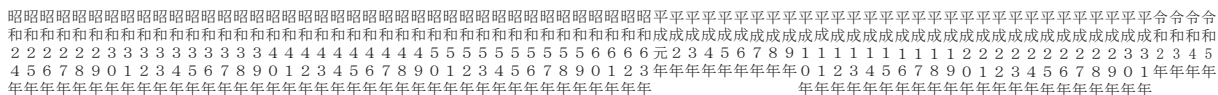


(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

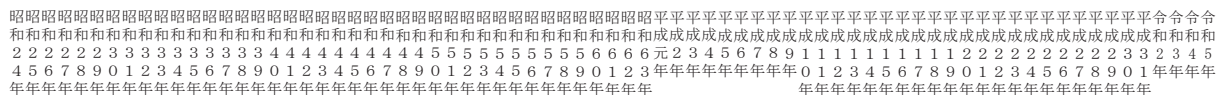
	件数	患者数	死亡者数
昭和24年	82	994	18
昭和25年	85	2,740	19
昭和26年	75	1,516	8
昭和27年	119	2,832	9
昭和28年	77	1,239	1
昭和29年	123	1,682	4
昭和30年	243	6,935	12
昭和31年	139	3,522	5
昭和32年	100	1,492	2
昭和33年	124	2,516	6
昭和34年	150	4,647	11
昭和35年	198	5,132	1
昭和36年	224	5,206	10
昭和37年	181	6,212	2
昭和38年	149	5,024	1
昭和39年	161	3,384	5
昭和40年	135	3,668	3
昭和41年	126	3,473	1
昭和42年	201	4,220	2
昭和43年	159	3,045	1
昭和44年	177	3,875	1
昭和45年	154	4,865	0
昭和46年	174	3,075	4
昭和47年	194	4,489	4
昭和48年	145	2,952	1
昭和49年	100	997	2
昭和50年	180	3,226	3
昭和51年	107	2,510	3
昭和52年	141	2,469	2
昭和53年	123	3,383	0
昭和54年	141	3,619	1
昭和55年	155	4,371	0
昭和56年	153	2,725	1
昭和57年	114	2,709	3
昭和58年	132	2,206	1
昭和59年	122	3,370	0
昭和60年	106	3,336	0
昭和61年	97	2,810	0
昭和62年	74	2,075	0
昭和63年	68	2,415	0

	件数	患者数	死亡者数
平成元年	92	3,958	0
平成 2年	85	2,339	0
平成 3年	60	1,937	0
平成 4年	53	1,343	0
平成 5年	65	1,394	0
平成 6年	84	2,747	0
平成 7年	80	2,444	1
平成 8年	110	1,597	1
平成 9年	103	1,992	0
平成10年	112	1,884	0
平成11年	94	2,367	0
平成12年	110	2,703	1
平成13年	77	934	1
平成14年	118	2,849	0
平成15年	103	2,322	0
平成16年	79	1,955	0
平成17年	99	2,518	0
平成18年	114	2,614	0
平成19年	83	2,050	0
平成20年	106	1,442	0
平成21年	126	1,847	0
平成22年	143	2,006	0
平成23年	133	1,515	0
平成24年	142	2,103	0
平成25年	87	1,324	0
平成26年	103	1,096	0
平成27年	149	2,258	0
平成28年	136	2,309	5
平成29年	132	2,628	1
平成30年	185	1,917	0
平成31年	119	865	0
令和2年	114	3,359	0
令和3年	83	610	0
令和4年	104	519	0
令和5年	137	878	0

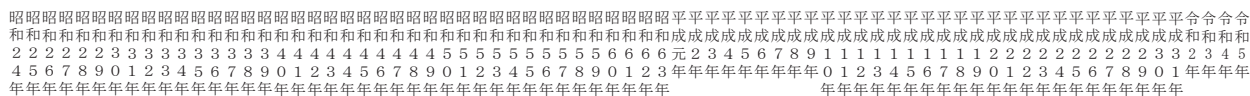
(件)



(v)



(人)

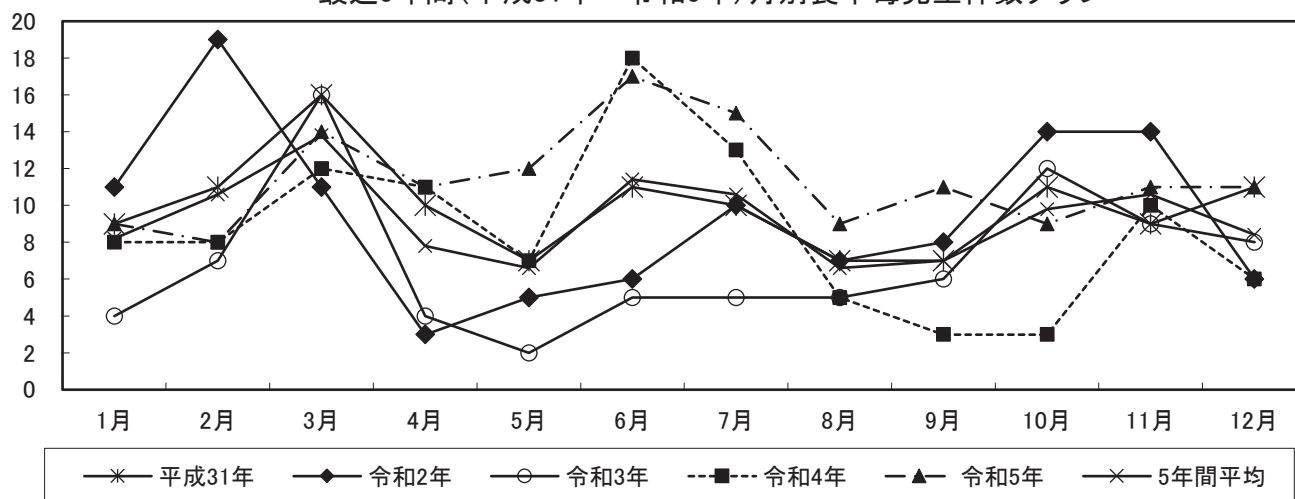


(2) 最近5年間（平成31年から令和5年まで）の食中毒発生状況

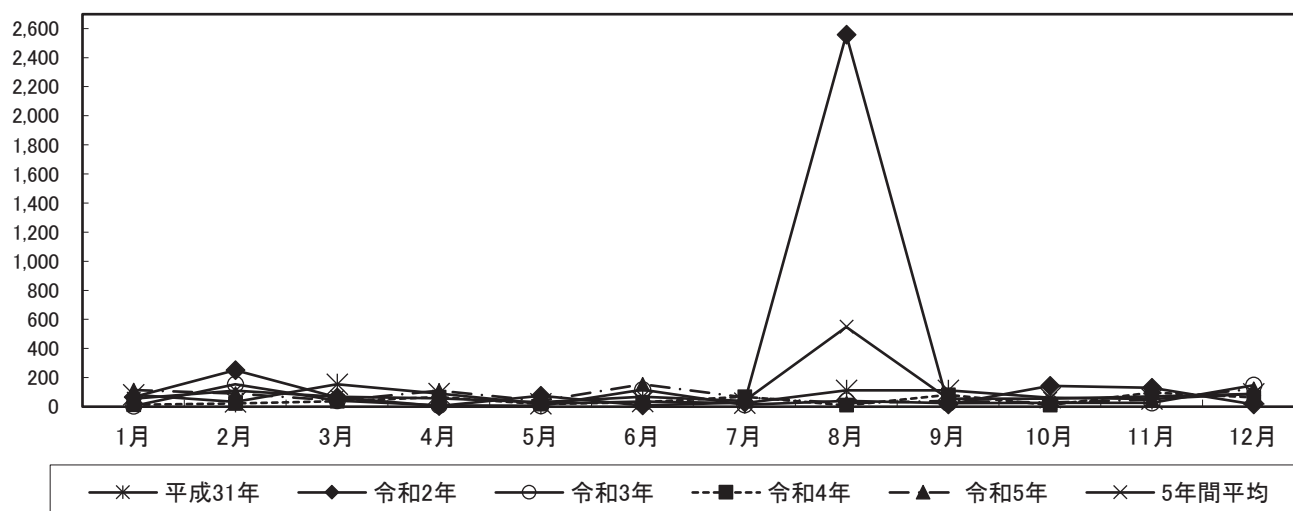
ア 月別食中毒発生状況

	平成31年		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年		5年間平均	
	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)	件数	(患者数)
合 計	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)	111.4	(1,246)
1月	9	(81)	11	(66)	4	(5)	8	(14)	9	(114)	8.2	(56)
2月	11	(34)	19	(250)	7	(154)	8	(23)	8	(90)	10.6	(110)
3月	16	(154)	11	(64)	16	(41)	12	(37)	14	(41)	13.8	(67)
4月	10	(90)	3	(5)	4	(9)	11	(66)	11	(111)	7.8	(56)
5月	7	(20)	5	(75)	2	(7)	7	(17)	12	(40)	6.6	(32)
6月	11	(35)	6	(9)	5	(116)	18	(30)	17	(154)	11.4	(69)
7月	10	(25)	10	(28)	5	(13)	13	(68)	15	(63)	10.6	(39)
8月	7	(113)	7	(2,558)	5	(40)	5	(10)	9	(25)	6.6	(549)
9月	7	(113)	8	(16)	6	(25)	3	(82)	11	(39)	7.0	(55)
10月	11	(61)	14	(143)	12	(27)	3	(11)	9	(29)	9.8	(54)
11月	9	(52)	14	(130)	9	(26)	10	(97)	11	(49)	10.6	(71)
12月	11	(87)	6	(15)	8	(147)	6	(64)	11	(123)	8.4	(87)

最近5年間(平成31年～令和5年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成31年～令和5年)月別食中毒患者数グラフ



イ 原因食品別食中毒発生状況

		平成31年		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年	
		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)
合 計		119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)
魚介類	貝 類	1	(4)	2	(8)					2	(15)
	ふ ぐ			1	(1)						
	そ の 他	40	(48)	40	(62)	33	(60)	37	(38)	40	(44)
魚 介 類 / そ の 他 類		2	(2)	3	(3)	3	(3)	2	(2)	3	(3)
魚 介 類 加 工 品								1	(1)		
肉 類 及 び そ の 加 工 品		5	(14)	4	(17)	5	(18)	3	(15)	6	(42)
肉 類 及 び そ の 加 工 品、そ の 他		2	(9)								
乳 類 及 び そ の 加 工 品										1	(2)
野 菜 及 び その加工品	き の こ 類									1	(4)
	そ の 他			2	(13)			1	(8)	1	(20)
菓 子 類						1	(6)				
複 合 調 理 食 品		8	(170)	6	(98)	6	(97)	4	(101)	4	(79)
す し 類		4	(4)	10	(18)	8	(138)	10	(10)	14	(15)
そ の 他		52	(609)	36	(3,125)	25	(286)	31	(327)	52	(640)
不 明		5	(5)	10	(14)	2	(2)	15	(17)	13	(14)

ウ 病因物質別食中毒発生状況

		平成31年		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年	
		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)
合 計		119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)
サ ル モ ネ ラ		2	(18)					1	(9)	5	(59)
黄 色 ブ ド ウ 球 菌		1	(4)	4	(29)	3	(30)	4	(34)	3	(41)
カ ン ピ ロ バ ク タ ー		36	(187)	21	(177)	19	(61)	19	(81)	29	(144)
カンピロバクター及びサルモネラ		1	(7)	2	(6)	1	(5)				
腸 管 出 血 性 大 腸 菌 及 び カ ン ピ ロ バ ク タ ー		1	(2)								
腸 管 出 血 性 大 腸 菌		5	(24)	1	(10)	2	(7)	2	(10)	1	(3)
毒 素 原 性 大 腸 菌				1	(2,548)						
耐熱性毒素様毒素遺伝子 (<i>astA</i>) 保 有 大 腸 菌								1	(29)		
ウ エ ル シ ュ 菌		3	(196)	4	(336)	4	(250)	5	(173)	4	(149)
セ レ ウ ス 菌		1	(20)	1	(4)	1	(2)	1	(10)	1	(7)
ボ ツ リ ヌ ス 菌								1	(1)		
ノ ロ ウ イ ル ス		14	(266)	14	(131)	8	(193)	6	(100)	16	(358)
ア ニ サ キ ス		50	(52)	56	(58)	42	(42)	62	(63)	70	(74)
ア ニ サ キ ス 及 び シ ュ ー ド テ ラ ノ ー バ								1	(1)		
シ ュ ー ド テ ラ ノ ー バ		1	(1)	2	(2)						
クドア・セプトンブクタータ										1	(9)
ウ エ ス テ ル マ ン 肺 吸 虫										1	(2)
化 学 物 質		1	(7)	4	(48)	3	(20)			3	(5)
植 物 性 自 然 毒				1	(3)			1	(8)	3	(27)
動 物 性 自 然 毒				1	(1)						
不 明		3	(81)	2	(6)						

エ 責任の所在別食中毒発生状況

		平成31年		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年	
		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)
合 計		119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)
飲食店	一 般	87	(586)	55	(250)	52	(161)	53	(248)	78	(607)
	す し	10	(11)	16	(24)	10	(138)	13	(13)	15	(16)
	仕 出 し	1	(93)	3	(2,746)	2	(49)	1	(7)	1	(9)
	弁 当			2	(2)			1	(18)		
	旅館・ホテル	1	(1)								
	そば			1	(1)						
	そうざい					1	(1)			1	(1)
	自動車、一般									1	(6)
	自動車					1	(5)				
給食団	要 許 可	1	(76)	7	(155)	2	(149)	2	(82)	3	(45)
	届 出			3	(124)	2	(89)	5	(113)	1	(54)
	届 出 対 象 外			1	(7)						
飲食店及び販売業				1	(1)						
飲食店及び製造業		1	(39)	1	(10)						
菓子製造業						1	(6)				
つけ物製造業				1	(10)						
魚介類販売業		6	(6)	8	(8)	5	(5)	10	(10)	8	(8)
飲食店(そうざい)、魚介類販売業										1	(1)
そうざい製造業										1	(64)
家 庭		2	(2)	4	(6)	4	(4)	3	(3)	6	(11)
そ の 他		2	(43)					1	(8)	3	(37)
不 明		8	(8)	11	(15)	3	(3)	15	(17)	18	(19)

オ 患者数が100名を超えた食中毒事件一覧

発生年月日	患者数	病因物質	責任の所在	原因食品	発生要因等	担当保健所
R2.2.26	184	ウェルシュ菌	飲食店(仕出し)	飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)	通常の処理能力を超えた注文を受けて料理を調製することとなり、施設の設備や従業員が不足し、加熱調理後の放冷や再加熱の工程に不備が生じたことによると考えられる。	渋谷区
R2.8.28	2,548	毒素原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	生食用野菜の洗浄消毒不足、従事者の手指や跳ね水からの二次汚染又は加熱不足によると考えられる。	大田区
R2.10.12	109	カンピロバクター	集団給食(届出)	給食	鶏肉を使用したメニューの加熱不足と、提供食数が急増した状況にあり動線の交差等二次汚染のリスクが生じていたことが原因であると推定された。	中野区
R3.2.18	112	ウェルシュ菌	集団給食(要許可)	給食	二次汚染と加熱不足によるウェルシュ菌の残存と増殖	町田市
R3.12.30	110	ノロウイルス	飲食店(すし)	寿司	不顕性感染の従業員が調理過程で食品を汚染せたと推察される。	練馬区
R5.1.29	101	ノロウイルス	飲食店(一般)	飲食店の食事	ノロウイルスに感染した調理従事者が直接又は調理器具等を介して、食品を汚染	多摩府中

(3) 令和5年の食中毒発生状況

ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

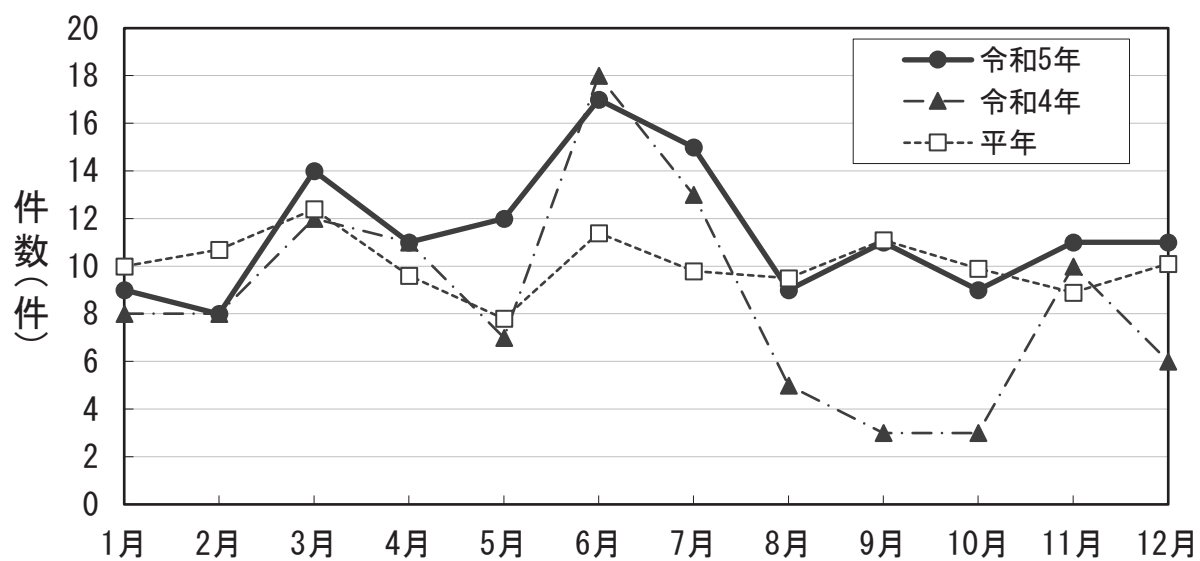
区分 月 年	発 生 件 数			患 者 数		
	令和5年	令和4年	平年	令和5年	令和4年	平年
累 計	137	104	121.2	878	519	1,689
1月	9※	8	10.0	114※	14	205
2月	8	8	10.7	90	23	235
3月	14	12	12.4	41	37	114
4月	11	11	9.6	111	66	159
5月	12	7	7.8	40	17	67
6月	17	18	11.4	154	30	106
7月	15	13	9.8	63	68	54
8月	9	5	9.5	25	10	357
9月	11	3	11.1	39	82	84
10月	9	3	9.9	29	11	72
11月	11	10	8.9	49	97	78
12月	11	6	10.1	123	64	158

注1 平年とは最近10年間（平成25年から令和4年まで）の平均値

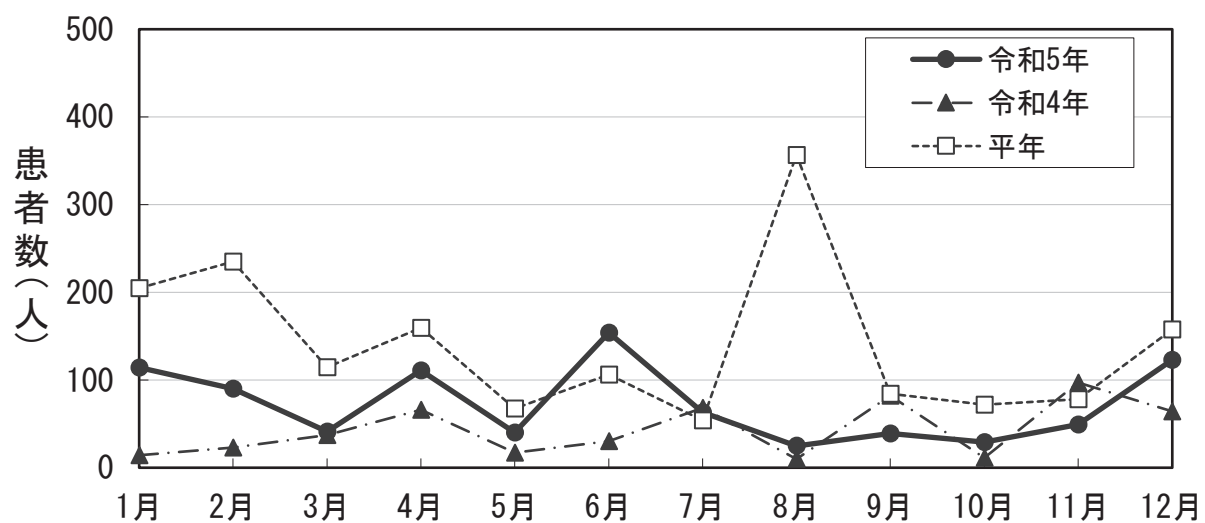
注2 平年の数値は末尾を四捨五入しているため、累計と1月から12月までの合計は一致しないことがある。

※令和5年には、原因の所在が「国内外不明」の1事例（患者数2）を含む。厚生労働省の統計としては、「国内外不明」の事例として計上されている。

月別食中毒発生件数グラフ



月別食中毒患者数グラフ



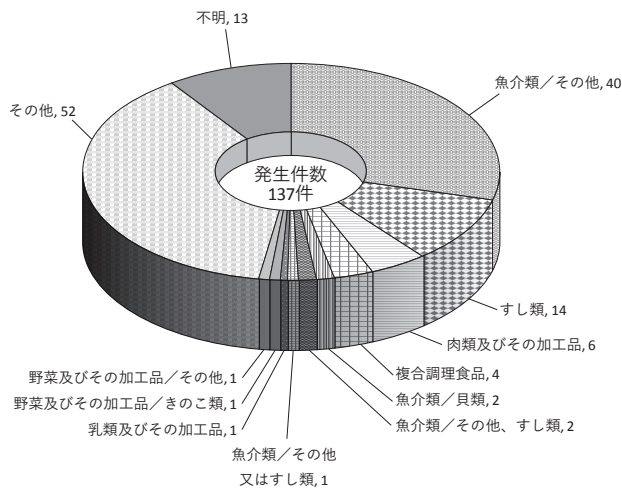
イ 原因食品別食中毒発生状況

原因食品		発生状況 件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
合 計		137	878	100.0	100.0	
魚 介 類	貝 類	2	15	1.5	1.7	飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）2件（NV2件）
	そ の 他	40	44	29.2	5.0	アジのたたき、刺身（カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ）（寄ア）/イワシの酢じめ（寄ア）/イワシのマリネ（寄ア）/飲食店の食事2件（寄ア2件）/飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）（寄ア）/カツオの冊（推定）（寄ア）/寒ブリ塩たたき（寄ア）/刺身6件（寄ア6件）/刺身（イワシ、ブリ）（寄ア）/刺身（サケ、コマイ）（寄ア）/刺身（サバ、マグロ、カンパチ）（寄ア）/刺身（サンマ）（寄ア）/刺身（しめさば、ヒラメ）（寄ア）/刺身（ハマチ、ヒラメ）（寄ア）/刺身（ヒラメ）（寄ア）/刺身盛合せ2件（寄ア2件）/刺身盛合せ（推定）（寄ア）/刺身類（サバ、トビウオを含む。）（寄ア）/しめさば（寄ア）/しめさば等の刺身（寄ア）/生食用鮮魚介類（イワシ）（寄ア）/鮮魚のカルパッチョ（寄ア）/タチウオ又はメバルの切身（推定）（寄ア）/生食用鮮魚介類（推定）2件（寄ア2件）/生食用鮮魚介類（マアジ及びヒラメを含む。）（寄ア）/生食用鮮魚介類（マイワシ、マダイを含む。）（寄ア）/ヒラメの刺身（寄ア）/ブリ冊（寄ア）/ブリの西京みそ焼き（化）/マイワシ（寄ア）/マイワシの刺身（寄ア）/生食用鮮魚介類（サバ）（寄ア）
す し 類		14	15	10.2	1.7	イワシの寿司（寄ア）/飲食店の食事（寿司を含む。）2件（寄ア2件）/寿司4件（寄ア4件）/寿司（イワシ）2件（寄ア2件）/寿司（チダイ等）（寄ア）/寿司（ブリ、サーモン、アジ）（寄ア）/寿司（アジ、イワシ、コハダを含む。）（寄ア）/寿司（アジ、ハマチを含む。）（寄ア）/寿司（マダイ、ワラサを含む。）（寄ア）
魚 介 類 / そ の 他、 す し 類		2	2	1.5	0.2	飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）（寄ア）/寿司（キンメダイ、ブリ、コハダ）、マグロの山かけ（寄ア）
魚 介 類 / そ の 他 又 は す し 類		1	1	0.7	0.1	ブリの寿司又はイワシの刺身（寄ア）
肉 類 及 び そ の 加 工 品		6	42	4.4	4.8	飲食店の食事（Camp）/飲食店の食事（未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。）（Camp）/串焼き料理（Camp）/鶏わさボン酢（Camp）/焼き鳥（Camp）/レバ刺し（Camp）
乳 類 及 び そ の 加 工 品		1	2	0.7	0.2	コーヒージェイク（化）
野 菜 及 び その加工品	き の こ 類	1	4	0.7	0.5	キノコの炒め物（テングタケ）（植）
	そ の 他	1	20	0.7	2.3	茹でたじゃがいも（植）
複 合 調 理 食 品		4	79	2.9	9.0	ウリ科植物とハマグリ炒め物（植）/エビのスープ煮（C.p）/弁当2件（C.pl件、Sta1件）
そ の 他		52	640	38.0	72.9	飲食店の食事28件（寄ア2件、Camp8件、Sa14件、B.c1件、EHEC1件、NV12件）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）2件（Camp2件）/飲食店の食事（鶏刺しを含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏肉料理を含む。）2件（Camp2件）/飲食店の食事（鶏刺し盛合せを含む。）（Camp）/飲食店の食事（ヒラメの刺身を含む。）（寄ク）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏ササミを含む。）（Camp）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。）（Camp）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）2件（Camp2件）/飲食店の食事（鶏レバ刺しを含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏焼肉を含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏料理を含む。）（Camp）/飲食店の食事（焼き鳥を含む。）（Camp）/飲食店の食事（焼肉を含む。）（Camp）/飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそばろ煮を含む。）（C.p）/給食2件（Sta2件）/給食（朝食）（C.p）/次亜塩素酸ナトリウム入りの水（化）/弁当3件（NV2件、Sa11件）
不 明 [※]		13	14	9.5	1.6	不明13件（寄ア12件、寄ウ1件）

（注） 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

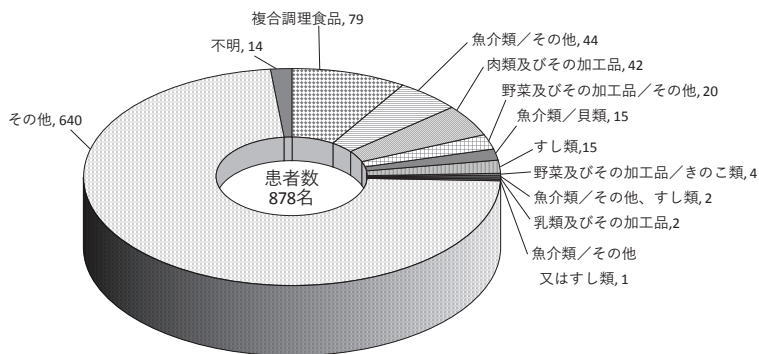
※令和5年には、原因の所在が「国内外不明」の1事例（患者数2）を含む。厚生労働省の統計としては、「国内外不明」の事例として計上されている。

原因食品別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比(%)
	137	100.0
魚介類/その他	40	29.2
すし類	14	10.2
肉類及びその加工品	6	4.4
複合調理食品	4	2.9
魚介類/貝類	2	1.5
魚介類/その他、すし類	2	1.5
魚介類/その他又はすし類	1	0.7
乳類及びその加工品	1	0.7
野菜及びその加工品/きのこ類	1	0.7
野菜及びその加工品/その他	1	0.7
その他	52	38.0
不明	13	9.5

原因食品別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比(%)
	878	100.0
複合調理食品	79	9.0
魚介類/その他	44	5.0
肉類及びその加工品	42	4.8
野菜及びその加工品/その他	20	2.3
魚介類/貝類	15	1.7
すし類	15	1.7
野菜及びその加工品/きのこ類	4	0.5
魚介類/その他、すし類	2	0.2
乳類及びその加工品	2	0.2
魚介類/その他又はすし類	1	0.1
その他	640	72.9
不明	14	1.6

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

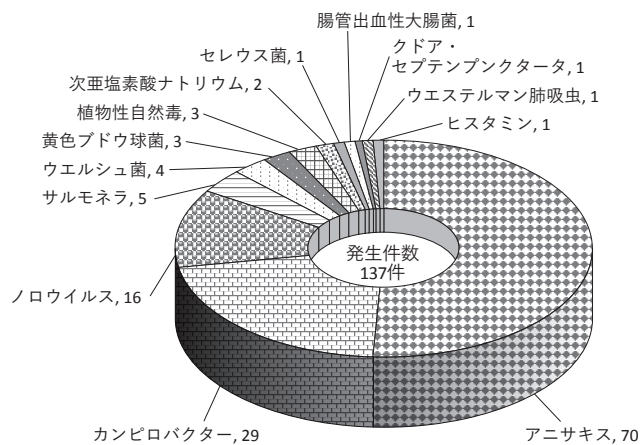
ウ 病因物質別食中毒発生状況

発生状況 病因物質		件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
合 計		137	878	100.0	100.0	
細菌	カンピロバクター	29	144	21.2	16.4	飲食店の食事9件/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）2件/飲食店の食事（鶏刺しを含む。）/飲食店の食事（鶏肉料理を含む。）2件/飲食店の食事（鶏刺し盛合せを含む。）/飲食店の食事（未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏ササミを含む。）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）2件/飲食店の食事（鶏レバ刺しを含む。）/飲食店の食事（鶏焼肉を含む。）/飲食店の食事（鶏料理を含む。）/飲食店の食事（焼き鳥を含む。）/飲食店の食事（焼肉を含む。）/串焼き料理/鶏わさポン酢/焼き鳥/レバ刺し
	黄色ブドウ球菌	3	41	2.2	4.7	給食2件/弁当
	ウエルシュ菌	4	149	2.9	17.0	飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそばろ煮を含む。）/弁当/エビのスープ煮/給食（朝食）
	セレウス菌	1	7	0.7	0.8	飲食店の食事
	サルモネラ	5	59	3.6	6.7	飲食店の食事4件/弁当
	腸管出血性大腸菌	1	3	0.7	0.3	飲食店の食事
ウイルス	ノロウイルス	16	358	11.7	40.8	飲食店の食事12件/飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）2件/弁当2件
寄生虫	アニサキス	70	74	51.1	8.4	アジのたたき、刺身（カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ）/イワシの寿司/イワシの酢じめ/イワシのマリネ/飲食店の食事4件/飲食店の食事（寿司を含む。）2件/飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）/飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）/カツオの冊（推定）/寒ブリ塩たたき/刺身6件/刺身（イワシ、ブリ）/刺身（サケ、コマイ）/刺身（サバ、マグロ、カンパチ）/刺身（サンマ）/刺身（しめさば、ヒラメ）/刺身（ハマチ、ヒラメ）/刺身（ヒラメ）/刺身盛合せ2件/刺身盛合せ（推定）/刺身類（サバ、トビウオを含む。）/しめさば/しめさば等の刺身/寿司4件/寿司（イワシ）2件/寿司（キンメダイ、ブリ、コハダ）、マグロの山かけ/寿司（チダイ等）/寿司（ブリ、サーモン、アジ）/生食用鮮魚介類（イワシ）/鮮魚のカルパッチョ/タチウオ又はメバルの切身（推定）/生食用鮮魚介類（推定）2件/生食用鮮魚介類（マアジ及びヒラメを含む。）/生食用鮮魚介類（マイワシ、マダイを含む。）/ヒラメの刺身/ブリ冊/ブリの寿司又はイワシの刺身/マイワシ/マイワシの刺身/寿司（アジ、イワシ、コハダを含む。）/寿司（アジ、ハマチを含む。）/寿司（マダイ、ワラサを含む。）/生食用鮮魚介類（サバ）/不明12件
	クセプトンブクタータ	1	9	0.7	1.0	飲食店の食事（ヒラメの刺身を含む。）
	ウエステルマン肺吸虫※	1	2	0.7	0.2	不明
化学物質	ヒスタミン	1	2	0.7	0.2	ブリの西京みそ焼き
	次亜塩素酸ナトリウム	2	3	1.5	0.3	コーヒージェイク/次亜塩素酸ナトリウム入りの水
自然毒	植物性自然毒	3	27	2.2	3.1	茹でたじゃがいも/ウリ科植物とハマグリ炒め物/キノコの炒め物（デングタケ）

（注） 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

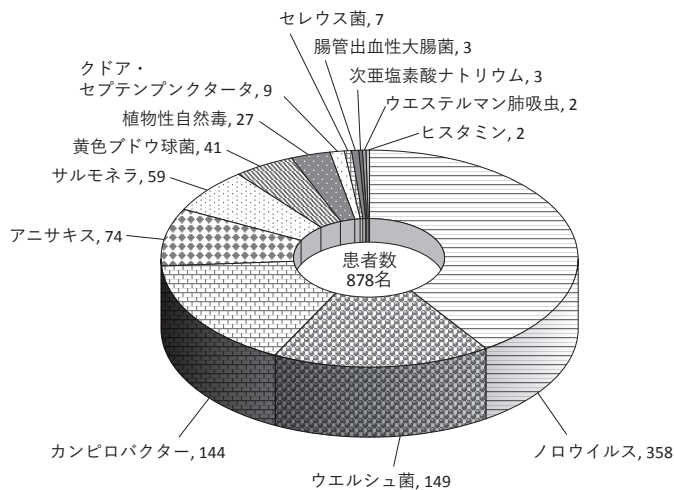
※令和5年には、原因の所在が「国内外不明」の1事例（患者数2）を含む。厚生労働省の統計としては、「国内外不明」の事例として計上されている。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	137	100.0
アニサキス	70	51.1
カンピロバクター	29	21.2
ノロウイルス	16	11.7
サルモネラ	5	3.6
ウエルシュ菌	4	2.9
黄色ブドウ球菌	3	2.2
植物性自然毒	3	2.2
次亜塩素酸ナトリウム	2	1.5
セレウス菌	1	0.7
腸管出血性大腸菌	1	0.7
クド・セブテンプンクタータ	1	0.7
ウエステルマン肺吸虫	1	0.7
ヒスタミン	1	0.7

病因物質別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	878	100.0
ノロウイルス	358	40.8
ウエルシュ菌	149	17.0
カンピロバクター	144	16.4
アニサキス	74	8.4
サルモネラ	59	6.7
黄色ブドウ球菌	41	4.7
植物性自然毒	27	3.1
クド・セブテンプンクタータ	9	1.0
セレウス菌	7	0.8
腸管出血性大腸菌	3	0.3
次亜塩素酸ナトリウム	3	0.3
ウエステルマン肺吸虫	2	0.2
ヒスタミン	2	0.2

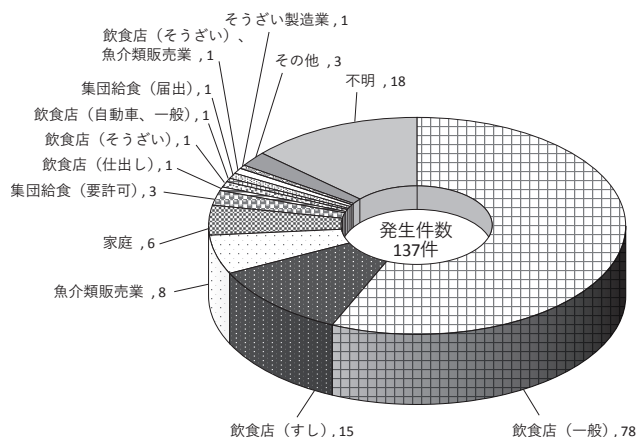
エ 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況 責任の所在		件数	患者数	構成比(%)		備 考
				件数	患者	
合 計		137	878	100.0	100.0	
飲 食 店	一 般	78	607	56.9	69.1	コーヒースェイク（化）/しめさば（寄ア）/しめさば等の刺身（寄ア）/ブリの西京みそ焼き（化）/レバ刺し（Camp）/飲食店の食事29件（寄ア2件、Camp9件、Sa14件、B.c1件、EHEC1件、NV12件）/飲食店の食事（ヒラメの刺身を含む。）（寄ク）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏ササミを含む。）（Camp）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。）（Camp）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）2件（Camp2件）/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）2件（Camp2件）/飲食店の食事（鶏レバ刺しを含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏刺しを含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏刺し盛合せを含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏焼肉を含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏肉料理を含む。）2件（Camp2件）/飲食店の食事（鶏料理を含む。）（Camp）/飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）（寄ア）/飲食店の食事（寿司を含む。）（寄ア）/飲食店の食事（焼き鳥を含む。）（Camp）/飲食店の食事（焼肉を含む。）（Camp）/飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）2件（NV2件）/飲食店の食事（未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。）（Camp）/飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそばろ煮を含む。）（C.p）/寒ブリ塩たたき（寄ア）/串焼き料理（Camp）/鶏わさボン酢（Camp）/刺身4件（寄ア4件）/刺身（サケ、コマイ）（寄ア）/刺身（サバ、マグロ、カンパチ）（寄ア）/刺身（しめさば、ヒラメ）（寄ア）/刺身盛合せ2件（寄ア2件）/刺身類（サバ、トビウオを含む。）（寄ア）/次亜塩素酸ナトリウム入りの水（化）/寿司（キンメダイ、ブリ、コハダ）、マグロの山かけ（寄ア）/寿司（マダイ、ワラサを含む。）（寄ア）/焼き鳥（Camp）/生食用鮮魚介類（イワシ）（寄ア）/生食用鮮魚介類（サバ）（寄ア）/生食用鮮魚介類（マイワシ、マダイを含む。）（寄ア）/鮮魚のカルパッチョ（寄ア）/弁当（NV）
	す し	15	16	10.9	1.8	イワシの寿司（寄ア）/飲食店の食事2件（寄ア2件）/飲食店の食事（寿司を含む。）（寄ア）/飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）（寄ア）/刺身（サンマ）（寄ア）/寿司3件（寄ア3件）/寿司（アジ、イワシ、コハダを含む。）（寄ア）/寿司（アジ、ハマチを含む。）（寄ア）/寿司（イワシ）2件（寄ア2件）/寿司（チダイ等）（寄ア）/寿司（ブリ、サーモン、アジ）（寄ア）
	仕 出 し	1	9	0.7	1.0	弁当（Sa1）
	そ う ざ い	1	1	0.7	0.1	寿司（寄ア）
	自 動 車、一 般	1	6	0.7	0.7	弁当（Sta）
集 団 給 食	要 許 可	3	45	2.2	5.1	給食2件（Sta2件）/給食（朝食）（C.p）
	届 出	1	54	0.7	6.2	エビのスープ煮（C.p）
魚 介 類 販 売 業		8	8	5.8	0.9	アジのたたき、刺身（カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ）（寄ア）/ブリ冊（寄ア）/マイワシ（寄ア）/マイワシの刺身（寄ア）/刺身（寄ア）/刺身（イワシ、ブリ）（寄ア）/刺身（ハマチ、ヒラメ）（寄ア）/生食用鮮魚介類（マアジ及びヒラメを含む。）（寄ア）
飲食店（そうざい）、魚 介 類 販 売 業		1	1	0.7	0.1	ブリの寿司又はイワシの刺身（寄ア）
そ う ざ い 製 造 業		1	64	0.7	7.3	弁当（NV）
家 庭		6	11	4.4	1.3	イワシのマリネ（寄ア）/イワシの酢じめ（寄ア）/ウリ科植物とハマグリ炒め物（植）/キノコの炒め物（テングタケ）（植）/ヒラメの刺身（寄ア）/刺身（ヒラメ）（寄ア）
そ の 他		3	37	2.2	4.2	刺身（寄ア）/弁当（C.p）/茹でたじゃがいも（植）
不 明※		18	19	13.1	2.2	カツオの冊（推定）（寄ア）/タチウオ又はメバルの切身（推定）（寄ア）/刺身盛合せ（推定）（寄ア）/生食用鮮魚介類（推定）2件（寄ア2件）/不明13件（寄ア12件、寄ウ1件）

（注） 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

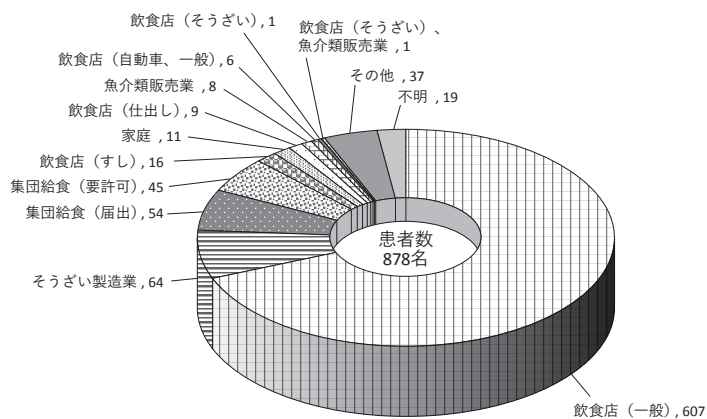
※令和5年には、原因の所在が「国内外不明」の1事例（患者数2）を含む。厚生労働省の統計としては、「国内外不明」の事例として計上されている。

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	137	100.0
飲食店（一般）	78	56.9
飲食店（すし）	15	10.9
魚介類販売業	8	5.8
家庭	6	4.4
集団給食（要許可）	3	2.2
飲食店（仕出し）	1	0.7
飲食店（そうざい）	1	0.7
飲食店（自動車、一般）	1	0.7
集団給食（届出）	1	0.7
飲食店（そうざい）、 魚介類販売業	1	0.7
そうざい製造業	1	0.7
その他	3	2.2
不明	18	13.1

責任の所在別食中毒患者数グラフ



(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

合計	患者数	構成比 (%)
	878	100.0
飲食店（一般）	607	69.1
そうざい製造業	64	7.3
集団給食（届出）	54	6.2
集団給食（要許可）	45	5.1
飲食店（すし）	16	1.8
家庭	11	1.3
飲食店（仕出し）	9	1.0
魚介類販売業	8	0.9
飲食店（自動車、一般）	6	0.7
飲食店（そうざい）	1	0.1
飲食店（そうざい）、 魚介類販売業	1	0.1
その他	37	4.2
不明	19	2.2

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名		月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
		件数 (患者数)	9 (114)	8 (90)	14 (41)	11 (111)	12 (40)	17 (154)
魚介類	貝類			NV 1 (7)				
				飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）				
	その他	寄ア 3 (3) イワシのマリネ/刺身/しめさば等の刺身	寄ア 3 (3) 刺身/タチウオ又はメバルの切身（推定）/イワシの酢じめ	寄ア 3 (3) 刺身2/しめさば	寄ア 3 (3) マイワシの刺身/生食用鮮魚介類（マアジ及びヒラメを含む。）/カツオの冊（推定）	寄ア 5 (6) マイワシ/刺身（ハマチ、ヒラメ）/刺身盛合せ2/刺身（サケ、コマイ）	寄ア 3 (4) 刺身/生食用鮮魚介類（サバ）/生食用鮮魚介類（マイワシ、マダイを含む。）	
						化 1 (2) ブリの西京みそ焼き		
すし類			寄ア 1 (1) イワシの寿司	寄ア 3 (4) 寿司（アジ、イワシ、コハダを含む。）/寿司（ブリ、サーモン、アジ）/寿司	寄ア 2 (2) 寿司/寿司（イワシ）		寄ア 2 (2) 寿司/寿司（アジ、ハマチを含む。）	
魚介類/その他、すし類		寄ア 1 (1) 飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）						
魚介類/その他又はすし類		寄ア 1 (1) ブリの寿司又はイワシの刺身						
肉類及びその加工品				Camp 1 (4) 鶏わさボン酢	Camp 1 (18) レバ刺し	Camp 1 (8) 飲食店の食事（未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。）	Camp 1 (5) 串焼き料理	
乳類及びその加工品						化 1 (2) コーヒージェイク		
野菜及び加工品	きのこ類							
	その他						植 1 (20) 茹でたじゃがいも	
複合調理食品						C. p 1 (16) 弁当	C. p 1 (54) エビのスープ煮	
その他		NV 1 (101) 飲食店の食事	NV 2 (84) 弁当2	NV 1 (6) 飲食店の食事	NV 1 (4) 飲食店の食事	Camp 2 (5) 飲食店の食事/飲食店の食事（焼き鳥を含む。）	Sal 1 (25) 飲食店の食事	
		Camp 1 (5) 飲食店の食事（加熱不十分な鶏ササミを含む。）		Sta 1 (10) 給食	Camp 1 (13) 飲食店の食事（鶏焼肉を含む。）		Sta 1 (25) 給食	
				Camp 2 (5) 飲食店の食事/飲食店の食事（焼肉を含む。）	C. p 1 (69) 飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそぼろ煮を含む。）		Camp 3 (9) 飲食店の食事2/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。）	
							B. c 1 (7) 飲食店の食事	
							寄ア 1 (1) 飲食店の食事	
不明		寄ア 1 (1) 寄ウ 1 (2)	寄ア 2 (2)	寄ア 2 (2)	寄ア 2 (2)	寄ア 1 (1)	寄ア 2 (2)	

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合 計
15	9	11	9	11	11	137
(63)	(25)	(39)	(29)	(49)	(123)	(878)
					NV 1 (8)	2 (15)
					飲食店の食事(生食用牡蠣を含む。)	
寄ア 4 (4) アジのたたき、刺身(カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ)/ブリ冊/刺身類(サバ、トビウオを含む。)、刺身(イワシ、ブリ)	寄ア 5 (6) ヒラメの刺身/飲食店の食事2/飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)/刺身(サバ、マグロ、カンパチ)	寄ア 3 (3) 刺身盛合せ(推定)/刺身/生食用鮮魚介類(推定)	寄ア 4 (4) 生食用鮮魚介類(推定)/刺身(サンマ)/刺身(ヒラメ)/鮮魚のカルパッチョ	寄ア 1 (1) 寒ブリ塩たたき	寄ア 2 (2) 刺身(しめさば、ヒラメ)/生食用鮮魚介類(イワシ)	40 (44)
寄ア 1 (1) 飲食店の食事(寿司を含む。)		寄ア 1 (1) 飲食店の食事(寿司を含む。)	寄ア 1 (1) 寿司	寄ア 2 (2) 寿司(イワシ)/寿司(チダイ等)	寄ア 1 (1) 寿司(マダイ、ワラサを含む。)	14 (15)
				寄ア 1 (1) 寿司(キンメダイ、ブリ、コハダ)、マグロの山かけ		2 (2)
						1 (1)
Camp 1 (3) 焼き鳥				Camp 1 (4) 飲食店の食事		6 (42)
						1 (2)
		植 1 (4) キノコの炒め物(テングタケ)				1 (4)
						1 (20)
植 1 (3) ウリ科植物とハマグリ炒め物	Sta 1 (6) 弁当					4 (79)
NV 2 (20) 飲食店の食事2	Sal 1 (9) 弁当	NV 1 (6) 飲食店の食事	Camp 2 (14) 飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)/飲食店の食事(鶏料理を含む。)	NV 3 (33) 飲食店の食事3	NV 3 (89) 飲食店の食事3	52 (640)
Sal 2 (22) 飲食店の食事2	Camp 1 (3) 飲食店の食事(鶏刺しを含む。)	Camp 4 (24) 飲食店の食事2/飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)/飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	寄ク 1 (9) 飲食店の食事(ヒラメの刺身を含む。)	Sal 1 (3) 飲食店の食事	Camp 3 (13) 飲食店の食事/飲食店の食事(鶏刺し盛合せを含む。)/飲食店の食事(鶏レバ刺しを含む。)	
Camp 2 (6) 飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)/飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)	化 1 (1) 次亜塩素酸ナトリウム入り水	寄ア 1 (1) 飲食店の食事		Camp 2 (5) 飲食店の食事/飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	C.p 1 (10) 給食(朝食)	
EHEC 1 (3) 飲食店の食事						
寄ア 1 (1)			寄ア 1 (1)			13 (14)

(5) 責任の所在別、月別、病因物質別食中毒発生状況

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
飲食店	一般	Camp 1 (5) NV 1 (101) 寄ア 2 (2)	NV 1 (20) 寄ア 1 (1)	Camp 3 (9) NV 2 (13) 寄ア 3 (3)	Camp 2 (31) C.p 1 (69) NV 1 (4)	Camp 3 (13) 寄ア 3 (4) 化 2 (4)	Camp 4 (14) B.c 1 (7) Sal 1 (25) 寄ア 2 (3)	Camp 3 (9) Sal 2 (22) EHEC 1 (3) NV 2 (20) 寄ア 2 (2)	Camp 1 (3) 寄ア 2 (3) 化 1 (1)	Camp 4 (24) NV 1 (6) 寄ア 2 (2)	Camp 2 (14) 寄ア 1 (1) 寄ク 1 (9)	Camp 3 (9) Sal 1 (3) NV 3 (33) 寄ア 2 (2)	Camp 3 (13) NV 4 (97) 寄ア 3 (3)
	すし		寄ア 1 (1)	寄ア 3 (4)	寄ア 2 (2)		寄ア 3 (3)		寄ア 2 (2)	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 2 (2)	
	仕出し								Sal 1 (9)				
	そうざい										寄ア 1 (1)		
	自動車、一般								Sta 1 (6)				
給食・集団食	要許可			Sta 1 (10)			Sta 1 (25)						C.p 1 (10)
	届出						C.p 1 (54)						
魚介類販売業		寄ア 1 (1)			寄ア 2 (2)	寄ア 2 (2)		寄ア 3 (3)					
飲食店（そうざい）、魚介類販売業		寄ア 1 (1)											
そうざい製造業			NV 1 (64)										
家庭		寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)					植 1 (3)	寄ア 1 (1)	植 1 (4)	寄ア 1 (1)		
その他						C.p 1 (16)	寄ア 1 (1) 植 1 (20)						
不明		寄ア 1 (1) 寄ウ 1 (2)	寄ア 3 (3)	寄ア 2 (2)	寄ア 3 (3)	寄ア 1 (1)	寄ア 2 (2)	寄ア 1 (1)		寄ア 2 (2)	寄ア 2 (2)		
合計		9 (114)	8 (90)	14 (41)	11 (111)	12 (40)	17 (154)	15 (63)	9 (25)	11 (39)	9 (29)	11 (49)	11 (123)
細菌	黄色ブドウ菌			1 (10)			1 (25)		1 (6)				
	腸出血性大腸菌							1 (3)					
	ウエシエ菌				1 (69)	1 (16)	1 (54)						1 (10)
	カンピロバクター	1 (5)		3 (9)	2 (31)	3 (13)	4 (14)	3 (9)	1 (3)	4 (24)	2 (14)	3 (9)	3 (13)
	セレウス菌						1 (7)						
	サルモネラ						1 (25)	2 (22)	1 (9)			1 (3)	
ウイルス		1 (101)	2 (84)	2 (13)	1 (4)			2 (20)		1 (6)		3 (33)	4 (97)
寄生虫	アニサキス	6 (6)	6 (6)	8 (9)	7 (7)	6 (7)	8 (9)	6 (6)	5 (6)	5 (5)	6 (6)	4 (4)	3 (3)
	クドア・セブテンブクタン										1 (9)		
	ウエステルマン肺吸虫	1 (2)											
化学物質	ヒスタミン					1 (2)							
	次亜塩素酸ナトリウム					1 (2)			1 (1)				
自然毒・植物性毒							1 (20)	1 (3)		1 (4)			

合計	Sta	EHEC	C. p	Camp	B. c	Sal	NV	寄7	寄夕	寄ウ	化学	植
78 (607)		1 (3)	1 (69)	29 (144)	1 (7)	4 (50)	15 (294)	23 (26)	1 (9)		3 (5)	
15 (16)								15 (16)				
1 (9)						1 (9)						
1 (1)								1 (1)				
1 (6)	1 (6)											
3 (45)	2 (35)		1 (10)									
1 (54)			1 (54)									
8 (8)								8 (8)				
1 (1)								1 (1)				
1 64							1 (64)					
6 (11)								4 (4)				2 (7)
3 (37)			1 (16)					1 (1)				1 (20)
18 (19)								17 (17)		1 (2)		
137 (878)	3 (41)	1 (3)	4 (149)	29 (144)	1 (7)	5 (59)	16 (358)	70 (74)	1 (9)	1 (2)	3 (5)	3 (27)
3 (41)												
1 (3)												
4 (149)												
29 (144)												
1 (7)												
5 (59)												
16 (358)												
70 (74)												
1 (9)												
1 (2)												
1 (2)												
2 (3)												
3 (27)												

(6) サルモネラ関係

ア サルモネラ食中毒における血清型分類（最近10年間）

年次 件数（患者数）		H26	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	R4	R5	合 計
血清型		8 (26)	6 (108)	3 (58)	0 (0)	2 (11)	2 (18)	0 (0)	0 (0)	1 (9)	5 (59)	27 (289)
O4	Typhimurium	1 (2)					1 (8)					2 (10)
	Saintpaul										1 (3)	1 (3)
	Stanley		1 (2)									1 (2)
	Schwarzengrund									1 (9)		1 (9)
	i:-*	1 (7)		1 (26)		1 (5)						3 (38)
	不明	1 (1)										1 (1)
O4及び O8	Saintpaul, Litchfield		1 (47)									1 (47)
O7	Infantis										1 (9)	1 (9)
	Thompson										1 (17)	1 (17)
O8	Narashino		1 (7)									1 (7)
	Newport		1 (19)								1 (25)	2 (44)
	Litchfield						1 (10)					1 (10)
O9	Enteritidis	5 (16)	2 (33)	2 (32)		1 (6)					1 (5)	11 (92)

*:Kauffmann-Whiteの抗原構造表に掲載されている血清型に該当しない菌型

イ 令和5年のサルモネラ食中毒事件一覧表

通し 番号	事件 番号	発生 月日	患者数	喫食 者数	原因食品	原因施設	菌 型	
							O群	血清型
1	71	6月30日	25	25	飲食店の食事	飲食店(一般)	O8	Newport
2	75	7月4日	5	7	飲食店の食事	飲食店(一般)	O9	Enteritidis
3	77	7月7日	17	17	飲食店の食事	飲食店(一般)	O7	Thompson (血清型別検査実施分)
4	90	8月24日	9	10	弁当	飲食店(仕出し)	O7	Infantis
5	117	11月6日	3	6	飲食店の食事	飲食店(一般)	O4	Saintpaul

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

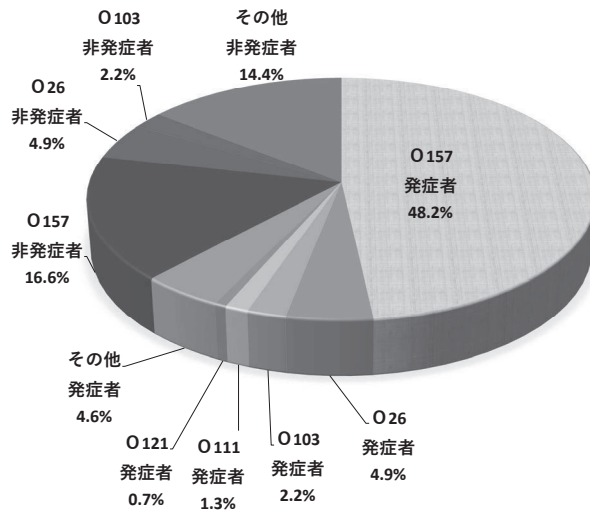


図1 血清型別感染者数(合計452名)

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合がある。
(注) 1名の発症者からO157及びO103が検出されたため、総数は実際の発症者数より1名多くなっている。

血清型別感染者数の推移

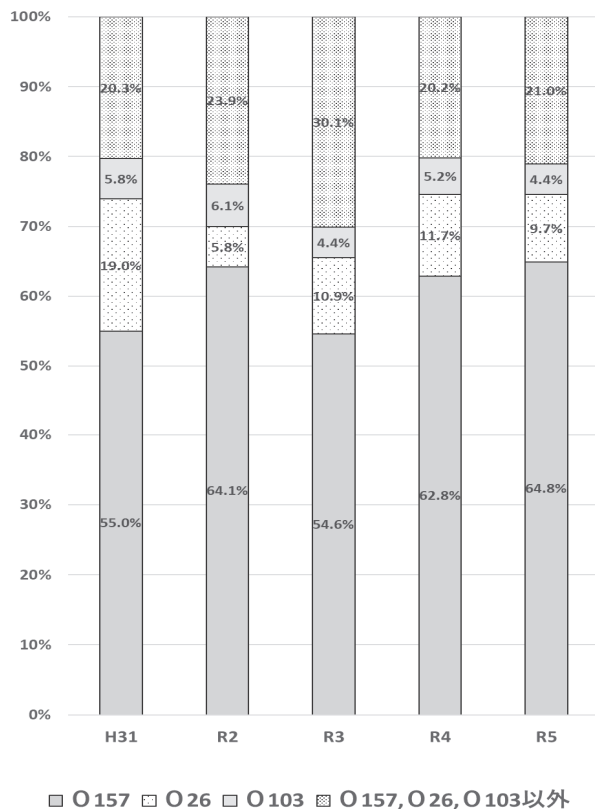


図2 血清型割合の推移(最近5年間)

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合がある。
(注) 1名の発症者からO157及びO103が検出されたため、総数は実際の発症者数より1名多くなっている。

血清型 \ 年	H31	R2	R3	R4	R5
O1	1	0	0	0	0
O6	0	0	1	0	0
O8	0	0	1	3	1
O18	1	1	0	0	0
O26	76	20	37	43	44
O55	1	1	0	0	1
O63	0	0	1	1	1
O78	1	0	0	1	1
O91	4	7	4	7	5
O103	23	21	15	19	20
O111	11	9	10	10	10
O115	2	1	0	2	6
O121	9	11	2	0	4
O124	0	1	0	0	0
O126	0	0	1	0	1
O128	1	5	6	3	3
O142	0	0	0	0	0
O145	9	6	7	1	3
O146	1	3	2	0	2
O148	0	0	0	0	1
O152	1	0	0	0	0
O157	220	220	185	230	293
O165	0	0	0	3	1
O168	0	0	1	1	1
O28ac	0	0	0	0	1
U T	15	20	5	19	28
不明	24	17	61	23	25
合計	400	343	339	366	452

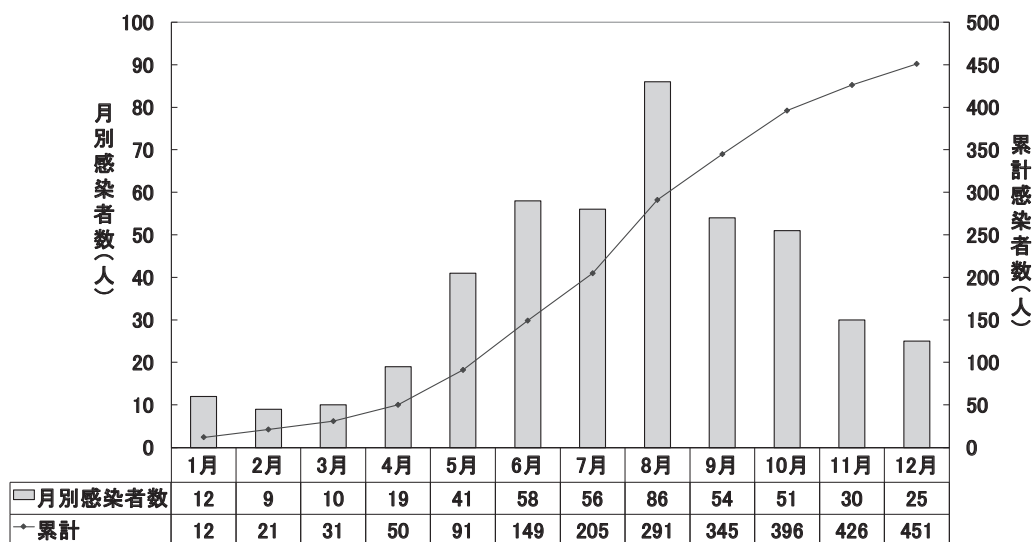


図3 月別感染者数

(注)発症者は発症日、非発症者は採便日の属する月に計上している。

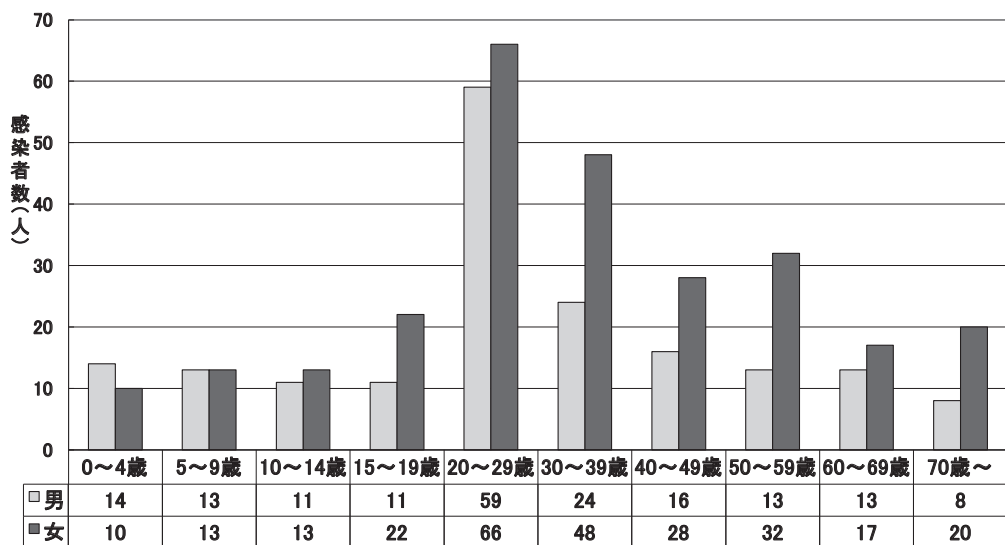


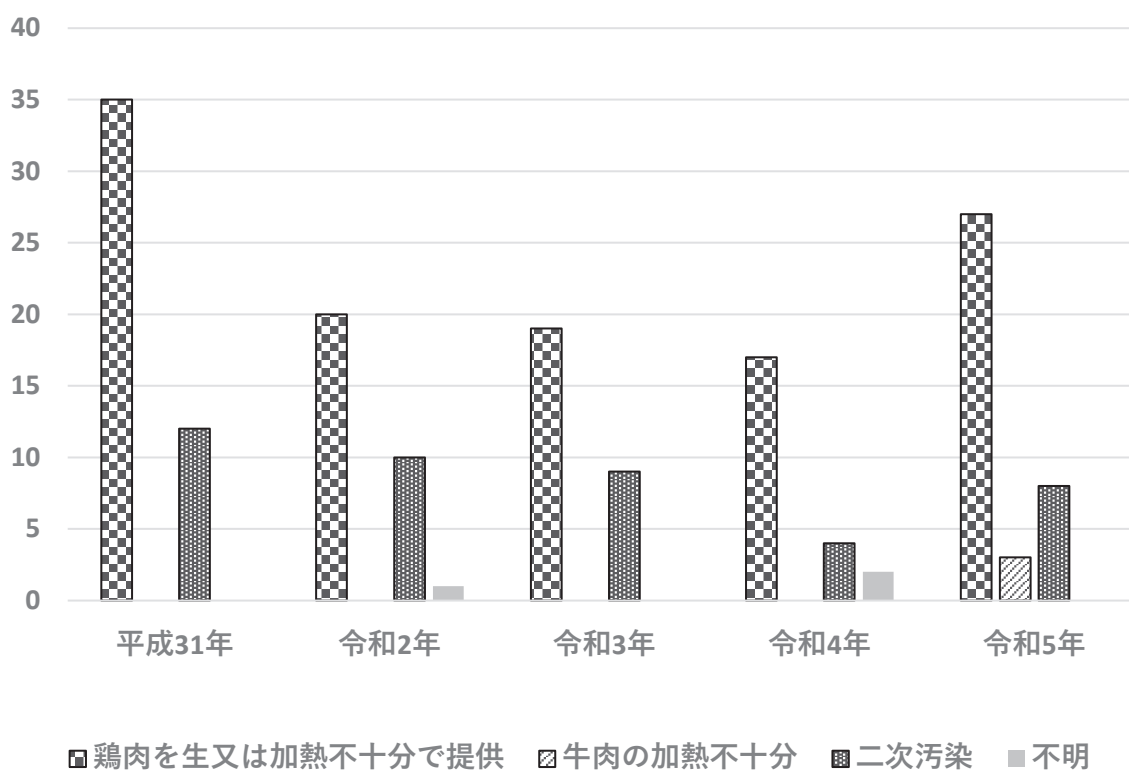
図4 年齢別、性別感染者数

(8) カンピロバクター食中毒事件における発生要因(最近5年間)

年 件数 発生要因	平成31年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
鶏肉を生又は加熱不十分で提供	35	20	19	17	27
牛肉を加熱不十分で提供					3
二次汚染	12	10	9	4	8
不明		1		2	

※複数の発生要因があるため合計は一致しない。

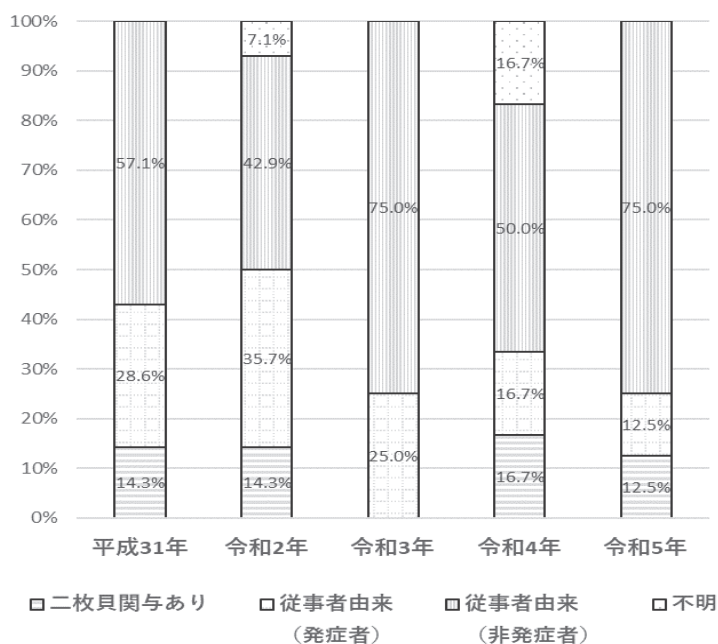
図 発生要因 (平成31年から令和5年)



(9) ノロウイルス食中毒事件における発生要因（最近5年間）

年次		平成31年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	合 計
件数		14	14	8	6	16	58
発生要因							
二枚貝	牡蠣	2	2		1	2	7
従事者 由来	発症者	4	5	2	1	2	14
	非発症者	8	6	6	3	12	35
不明			1		1		2

※ 原因食品の特定に至らなかった場合でも、患者の喫食メニューに牡蠣が含まれている場合は計上している。



(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

図1 発生要因別発生件数構成比推移

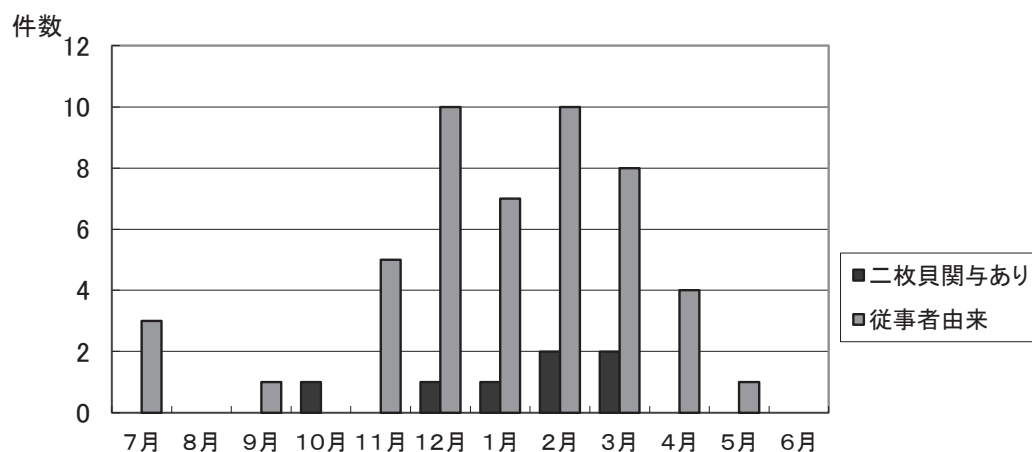


図2 発生要因別月別発生件数(平成31年から令和5年累計)

図2は平成31年1月から令和5年12月までの発生件数累計であるが、ピークが中央となるよう月の配置を便宜的に変更している。