

2025 年 9 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 9 月 30 日現在

9 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。

9 月 30 日までに報告がされた食中毒は、発生件数 3 件、患者数は 12 名でした。

なお、8 月の発生状況は速報値でカンピロバクター食中毒 2 件、患者数は 7 名でしたが、9 月末の時点で 7 件、26 名と報告されています。8 月分として 9 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 2 件、腸管出血性大腸菌 O157（VT2）、ノロウイルス、カンピロバクターによるものがそれぞれ 1 件ずつでした。

1 事件数（9 月までの累計）

110 件（2024 年同期 93 件、2023 年同期 106 件、最近 10 年間の同期 98 件）

2 患者数（9 月までの累計）

1,071 名（2024 年同期 1,309 名、2023 年同期 677 名、最近 10 年間の同期 1,388 名）

3 死者数（9 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	7	3				110
患者数	84	395	101	251	53	36	113	26	12				1,071

（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

9月の食中毒報告数は、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスという最近の食中毒3大原因による食中毒がそれぞれ1件でした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	1	7	38	740	1	9	31	935	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター	1	4	24	129			17	89	26	152
	黄色ブドウ球菌			1	52			1	17	2	26
	ウエルシュ菌			3	44	1	4	6	156	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			3	15	1	4	1	4	2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌							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	1	1	34	35	3	3	31	31	34	34
	クドア・セブテンpunk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	1	2	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		3	12	110	1,071	7	22	93	1,309	114	1,536

6 原因施設別発生件数

原因施設は、ノロウイルスは集団給食施設、アニサキスは魚介類販売業、カンピロバクターは飲食店での鶏レバーの生食という非常にわかりやすいものでした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	1	4	87	743	6	21	71	836	88	967
	仕出し			1	130					1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可	1	7	3	96			5	246	7	274
	届出							2	86	2	86
魚介類販売業		1	1	3	3			4	4	4	4
そうざい製造業				1	52						
家庭						1	1	3	3	3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他				3	27			2	38	2	38
不明				12	20			5	16	6	17
合計		3	12	110	1,071	7	22	93	1,309	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

今回は、再びノロウイルスについてです。

今年 2025 年は、ノロウイルス食中毒の発生が非常に多く発生している印象です。

実際はどうか、これから多発期を迎えるにあたってノロウイルス食中毒の発生状況をデータに基づいてご紹介します。

最初は、ノロウイルス食中毒を含めた「感染性胃腸炎」の発生動向です。

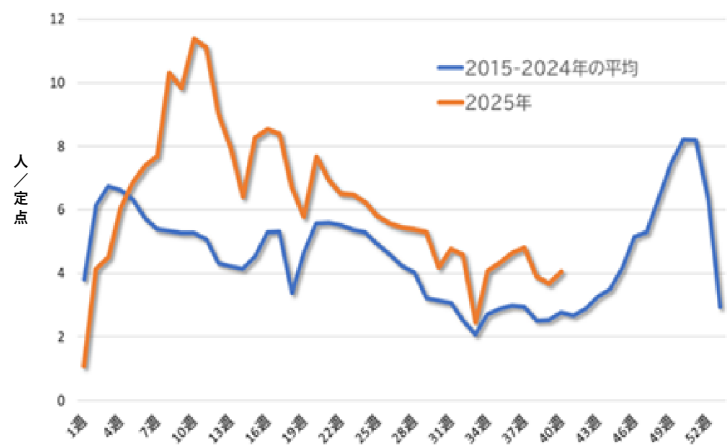
国立健康危機管理研究機構が毎週公表している、医療機関での定点報告速報を基に、今年の第 1 週から現在までの状況をグラフにしました。

青い折れ線は 2015 年から 2024 年までの 10 年間の平均です。

黄土色の折れ線は今年のもので、第 4 週までは少なめに推移していましたが、その後は過去 10 年間の平均をずっと上回っています。

特に 8 週目くらいから 12 週目くらいまでは猛威を振るっていました。

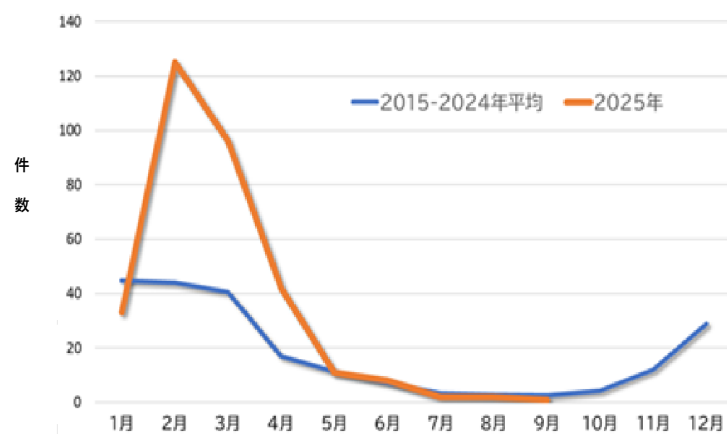
これは、月でいうと 2 月の中旬から 3 月の中旬あたりに該当します。



それでは、ノロウイルス食中毒の発生状況はどうだったのかを厚生労働省の食中毒統計の速報で見えます。

この速報は、9 月末までに自治体から報告があったものが計上されています。

まず、ノロウイルス食中毒の月ごとの推移について、今年と 2014 年から 2024 年の平均を右のグラフに示します。



これを見ても、2 月から 4 月まで、過去 10 年の平均を圧倒していることがわかります。

次に、下表で主な病因物質別の発生率を昨年と今年で比べてみます。

	2024 年	2025 年
ノロウイルス	26.6%	45.9%
アニサキス	31.8%	22.4%
カンピロバクター	20.1%	17.9%

クドア	2.2%	2.6%
不明	1.4%	2.0%
ウエルシュ菌	4.1%	1.7%
植物性自然毒	4.0%	1.6%
サルモネラ属菌	2.0%	1.4%
黄色ブドウ球菌	2.0%	1.3%
化学物質	1.0%	0.9%
その他	0.9%	0.9%
病原大腸菌	2.0%	0.7%
動物性自然毒	1.5%	0.3%

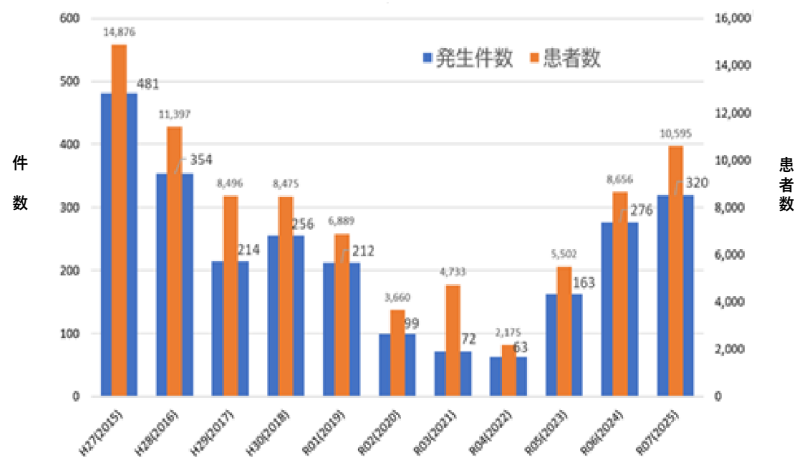
これを見ると、ノロウイルス食中毒の発生率が昨年を大幅に上回っています。

これからノロウイルス食中毒の多発期に入りますので、この割合はますます大きくなることが懸念されます。

最後に、2015 年から今年の 9 月末までのノロウイルス食中毒の発生件数と患者数の推移を右のグラフに示します。

今年は、まだ 9 月末の段階で、すでに 2016 年に匹敵する発生数、患者数となっています。

本当に注意しなければいけない状況です。



10 月 10 日に愛知県は、県内の食品加工会社が製造した業務用「大根おろし」によるノロウイルス食中毒のディフューズアウトブレイク（散発食中毒の広域発生）について報道発表しました。大根おろしは東海北陸地域の複数の飲食店で利用され、259 名の患者が出ているとしています。

具体的な原因は発表されていませんが、今後の調査結果報告が期待されます。

しかしながら、ノロウイルス食中毒を防ぐ方法は、手洗いの励行や従事者の体調管理等の基本的な衛生管理であると食品関係事業者は誰もがご存じだと思います。

この施設では、誰もが知っているノロウイルス食中毒を防ぐためのルールが守られなかったということです。

ノロウイルス感染症はこれから来る冬場に流行します。従って、冬場は特にほんのわずかなミスが、食中毒の発生を起こしてしまいます。

それは、大切なお客様に健康被害をもたらすだけでなく、ご自身の営業ができなくなるおそれも生ずるということです。

基本を忘れず、一層の衛生管理を実行していただきますようお願いします。