出							1	53	2	86
	魚介類販売業			1	1	1	1	3	3	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	7	7			3	12	6	17
	合計	8	33	73	856	8	86	64	1,077	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.hokeniryō.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin\\_topics.html](https://www.hokeniryō.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin_topics.html)

(2) 東京都の食中毒発生状況

<https://www.hokeniryō.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\\_iryō/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryō/shokuhin/syokuchu/04.html)

## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

今年1月に大手飲食チェーンでみそ汁にネズミが混入していた事故が発生しました。発生から2か月たったころ、この件が報道され大きな騒ぎとなりました。結局このチェーンは全店の一時閉店を余儀なくされることになりました。

また、2023年5月に起きた都内の大手パンメーカーの食パンからネズミの体の一部が見つかり、10万4000個の食パンを自主回収するという騒ぎとなりました。

いずれの事故も、人的な被害は発生していませんが、ネズミの混入は異物混入の中でも消費者が最も嫌うもののひとつであり、マスコミの関心を引く話題にもなります。

東京都保健医療局のホームページに掲載されている都内のネズミ相談件数の推移を下表に示します。保健所に相談があるのが全体の一部であると考えれば毎年かなりのネズミの問題が発生しているのかもしれない。

なかでも、食品の異物混入に主な原因となるのはクマネズミといわれていますが、種類が判明している者では最も相談が多くなっています。

年度	H26 2014	H27 2015	H28 2016	H29 2017	H30 2018	R元 2019	R2 2020	R3 2021	R4 2022	R5 2023
ドブネズミ	184	270	336	360	318	421	454	301	321	640
クマネズミ	2,004	1,784	1,737	1,515	1,659	1,423	1,567	1,461	1,405	1,645
ハツカネズミ	11	7	14	8	9	15	6	17	6	28
その他	4,679	4,788	4,556	4,890	4,588	4,531	4,305	4,175	4,667	5,413
合計	6,878	6,849	6,643	6,773	6,574	6,390	6,332	5,954	6,399	7,726

クマネズミは、わずかな隙間から施設内に入りこんでしまいますので、食品関係施設ではクマネズミ対策が重要であると考えます。

東京都保健医療局が作成している「都民のためのネズミ防除読本」によるとネズミの防除には次の3通りがあるようです。

環境的防除：ねずみの生息しにくい環境を整え維持していく防除法で、人や環境に最も影響が少なく、効果が持続

化学的防除：殺そ剤や忌避剤といった薬剤を使用する方法

物理的防除：ネズミ捕り（かご、粘着トラップ、圧殺式トラップなど）を使用して捕獲する方法



また、ネズミの種類による防除対策の有効性については下表のように記されています。

	ドブネズミ	クマネズミ	ハツカネズミ
環境的防除	有効	有効	有効
化学的防除	有効	あまり有効でない	有効
物理的防除	有効	あまり有効でない	有効

肝心のクマネズミについては、環境的防除以外はあまり有効ではないということです。

すべての種類のネズミに有効な環境的防除は、ネズミを侵入させず生息させない対策です。食品関係施設としては一番優れた対策といえるのではないのでしょうか。

この対策は、まず、外からの進入路を絶たなければなりません。

食品衛生法では、一般衛生管理項目として

① 施設及びその周囲は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除

② 窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置

を義務付けています。また、ネズミはほんの小さな穴や隙間などから侵入しますので、壁や天井などの点検や補修は欠かせません。

次にネズミが生息できる状況をなくすことですが、最も有効な手段は「清掃とごみ処理」です。

具体的には、

① 作業場は定期的に清掃し、その環境を常に清潔に保つ。

② 食材や器具の保管場所は、その環境を常に清潔に保つ。

③ 作業場は、汚れ、カビの付着がなく、害虫発生やねずみの生息のないようにする。

④ ゴミは毎日捨て、ゴミ箱を洗浄する。

⑤ やむを得ず、ゴミの処理ができない場合は、閉店後、害虫やねずみの侵入を防止するため、密閉できる蓋をする

つまり、5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣化）を徹底することになります。

簡単そうですが、徹底するのは相当な覚悟で対応しなければなりません。たかがネズミされどネズミで甚大な損害の原因となることは明白ですし、これがきちんとできないようであれば HACCP に取り組むことはできません。