

2025 年 8 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 8 月 31 日現在

8 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。

8 月 31 日までに報告がされた食中毒は、発生件数 2 件、患者数は 7 名でした。

なお、7 月の発生状況は速報値で 10 件、患者数は 86 名でしたが、8 月末の時点で 15 件、104 名と報告されています。7 月分として 8 月に入ってから報告があったのは 5 件で、アニサキス食中毒が 3 件、サルモネラによるものが 2 件でした。サルモネラによる食中毒は、昨年 3 月に起きたウナギ料理が原因の事件以来となります。

1 事件数（8 月までの累計）

102 件（2024 年同期 86 件、2023 年同期 95 件、最近 10 年間の同期 88 件）

2 患者数（8 月までの累計）

1,031 名（2024 年同期 1,287 名、2023 年同期 638 名、最近 10 年間の同期 1,322 名）

3 死者数（8 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	10	10	15	2					102
患者数	84	395	101	251	53	36	104	7					1,031

（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

8月の食中毒報告数は、カンピロバクター食中毒が2件でした。

カンピロバクター食中毒は全国的にも全く衰えていない印象ですが、その共通要因として、「若者＋鳥刺し又は加熱不足の焼き鳥」という構図が見えてきます。提供する側の問題もありますが、ギランバレー症候群の怖さをもって知ってもらいたいと思います。後遺症を考えると知らなかったでは済まされません。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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			36	727			30	926	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	22	116	1	3	17	89	26	152
	黄色ブドウ球菌			1	43	1	17	1	17	2	26
	ウエルシュ菌			3	44			5	152	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ			2	15			1	3	1	3
	腸管出血性大腸菌			2	13					2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌					1	12	1	12	1	12
	カンピロバクター及びサルモネラ							1	4	1	4
寄生虫	アニサキス			31	32	2	2	28	28	34	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			2	3						
	動物性自然毒										
不明				1	14						
合計		2	7	102	1,031	5	34	86	1,287	114	1,536

6 原因施設別発生件数

原因施設は2件とも飲食店でした。

カンピロバクター食中毒の原因食品は、「とりわさ」と加熱不十分と思われる焼き鳥でした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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	2	7	83	730	4	31	65	815	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			5	246	7	274
	届出							2	86	2	86
魚介類販売業				2	2			4	4	4	4
そうざい製造業				1	43						
家庭								2	2	3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他				3	27			2	38	2	38
不明				10	10	1	3	5	16	6	17
合計		2	7	102	1,031	5	34	86	1,287	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

今月の速報で、7月にサルモネラ食中毒が2件報告されたと記しました。いずれも飲食店の食事で発生しましたが、そのうち一軒は居酒屋、もう一軒は焼き肉屋でした。原因食材は不明です。

最近、サルモネラ食中毒は発生が少なくなっていますが、怖い食中毒のひとつでもあり、油断は禁物です。そこで、今回はサルモネラ属菌についてつぶやきます。

サルモネラ属菌は、食中毒の原因となる代表的な細菌の一つです。動物の腸内などに広く分布しています。

サルモネラ属菌は、なぜ「属菌」という言葉が付くのかを最初に説明します。生物の分類は階級名(ランク)で呼ばれることが多く、例えば、ヒトと大腸菌をそれぞれの階級に当てはめてみると、次のようになります。

階級	ヒト	大腸菌
ドメイン	真核生物	細菌
界	動物界	なし
門	脊索動物門	プロテオバクテリア門
綱	哺乳綱	ガンマプロテオバクテリア綱
目	サル目 (霊長目)	エンテロバクター目
科	ヒト科	腸内細菌科
属	ホモ属 (ヒト属)	エスケリキア属 (Escherichia)
種	サピエンス	コリ (coli)

そして、一般的には属名と種名で呼びます。つまり、ヒトはホモ・サピエンス、大腸菌は *Escherichia coli* (*E. coli*) となります。特にアルファベットであらわすときはイタリック体で表現します。

サルモネラは、科までは大腸菌と同じで、属名がサルモネラ属となりますが、種としては以下の2種が知られています。

- *Salmonella enterica*: ヒトや温血動物の感染症のほとんどを引き起こします。
- *Salmonella bongori*: 主に冷血動物 (爬虫類など) や環境中に見られる種です。

しかし、サルモネラ属の分類で重要なのは、種名ではなく血清型による分類です。これは、菌体表面にある特定の抗原 (O 抗原と H 抗原) の組み合わせによって分けられるもので、現在、2,600 以上の血清型が知られていますが、血清型によって、病原性などが異なるため、食中毒調査や臨床診断において重要視されています。

例えば、卵が原因の食中毒で有名な「*Salmonella* Enteritidis」や多くのサルモネラ食中毒の原因となる「*Salmonella* Typhimurium」などが有名です。

他の食中毒菌が属名 + 種名であらわすのに対して、サルモネラは属名 + 血清型名による表記が使わ

れています。そのために「サルモネラ属菌」と呼ばれています。

【サルモネラ属菌の特徴】

- 熱に弱い:70℃で数分加熱することで死滅します。食品を十分に加熱調理することは、サルモネラ食中毒の予防に非常に効果的です。
- 乾燥に強い: 水分が少ない環境でも長時間生き延びることができます。
- 増殖温度帯が広い: 10℃～40℃程度の環境で活発に増殖します。特に、人の体温に近い 37℃前後で最もよく増殖します。
- 少量でも感染する可能性がある: 比較的少ない菌数でも食中毒を引き起こすことがあります。

【サルモネラ属菌食中毒の主な症状】

激しい腹痛、下痢（水様便）、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などで、特に発熱と倦怠感は特徴的です。乳幼児や高齢者、免疫力の低い人は重症化し、死亡することもあります。

【サルモネラ属菌食中毒の発生状況】

2000年頃、サルモネラ食中毒は年間500件ほども発生し、わが国の食中毒の1位又は2位を占めているほどでしたが、最近10年間の発生件数と患者数は図1のとおり20～30件程度で推移しています。

2024年の病因物質別の発生件数は第7位となっています。

また、患者数も平均すると800名程度となっており、サルモネラ対策が比較的よくされているおかげだと思えます。

図2は、2015年から2024年までの10年間の施設別の発生状況の合計のグラフです。

件数、患者数共に飲食店が多いのは業態が多様で数が圧倒的に多いためと考えられます。ついで、仕出屋が発生件数では多くなっていますが、発生件数

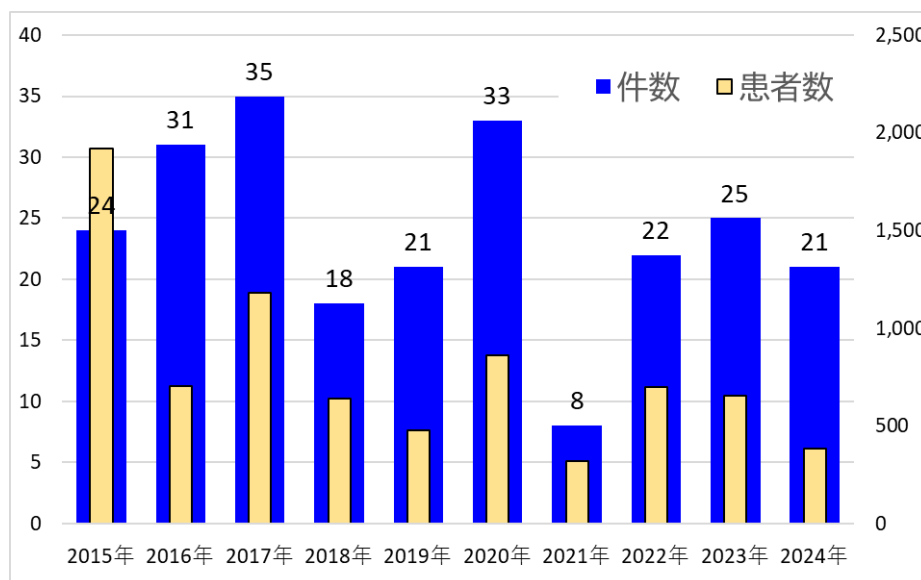


図1 サルモネラ食中毒の発生状況の推移

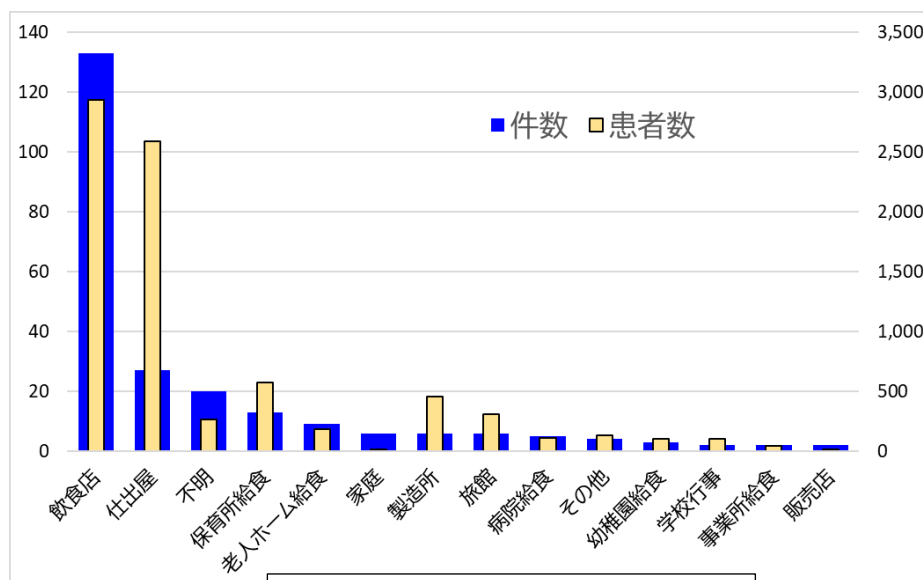


図2 サルモネラ食中毒の原因施設

のわりに患者数が非常に多いのも特徴です。

さらに、給食施設の食中毒が多いのも特徴です。やはり、大量調理施設であること、肉や卵を多く使用すること、調理後提供までの時間が比較的長くなることなどが原因として推察されます。

図3は、10年間のサルモネラ食中毒238件で、原因食材が判明した56事例（23.5%）についてグラフ化したものです。

卵料理、ウナギ料理、肉料理が多いのはサルモネラの分布を考えるとわかりますが、野菜料理（サラダ、和え物、酢の物など）が第2位となっているのはサルモネラが広く分布していることを物語っているのかもしれませんが。

サルモネラ食中毒は、症状が重くなる

傾向があり、発生件数が少なくなっているとはいえ、決して油断ができない食中毒です。

肉類（特に鶏肉）の陽性率は高いことがわかっていますし、かつて猛威を振るった鶏卵によるサルモネラ・エンテリティディスの陽性率も低くなってはいてもゼロではありません。

サルモネラ食中毒は、調理する際の手指や調理器具の洗浄と消毒の励行、しっかり加熱をして、なるべく早く食べる、保管するときは低温管理を徹底するという食中毒予防の三原則を守れば防げる食中毒であることを忘れずに衛生管理をお願いします。

