

(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

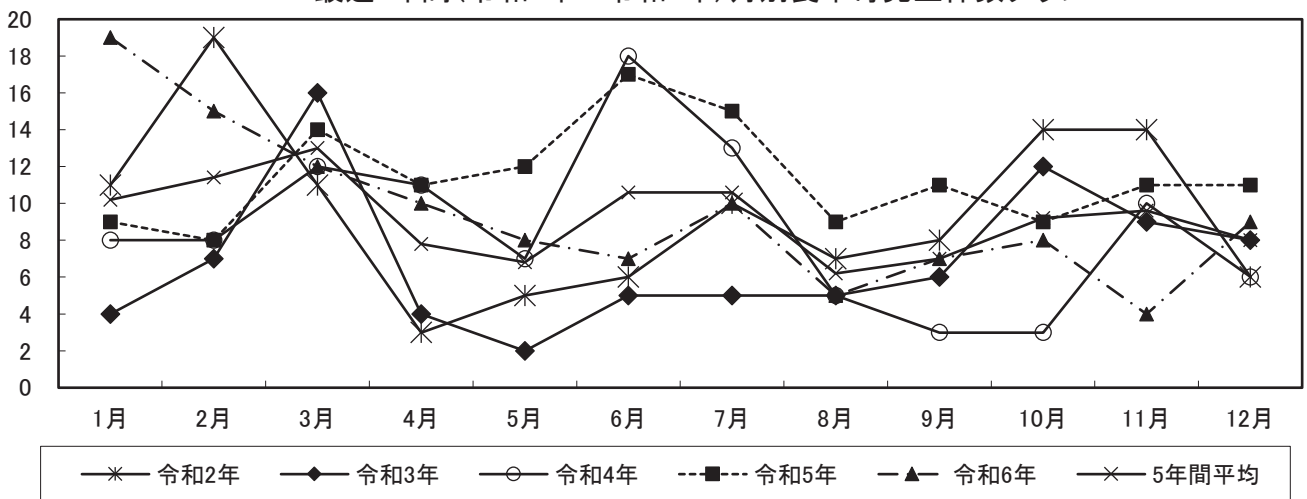
	件数	患者数	死亡者数
平成元年	92	3,958	0
平成2年	85	2,339	0
平成3年	60	1,937	0
平成4年	53	1,343	0
平成5年	65	1,394	0
平成6年	84	2,747	0
平成7年	80	2,444	1
平成8年	110	1,597	1
平成9年	103	1,992	0
平成10年	112	1,884	0
平成11年	94	2,367	0
平成12年	110	2,703	1
平成13年	77	934	1
平成14年	118	2,849	0
平成15年	103	2,322	0
平成16年	79	1,955	0
平成17年	99	2,518	0
平成18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
令和6年	114	1,536	0

(2) 最近5年間（令和2年から令和6年まで）の食中毒発生状況

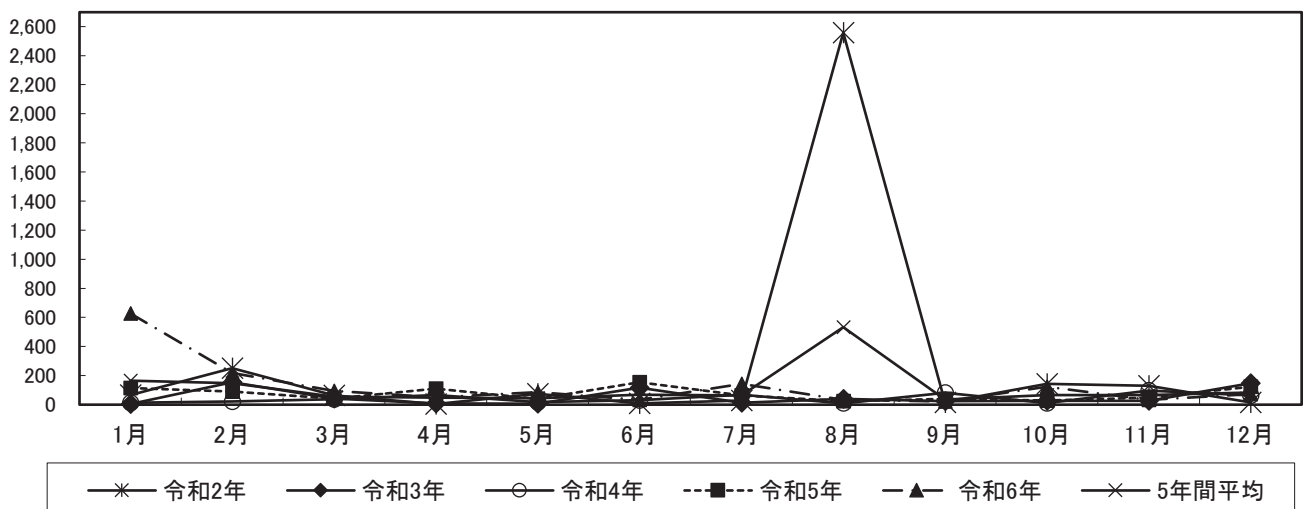
ア 月別食中毒発生状況

	令和2年		令和3年		令和4年		令和5年		令和6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	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)	114	(1,536)	110.4	(1,380)
1月	11	(66)	4	(5)	8	(14)	9	(114)	19	(628)	10.2	(165)
2月	19	(250)	7	(154)	8	(23)	8	(90)	15	(217)	11.4	(147)
3月	11	(64)	16	(41)	12	(37)	14	(41)	12	(95)	13.0	(56)
4月	3	(5)	4	(9)	11	(66)	11	(111)	10	(51)	7.8	(48)
5月	5	(75)	2	(7)	7	(17)	12	(40)	8	(86)	6.8	(45)
6月	6	(9)	5	(116)	18	(30)	17	(154)	7	(32)	10.6	(68)
7月	10	(28)	5	(13)	13	(68)	15	(63)	10	(144)	10.6	(63)
8月	7	(2,558)	5	(40)	5	(10)	9	(25)	5	(34)	6.2	(533)
9月	8	(16)	6	(25)	3	(82)	11	(39)	7	(22)	7.0	(37)
10月	14	(143)	12	(27)	3	(11)	9	(29)	8	(123)	9.2	(67)
11月	14	(130)	9	(26)	10	(97)	11	(49)	4	(32)	9.6	(67)
12月	6	(15)	8	(147)	6	(64)	11	(123)	9	(72)	8.0	(84)

最近5年間(令和2年～令和6年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(令和2年～令和6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

		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年		令和6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		114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)	114	(1,536)
魚介類	貝 類	2	(8)					2	(15)	5	(106)
	ふ ぐ	1	(1)								
	そ の 他	40	(62)	33	(60)	37	(38)	40	(44)	27	(46)
魚 介 類 / そ の 他 類	す し	3	(3)	3	(3)	2	(2)	3	(3)	1	(1)
魚 介 類 加 工 品						1	(1)				
肉 類 及 び そ の 加 工 品		4	(17)	5	(18)	3	(15)	6	(42)	1	(6)
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		6	(98)	6	(97)	4	(101)	4	(79)	2	(48)
す し 類		10	(18)	8	(138)	10	(10)	14	(15)	5	(36)
そ の 他		36	(3,125)	25	(286)	31	(327)	52	(640)	68	(1,277)
不 明		10	(14)	2	(2)	15	(17)	13	(14)	5	(16)

ウ 病因物質別食中毒発生状況

		令和2年		令和3年		令和4年		令和5年		令和6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		114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)	114	(1,536)
サルモネラ						1	(9)	5	(59)	1	(3)
黄色ブドウ球菌		4	(29)	3	(30)	4	(34)	3	(41)	2	(26)
カンピロバクター		21	(177)	19	(61)	19	(81)	29	(144)	26	(152)
カンピロバクター及びサルモネラ		2	(6)	1	(5)					1	(4)
腸管出血性大腸菌		1	(10)	2	(7)	2	(10)	1	(3)	2	(7)
毒素原性大腸菌		1	(2,548)								
耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌						1	(29)				
赤痢菌										1	(12)
ウエルシュ菌		4	(336)	4	(250)	5	(173)	4	(149)	7	(164)
セレウス菌		1	(4)	1	(2)	1	(10)	1	(7)	1	(38)
ボツリヌス菌						1	(1)				
ノロウイルス		14	(131)	8	(193)	6	(100)	16	(358)	36	(1,056)
アニサキス		56	(58)	42	(42)	62	(63)	70	(74)	34	(34)
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		2	(2)								
クドア・セプトエンクタータ								1	(9)	1	(18)
ウエステルマン肺吸虫								1	(2)		
化学物質		4	(48)	3	(20)			3	(5)	2	(22)
植物性自然毒		1	(3)			1	(8)	3	(27)		
動物性自然毒		1	(1)								
不 明		2	(6)								

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	令和2年		令和3年		令和4年		令和5年		令和6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	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	137	(878)	114	(1,536)	
飲食店	一般	55	(250)	52	(161)	53	(248)	78	(607)	76	(833)
	すし	16	(24)	10	(138)	13	(13)	15	(16)	8	(27)
	仕出し	3	(2,746)	2	(49)	1	(7)	1	(9)	1	(67)
	弁当	2	(2)			1	(18)			3	(106)
	そば	1	(1)							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	7	(155)	2	(149)	2	(82)	3	(45)	7	(274)
	届出	3	(124)	2	(89)	5	(113)	1	(54)	2	(86)
	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	(10)									
菓子製造業			1	(6)							
つけ物製造業	1	(10)									
魚介類販売業	8	(8)	5	(5)	10	(10)	8	(8)	4	(4)	
飲食店(そうざい)、魚介類販売業							1	(1)			
そうざい製造業							1	(64)			
臨時出店									1	(80)	
家庭	4	(6)	4	(4)	3	(3)	6	(11)	3	(3)	
その他					1	(8)	3	(37)	2	(38)	
不明	11	(15)	3	(3)	15	(17)	18	(19)	6	(17)	

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させたと推察される。	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
R6. 1. 20	111	ノロウイルス	集団給食(要許可)	給食	ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して食品を汚染	千代田区
R6. 1. 30	191	ノロウイルス	飲食店(一般)	飲食店の食事	調理従事者の日常の手洗いが不十分であり、調理の過程で食品を汚染させたと推察された。	足立区

(3) 令和6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）

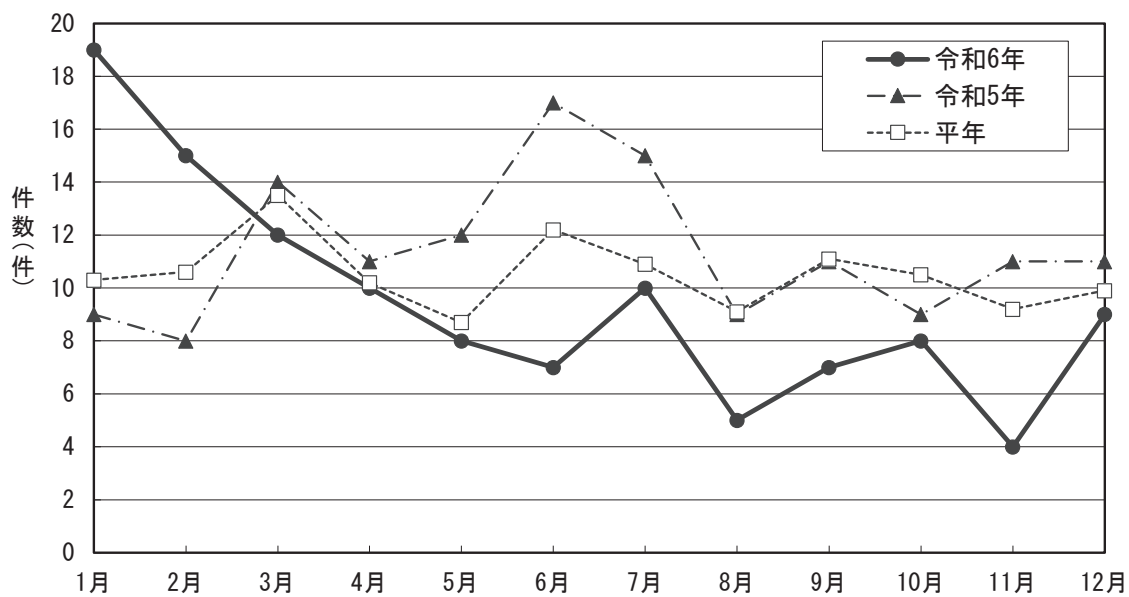
区分 月 年	発生件数			患者数		
	令和6年	令和5年	平年	令和6年	令和5年	平年
累計	114	137	126.2	1,536	878	1,644
1月	19	9※	10.3	628	114※	197
2月	15	8	10.6	217	90	233
3月	12	14	13.5	95	41	104
4月	10	11	10.2	51	111	161
5月	8	12	8.7	86	40	67
6月	7	17	12.2	32	154	95
7月	10	15	10.9	144	63	59
8月	5	9	9.1	34	25	348
9月	7	11	11.1	22	39	73
10月	8	9	10.5	123	29	74
11月	4	11	9.2	32	49	79
12月	9	11	9.9	72	123	154

注1 平年とは最近10年間（平成26年から令和5年まで）の平均値

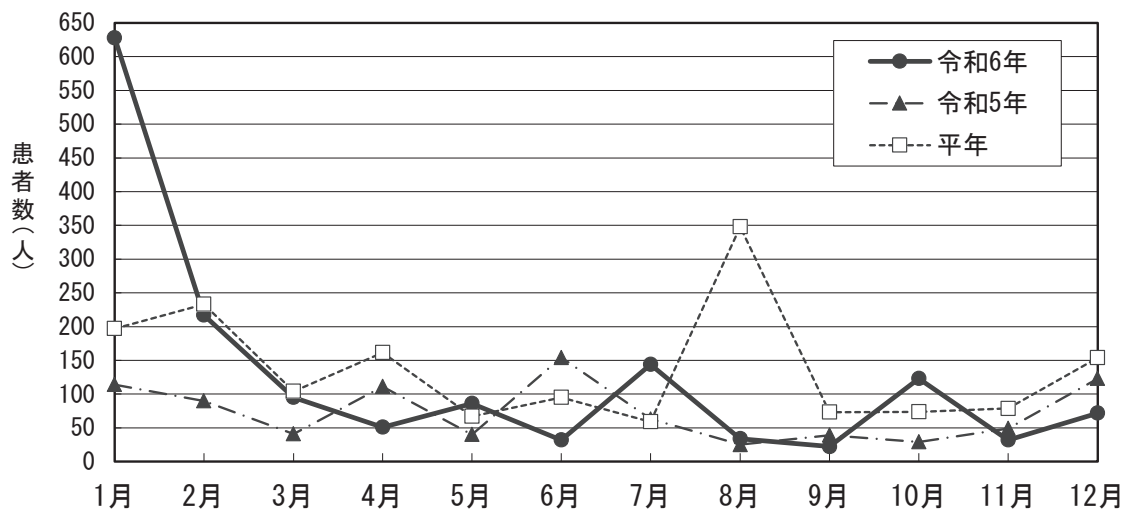
注2 平年の数値は末尾を四捨五入しているため、累計と1月から12月までの合計は一致しないことがある。

※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

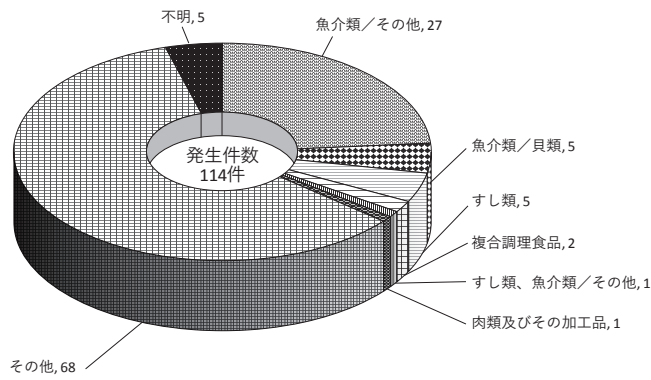


イ 原因食品別食中毒発生状況

原因食品		発生状況		構成比 (%)		備 考
		件数	患者数	件数	患者数	
合 計		114	1,536	100.0	100.0	
魚 介 類	貝 類	5	106	4.4	6.9	牡蠣料理 (NV) / 生食用牡蠣 (NV) / 殻付生牡蠣 (NV) / 牡蠣のワイン蒸し (NV) / 生食用殻付牡蠣 (NV)
	そ の 他	27	46	23.7	3.0	イワシの刺身 (寄ア) / 飲食店の食事 (寄ア) / 飲食店の食事 (刺身盛合せ) (寄ア) / 飲食店の食事 (刺身を含む。) (寄ア) / カツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう (寄ア) / キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ (寄ア) / しめさば2件 (寄ア2件) / ヒラマサの刺身 (寄ア) / ヒラメのカルパッチョ (寄ア) / マイワシの刺身 (寄ア) / マルソウダ、アジの刺身 (寄ア) / 刺身 (しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタンエビ) (寄ア) / 刺身 (ヒラメ、マトウダイ) (寄ア) / 刺身 (マグロ、アジ、イワシ) (寄ア) / 刺身 (推定) (寄ア) / 刺身3点盛合せ (サーモン、ホンマグロ赤身、スズキ) (寄ア) / 刺身盛合せ (カツオ (たたき)、タイ、ワラサ、ニシン、イワシを含む。) (寄ア) / 刺身盛合せ5件 (寄ア5件) / 生食用のタイ (寄ア) / 鮮魚のぬた (ブリ・タイ (養殖)・イワシ) (寄ア) / 白身魚と青唐辛子の和え物 (マトウダイとツバメウオを含む。) (寄ア) / ブリの照り焼き (化学)
す し 類		5	36	4.4	2.3	寿司類 (NV) / 寿司3件 (寄ア3件) / 寿司 (ヒラメを含む。) (寄ク)
すし類、魚介類 / その他		1	1	0.9	0.1	寿司・刺身料理 (寄ア)
肉 類 及 び そ の 加 工 品		1	6	0.9	0.4	鶏肉料理 (ササミユッケを含む。) (Camp)
複 合 調 理 食 品		2	48	1.8	3.1	ササミ串を含む串焼き料理 (Camp) / 給食 (昼食) (C. p)
そ の 他		68	1,277	59.6	83.1	飲食店の食事31件 (NV18件、C. p1件、Camp9件、EHEC1件、赤痢1件、寄ア1件) / 飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉を含む。) 4件 (Camp4件) / 飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉料理を含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏ササミの昆布締めを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏肉料理を含む。) 3件 (Camp3件) / 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。) 2件 (Camp1件、Camp/Sa11件) / 飲食店の食事 (生牡蠣を含む。) (NV) / 飲食店の食事及び弁当 (NV) / 飲食店の食事 (鶏わさを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏刺しを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (蒸し牡蠣を含む。) (NV) / ウナギ料理 (Sa1) / 給食6件 (C. p2件、NV4件) / 施設の食事 (朝食又は昼食) (NV) / 弁当8件 (NV2件、C. p3件、Sta2件、B. c1件) / 次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤入りの水 (化学) / 焼き肉等 (EHEC) / 弁当類2件 (NV2件)
不 明		5	16	4.4	1.0	不明4件 (寄ア3件、Camp1件) / 飲食店の食事 (Camp)

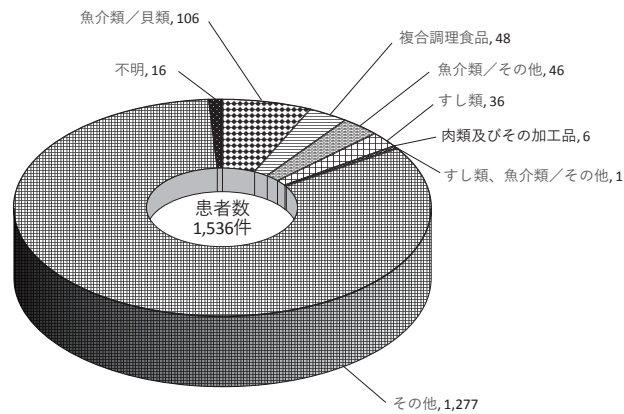
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

原因食品別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比(%)
	114	100.0
魚介類/その他	27	23.7
魚介類/貝類	5	4.4
すし類	5	4.4
複合調理食品	2	1.8
すし類、魚介類/その他	1	0.9
肉類及びその加工品	1	0.9
その他	68	59.6
不明	5	4.4

原因食品別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比(%)
	1,536	100.0
魚介類/貝類	106	6.9
複合調理食品	48	3.1
魚介類/その他	46	3.0
すし類	36	2.3
肉類及びその加工品	6	0.4
すし類、魚介類/その他	1	0.1
その他	1,277	83.1
不明	16	1.0

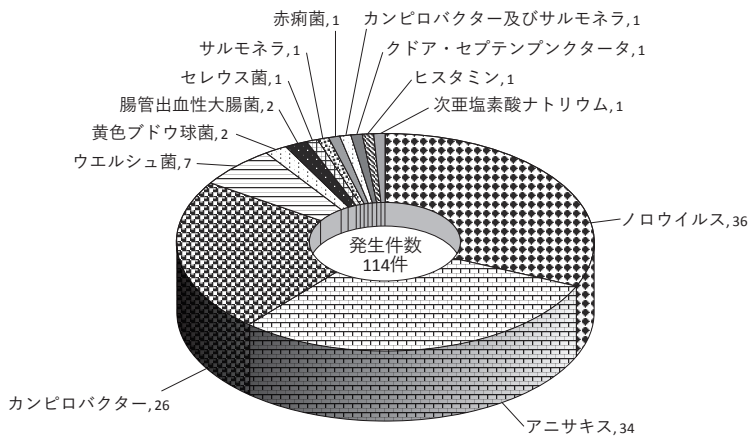
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

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		114	1,536	100.0	100.0	
細菌	カンピロバクター	26	152	22.8	9.9	飲食店の食事10件/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）/4件/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（鶏刺しを含む。）/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（鶏肉料理を含む。）3件/飲食店の食事（鶏わさを含む。）/ササミ串を含む串焼き料理/鶏肉料理（ササミュッケを含む。）/飲食店の食事（鶏ササミの昆布締めを含む。）/不明
	黄色ブドウ球菌	2	26	1.8	1.7	弁当2件
	ウエルシュ菌	7	164	6.1	10.7	飲食店の食事/給食2件/弁当3件/給食（昼食）
	セレウス菌	1	38	0.9	2.5	弁当
	サルモネラ	1	3	0.9	0.2	ウナギ料理
	腸管出血性大腸菌	2	7	1.8	0.5	飲食店の食事/焼き肉等
	赤痢菌	1	12	0.9	0.8	飲食店の食事
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	4	0.9	0.3	飲食店の食事（焼き鳥を含む。）
ウイルス	ノロウイルス	36	1,056	31.6	68.8	飲食店の食事18件/飲食店の食事（生牡蠣を含む。）/給食4件/弁当2件/牡蠣料理/施設の食事（朝食又は昼食）/弁当類2件/生食用牡蠣/殻付生牡蠣/飲食店の食事及び弁当/寿司類/飲食店の食事（蒸し牡蠣を含む。）/牡蠣のワイン蒸し/生食用殻付牡蠣
寄生虫	アニサキス	34	34	29.8	2.2	しめさば2件/マイワシの刺身/飲食店の食事2件/寿司3件/飲食店の食事（刺身を含む。）/鮮魚のぬた（ブリ・タイ（養殖）・イワシ）/寿司・刺身料理/イワシの刺身/飲食店の食事（刺身盛合せ）/キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ/刺身盛合せ5件/刺身（しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタンエビ）/刺身（マグロ、アジ、イワシ）/刺身3点盛合せ（サーモン、ホンマグロ赤身、スズキ）/生食用のタイ/ヒラメのカルパッチョ/刺身（推定）/マルソウダ、アジの刺身/ヒラマサの刺身/カツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう/白身魚と青唐辛子の和え物（マトウダイとツバメウオを含む。）/刺身盛合せ（カツオ（たたき）、タイ、ワラサ、ニシン、イワシを含む。）/刺身（ヒラメ、マトウダイ）/不明3件
	クセプトンブクタータ	1	18	0.9	1.2	寿司（ヒラメを含む。）
化学物質	ヒスタミン	1	20	0.9	1.3	ブリの照り焼き
	次亜塩素酸ナトリウム	1	2	0.9	0.1	次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤入りの水

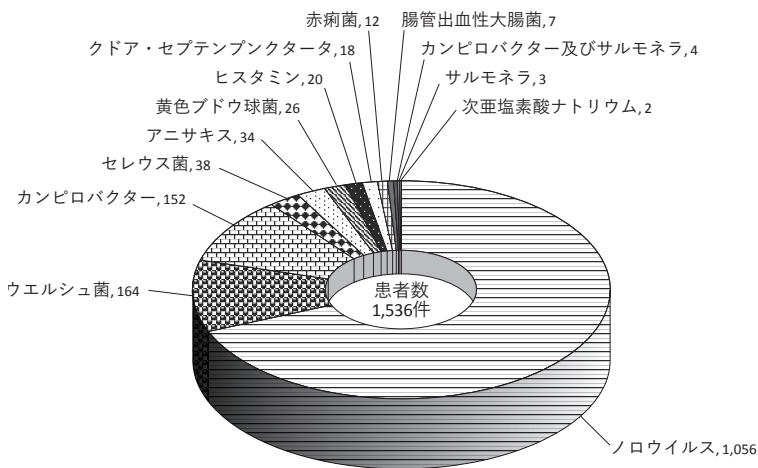
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	114	100.0
ノロウイルス	36	31.6
アニサキス	34	29.8
カンピロバクター	26	22.8
ウエルシュ菌	7	6.1
黄色ブドウ球菌	2	1.8
腸管出血性大腸菌	2	1.8
セレウス菌	1	0.9
サルモネラ	1	0.9
赤痢菌	1	0.9
カンピロバクター及びサルモネラ	1	0.9
クドア・セプテンブクタータ	1	0.9
ヒスタミン	1	0.9
次亜塩素酸ナトリウム	1	0.9

病因物質別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	1,536	100.0
ノロウイルス	1,056	68.8
ウエルシュ菌	164	10.7
カンピロバクター	152	9.9
セレウス菌	38	2.5
アニサキス	34	2.2
黄色ブドウ球菌	26	1.7
ヒスタミン	20	1.3
クドア・セプテンブクタータ	18	1.2
赤痢菌	12	0.8
腸管出血性大腸菌	7	0.5
カンピロバクター及びサルモネラ	4	0.3
サルモネラ	3	0.2
次亜塩素酸ナトリウム	2	0.1

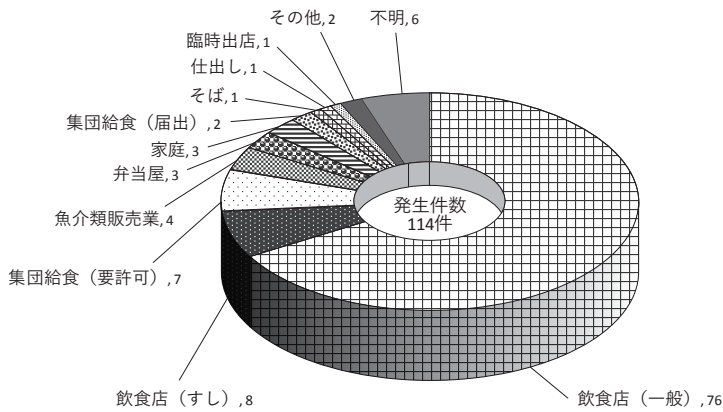
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

エ 責任の所在別食中毒発生状況

責任の所在		発生状況 件数	患者数	構成比(%)		備考
				件数	患者	
合 計		114	1,536	100.0	100.0	
飲 食 店	一 般	76	833	66.7	54.2	飲食店の食事30件 (NV17件、Camp9件、C.p1件、EHEC1件、赤痢1件、寄ア1件) / 飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉を含む。) 4件 (Camp4件) / 飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉料理を含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏ササミの昆布締めを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏肉料理を含む。) 3件 (Camp3件) / 飲食店の食事 (鶏料理を含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (刺身盛合せ) (寄ア) / 飲食店の食事 (焼き鳥を含む。) 2件 (Camp1件、Camp/Sa11件) / 飲食店の食事 (生牡蠣を含む。) (NV) / 飲食店の食事及び弁当 (NV) / 飲食店の食事 (鶏わさを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏刺しを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (刺身を含む。) (寄ア) / 飲食店の食事 (蒸し牡蠣を含む。) (NV) / ウナギ料理 (Sa1) / キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ (寄ア) / ササミ串を含む串焼き料理 (Camp) / しめさば2件 (寄ア2件) / ヒラマサの刺身 (寄ア) / ヒラメのカルパッチョ (寄ア) / 弁当4件 (NV1件、C.p2件、B.c1件) / 牡蠣のワイン蒸し (NV) / 殻付生牡蠣 (NV) / 鶏肉料理 (ササミユッケを含む。) (Camp) / 刺身 (しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ポタンエビ) (寄ア) / 刺身盛合せ (カツオ (たたき)、タイ、ワラサ、ニシン、イワシを含む。) (寄ア) / 刺身盛合せ4件 (寄ア4件) / 次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤入り水 (化学) / 焼き肉等 (EHEC) / 生食用牡蠣 (NV) / 生食用殻付牡蠣 (NV) / 鮮魚のぬた (ブリ・タイ (養殖)・イワシ) (寄ア) / 白身魚と青唐辛子の和え物 (マトウダイとツバメウオを含む。) (寄ア) / 弁当類 (NV)
	す し	8	27	7.0	1.8	飲食店の食事2件 (NV1件、寄ア1件) / 刺身 (マグロ、アジ、イワシ) (寄ア) / 寿司3件 (寄ア3件) / 寿司・刺身料理 (寄ア) / 寿司類 (NV)
	そ ば	1	1	0.9	0.1	刺身盛合せ (寄ア)
	仕 出 し	1	67	0.9	4.4	弁当 (NV)
	弁 当 屋	3	106	2.6	6.9	弁当2件 (Sta2件) / 弁当類 (NV)
集 団 給 食	要 許 可	7	274	6.1	17.8	給食5件 (NV3件、C.p2件) / ブリの照り焼き (化学) / 寿司 (ヒラメを含む。) (寄ア)
	届 出	2	86	1.8	5.6	給食 (NV) / 給食 (昼食) (C.p)
魚 介 類 販 売 業		4	4	3.5	0.3	マイワシの刺身 (寄ア) / イワシの刺身 (寄ア) / 刺身3点盛合せ (サーモン、ホンマグロ赤身、スズキ) (寄ア) / 生食用のタイ (寄ア)
臨 時 出 店		1	80	0.9	5.2	牡蠣料理 (NV)
家 庭		3	3	2.6	0.2	マルソウダ、アジの刺身 (寄ア) / カツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう (寄ア) / 刺身 (ヒラメ、マトウダイ) (寄ア)
そ の 他		2	38	1.8	2.5	施設の食事 (朝食又は昼食) (NV) / 弁当 (C.p)
不 明		6	17	5.3	1.1	不明4件 (Camp1件、寄ア3件) / 飲食店の食事 (Camp) / 刺身 (推定) (寄ア)

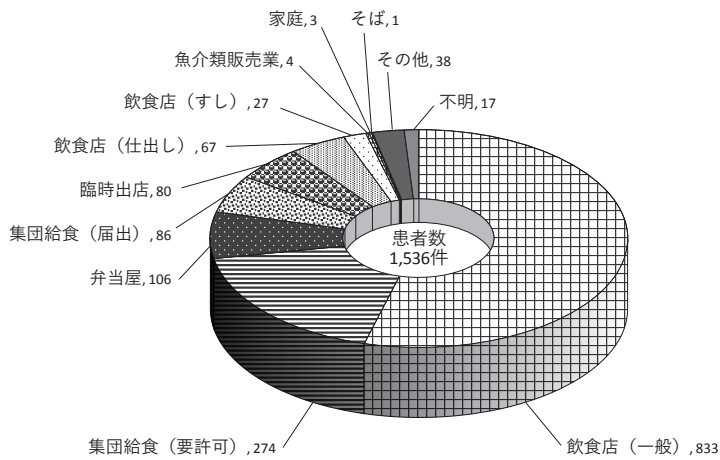
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	114	100.0
飲食店（一般）	76	66.7
飲食店（すし）	8	7.0
集団給食（要許可）	7	6.1
魚介類販売業	4	3.5
弁当屋	3	2.6
家庭	3	2.6
集団給食（届出）	2	1.8
そば	1	0.9
仕出し	1	0.9
臨時出店	1	0.9
その他	2	1.8
不明	6	5.3

責任の所在別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	1,536	100.0
飲食店（一般）	833	54.2
集団給食（要許可）	274	17.8
弁当屋	106	6.9
集団給食（届出）	86	5.6
臨時出店	80	5.2
飲食店（仕出し）	67	4.4
飲食店（すし）	27	1.8
魚介類販売業	4	0.3
家庭	3	0.2
そば	1	0.1
その他	38	2.5
不明	17	1.1

(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。

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

月		1月	2月	3月	4月	5月	6月
件数		19	15	12	10	8	7
食品名 (患者数)		(628)	(217)	(95)	(51)	(86)	(32)
魚介類	貝類	NV 3 (87) 牡蠣料理/生食用牡蠣/殻付生牡蠣					
	その他	寄ア 2 (2) 飲食店の食事(刺身を含む。)/鮮魚のぬた(ブリ・タイ(養殖)・イワシ)	寄ア 1 (1) マイワシの刺身	寄ア 3 (3) イワシの刺身/飲食店の食事(刺身盛合せ)/キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ	寄ア 4 (4) 刺身盛合せ2/刺身(しめさば、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタエビ)/刺身(マグロ、アジ、イワシ)	寄ア 2 (2) 飲食店の食事/刺身3点盛合せ(サーモン、ホンマグロ刺身、スズキ)	寄ア 4 (4) 生食用のタイ/ヒラメのカルパッチョ/しめさば、刺身(推定)
すし類				NV 1 (15) 寿司類			寄ア 1 (1) 寿司
				寄ク 1 (18) 寿司(ヒラメを含む。)			
				寄ア 1 (1) 寿司			
すし類、魚介類/その他			寄ア 1 (1) 寿司・刺身料理				
肉類及びその加工品						Camp 1 (6) 鶏肉料理(ササミユッケを含む。)	
複合調理食品					Camp 1 (15) ササミ串を含む串焼き料理		
その他		NV 8 (466) 飲食店の食事5/飲食店の食事(朝食又は昼食)/弁当類/給食	NV 10 (200) 弁当/給食3/飲食店の食事4/飲食店の食事及び弁当/飲食店の食事(生牡蠣を含む。)	NV 3 (45) 飲食店の食事3	Camp 2 (17) 飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)/飲食店の食事(焼き鳥を含む。)	NV 1 (11) 飲食店の食事	C.p 1 (24) 弁当
		Camp 3 (8) 飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)/飲食店の食事(鶏刺しを含む。)/飲食店の食事	Camp 1 (4) 飲食店の食事	Camp 2 (10) 飲食店の食事(鶏わさを含む。)/飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	NV 2 (14) 飲食店の食事(蒸し牡蠣を含む。)/飲食店の食事	Camp 2 (6) 飲食店の食事/飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)	Camp 1 (3) 飲食店の食事
		B.c 1 (38) 弁当	寄ア 1 (1) 飲食店の食事	Sal 1 (3) ウナギ料理		C.p 1 (57) 給食	
		C.p 1 (26) 弁当				Camp, Sal 1 (4) 飲食店の食事(焼き鳥を含む。)	
		寄ア 1 (1)	Camp 1 (10)		寄ア 1 (1)		
不明							

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合 計
10	5	7	8	4	9	114
(144)	(34)	(22)	(123)	(32)	(72)	(1,536)
					NV 2 (19)	5 (106)
					牡蠣のワイン蒸し/ 生食用殻付牡蠣	
寄ア 4 (4) 刺身盛合せ/マルソ ウダ、アジの刺身/ ヒラマサの刺身/カ ツオの刺身、イサキ 及びアジのなめろう	寄ア 2 (2) しめさば、刺身盛 合せ	寄ア 3 (3) 白身魚と青唐辛子 の和え物(マトウ ダイとツバメウオ を含む。)/刺身盛 合せ(カツオ、 (たたき)、タ イ、ワラサ、ニシ ン、イワシを含 む。)/刺身(ヒラ メ、マトウダイ)		寄ア 1 (1) 刺身盛合せ		27 (46)
				化学 1 (20)		
				ブリの照り焼き		
					寄ア 1 (1)	5 (36)
					寿司	
						1 (1)
						1 (6)
C. p 1 (33) 給食(昼食)						2 (48)
NV 2 (88) 飲食店の食事/弁当 類	Sta 1 (17) 弁当	NV 1 (9) 飲食店の食事	NV 1 (67) 弁当	EHEC 1 (3) 焼肉等	NV 2 (35) 飲食店の食事2	68 (1,277)
Camp 2 (7) 飲食店の食事/飲食 店の食事(加熱不 十分な鶏肉料理を含 む。)	赤痢 1 (12) 飲食店の食事	EHEC 1 (4) 飲食店の食事	Camp 6 (47) 飲食店の食事(加 熱不十分な鶏肉を 含む。)/2/飲食店 の食事3/飲食店 の食事(鶏肉料理を 含む。)	C. p 1 (8) 給食	Camp 3 (16) 飲食店の食事/飲食 店の食事(鶏ササミ の昆布締めを含 む。)/飲食店の食 事(鶏料理を含 む。)	
C. p 1 (12) 弁当		C. p 1 (4) 飲食店の食事	Sta 1 (9) 弁当			
		化学 1 (2)				
		次亜塩素酸ナトリ ウムを主成分とす る漂白剤入りの水				
	Camp 1 (3)				寄ア 1 (1)	5 (16)

(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 3 (8) C.p 1 (26) B.c 1 (38) NV 7 (342) 寄ア 2 (2)	Camp 1 (4) NV 7 (87) 寄ア 1 (1)	Camp 2 (10) Sal 1 (3) NV 3 (45) 寄ア 2 (2)	Camp 3 (32) NV 2 (14) 寄ア 3 (3)	Camp 3 (12) Camp・Sal 1 (4) NV 1 (11)	Camp 1 (3) 寄ア 2 (2)	Camp 2 (7) C.p 1 (12)	赤痢 1 (12) 寄ア 2 (2)	C.p 1 (4) EHEC 1 (4) NV 1 (9) 寄ア 2 (2) 化学 1 (2)	Camp 6 (47)	EHEC 1 (3)	Camp 3 (16) NV 4 (54)
	すし	NV 1 (6)	寄ア 1 (1)	NV 1 (15) 寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)						寄ア 1 (1)
	仕出し										NV 1 (67)		
	弁当屋							NV 1 (80)	Sta 1 (17)		Sta 1 (9)		
	そば												寄ア 1 (1)
集団給食	要許可	NV 1 (111)	NV 2 (60)	寄ク 1 (18)		C.p 1 (57)						C.p 1 (8) 化学 1 (20)	
	届出		NV 1 (53)					C.p 1 (33)					
魚介類販売業			寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)						
臨時出店	NV 1 (80)												
家庭								寄ア 2 (2)		寄ア 1 (1)			
その他	NV 1 (14)						C.p 1 (24)						
不明	寄ア 1 (1)	Camp 1 (10)		寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)			Camp 1 (3)			寄ア 1 (1)	
	19 (628)	15 (217)	12 (95)	10 (51)	8 (86)	7 (32)	10 (144)	5 (34)	7 (22)	8 (123)	4 (32)	9 (72)	
細菌	黄色ブドウ球菌								1 (17)		1 (9)		
	腸管出血性大腸菌									1 (4)		1 (3)	
	ウェルシュ菌	1 (26)				1 (57)	1 (24)	2 (45)		1 (4)		1 (8)	
	カンピロバクター	3 (8)	2 (14)	2 (10)	3 (32)	3 (12)	1 (3)	2 (7)	1 (3)		6 (47)		3 (16)
	セレウス菌	1 (38)											
	サルモネラ			1 (3)									
	赤痢菌								1 (12)				
カンピロバクター及びサルモネラ					1 (4)								
ウイルス	ノロウイルス	11 (553)	10 (200)	4 (60)	2 (14)	1 (11)		2 (88)		1 (9)	1 (67)		4 (54)
寄生虫	アニサキ	3 (3)	3 (3)	4 (4)	5 (5)	2 (2)	5 (5)	4 (4)	2 (2)	3 (3)		1 (1)	2 (2)
	クドア・セブテンブククタータ			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)			

合計	Camp	Sta	C. p	B. c	Sal	EHEC	赤痢	Camp, Sal	NV	寄ア	寄ク	化学
76 (833)	24 (139)		3 (42)	1 (38)	1 (3)	2 (7)	1 (12)	1 (4)	26 (570)	16 (16)		1 (2)
8 (27)									2 (21)	6 (6)		
1 (67)									1 (67)			
3 (106)		2 (26)							1 (80)			
1 (1)										1 (1)		
7 (274)			2 (65)						3 (171)		1 (18)	1 (20)
2 (86)			1 (33)						1 (53)			
4 (4)										4 (4)		
1 (80)									1 (80)			
3 (3)										3 (3)		
2 (38)			1 (24)						1 (14)			
6 (17)	2 (13)									4 (4)		
114 (1,536)	26 (152)	2 (26)	7 (164)	1 (38)	1 (3)	2 (7)	1 (12)	1 (4)	36 (1,056)	34 (34)	1 (18)	2 (22)
2 (26)												
2 (7)												
7 (164)												
26 (152)												
1 (38)												
1 (3)												
1 (12)												
1 (4)												
36 (1,056)												
34 (34)												
1 (18)												
1 (20)												
1 (2)												

(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）

血清型		年次	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	R4	R5	R6	合計
		件数（患者数）	6 (108)	3 (58)	0 (0)	2 (11)	2 (18)	0 (0)	0 (0)	1 (9)	5 (59)	1 (3)	20 (266)
O4	Typhimurium					1 (8)							1 (8)
	Saintpaul										1 (3)	1 (3)	2 (6)
	Stanley	1 (2)											1 (2)
	Schwarzengrund									1 (9)			1 (9)
	i:-*			1 (26)		1 (5)							2 (31)
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	2 (33)	2 (32)		1 (6)						1 (5)		6 (76)

*: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6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	42	3月28日	3	3	ウナギ料理	飲食店（一般）	O4	Saintpaul

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

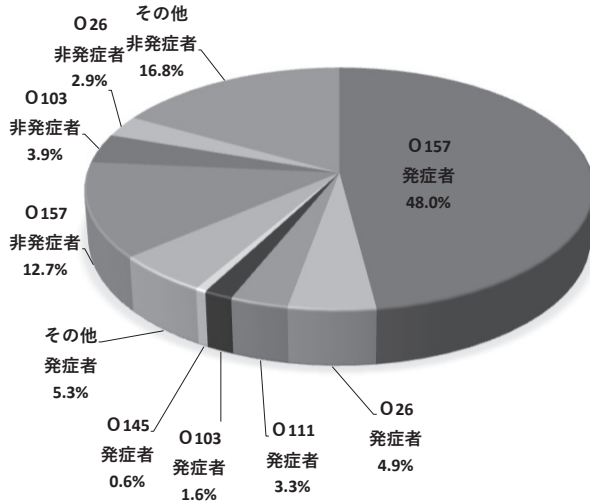


図1 血清型別感染者数(合計488名)

血清型	発症者	非発症者
O157	234	62
O26	24	14
O103	8	19
O111	16	1
O145	3	3
O91	2	3
O146	2	3
O121	3	1
O128	0	4
O18	0	3
O115	0	3
O148	0	3
O8	0	2
O152	0	2
O159	0	2
O15	0	1
O74	1	0
O78	0	1
O126	1	0
O143	0	1
O153	1	0
O165	1	0
O168	0	1
UT	13	40
不明	2	8
合計	311	177

(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) 4名の発症者及び非発症者から複数の血清型が検出されたため、総数は実際の人数より4名多くになっている。

血清型別感染者数の推移

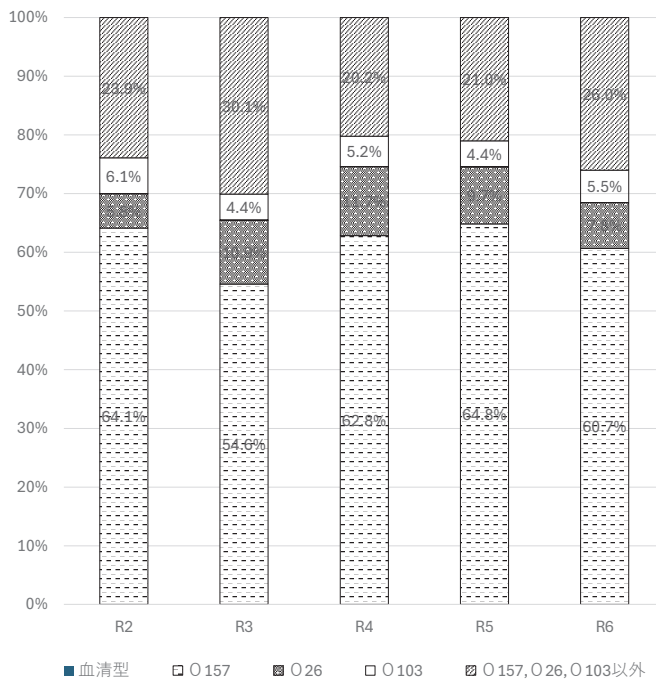


図2 血清型割合の推移(最近5年間)

(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) 4名の発症者及び非発症者から複数の血清型が検出されたため、総数は実際の人数より4名多くになっている。

血清型 \ 年	R2	R3	R4	R5	R6
O1	0	0	0	0	0
O6	0	1	0	0	0
O8	0	1	3	1	2
O15	0	0	0	0	1
O18	1	0	0	0	3
O26	20	37	43	44	38
O55	1	0	0	1	0
O63	0	1	1	1	0
O74	0	0	0	0	1
O78	0	0	1	1	1
O91	7	4	7	5	5
O103	21	15	19	20	27
O111	9	10	10	10	17
O115	1	0	2	6	3
O121	11	2	0	4	4
O124	1	0	0	0	0
O126	0	1	0	1	1
O128	5	6	3	3	4
O142	0	0	0	0	0
O143	0	0	0	0	1
O145	6	7	1	3	6
O146	3	2	0	2	5
O148	0	0	0	1	3
O152	0	0	0	0	2
O153	0	0	0	0	1
O157	220	185	230	293	296
O159	0	0	0	0	2
O165	0	0	3	1	1
O168	0	1	1	1	1
O28ac	0	0	0	1	0
UT	20	5	19	28	53
不明	17	61	23	25	10
合計	343	339	366	452	488

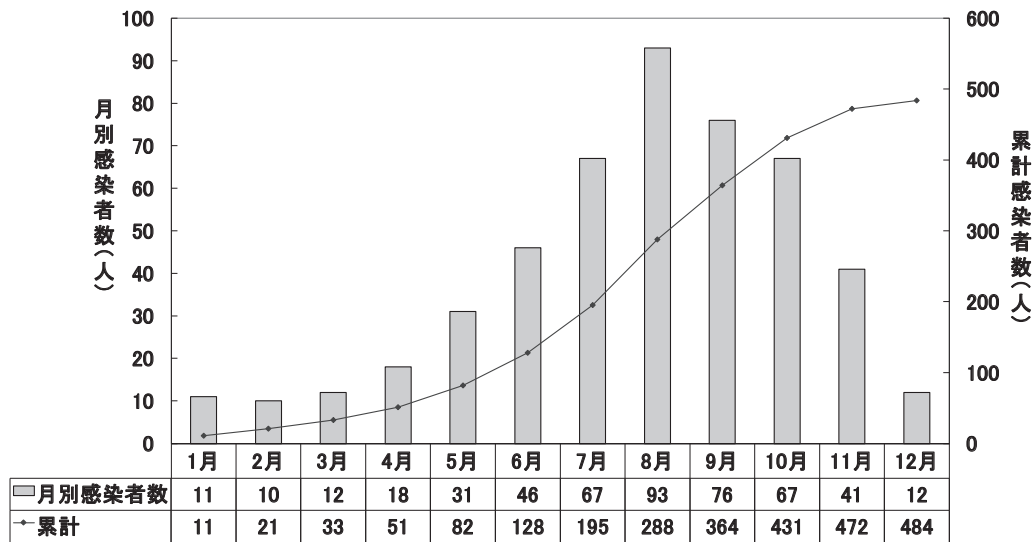


図3 月別感染者数

(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。

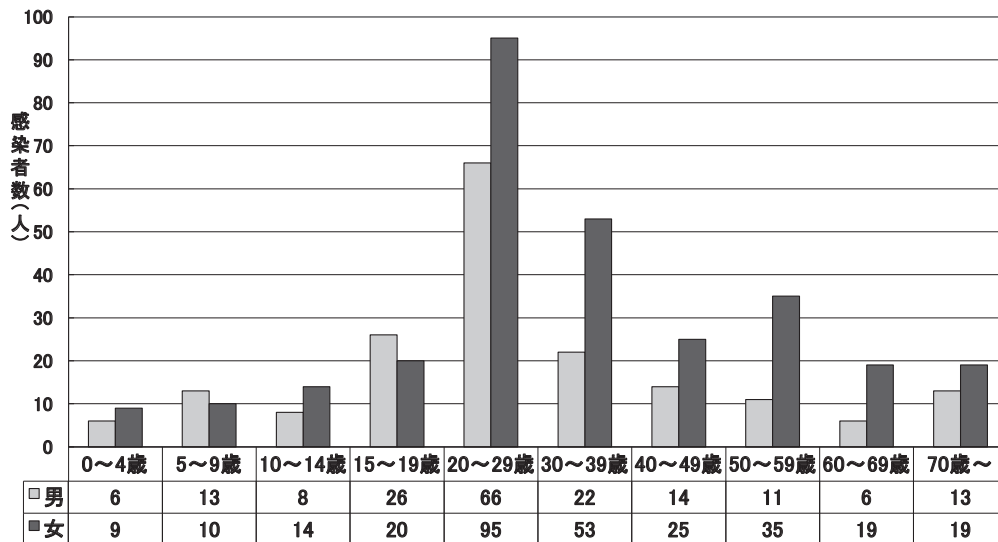


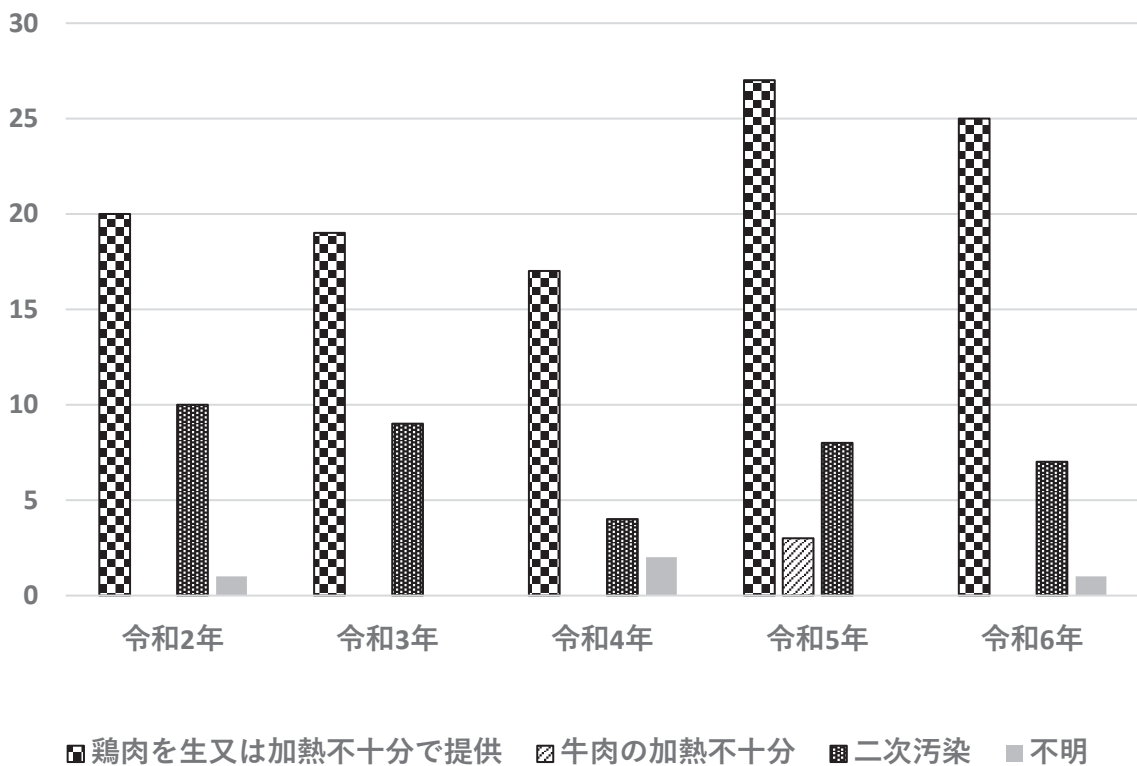
図4 年齢別、性別感染者数

(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	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年
発生要因 件数	21	19	19	29	26
鶏肉を生又は加熱不十分で提供	20	19	17	27	25
牛肉を加熱不十分で提供				3	0
二次汚染	10	9	4	8	7
不明	1		2		1

※複数の発生要因があるため合計は一致しない。

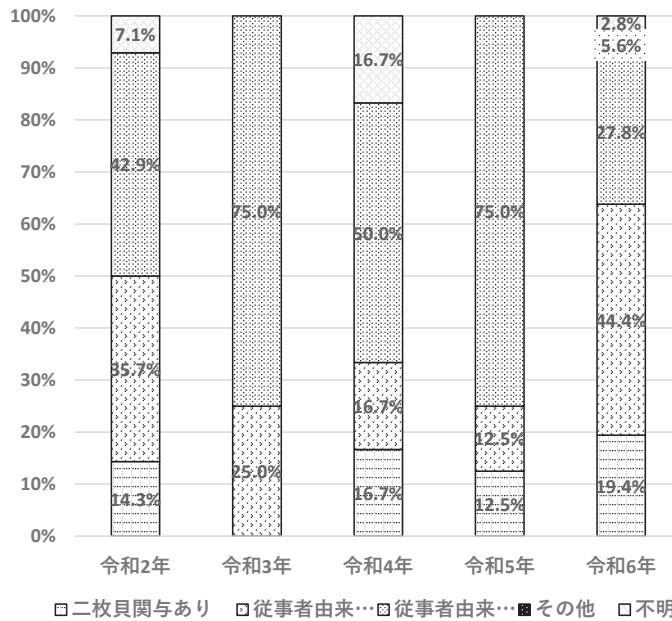
図 発生要因 (令和2年から令和6年)



(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		令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	合計
件数		14	8	6	16	36	80
発生要因							
二枚貝	牡蠣	2		1	2	7	12
従事者由来	発症者	5	2	1	2	16	26
	非発症者	6	6	3	12	10	37
その他の汚染食品						2	2
不明		1		1		1	3

※ 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

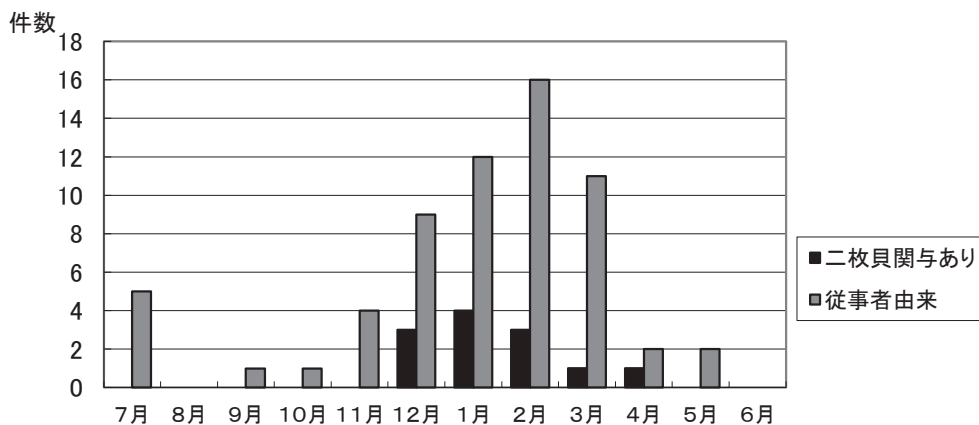


図2 発生要因別月別発生件数(令和2年から令和6年累計)

図2は令和2年1月から令和6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。