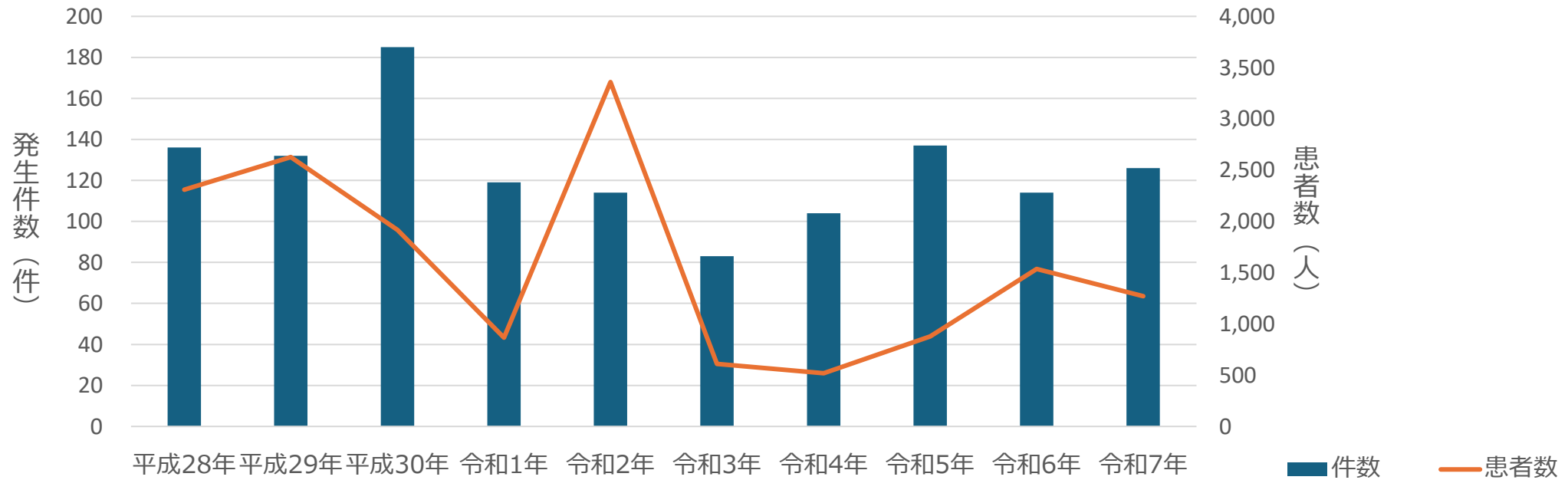


1 食中毒の発生状況

令和7年（1月～12月）に都内で発生した食中毒は126件、患者数1,270名。病因物質別の食中毒発生件数では、ノロウイルスが最も多く43件（34%）、アニサキス（寄生虫）が39件（31%）、カンピロバクターが26件（21%）となった。（速報値）

(1) 最近10年間の食中毒発生状況（都内） ※令和7年は速報値



(2) 病因物質別食中毒発生状況

	令和7年（速報値）				令和6年			
	東京都全体		多摩府中保健所		東京都全体		多摩府中保健所	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
計	126	1,270	8	53	114	1,536	6	117
ノロウイルス	43	792	2	31	36	1,056	2	83
A群ロタウイルス	1	17	—	—	—	—	—	—
カンピロバクター	26	142	3	19	26	152	2	25
黄色ブドウ球菌	2	57	—	—	2	26	—	—
ウエルシュ菌	6	168	—	—	7	164	1	8
セレウス菌	1	7	—	—	1	38	—	—
サルモネラ	2	15	—	—	1	3	—	—
腸管出血性大腸菌	3	15	—	—	2	7	—	—
赤痢菌	—	—	—	—	1	12	—	—
カンピロバクター及びサルモネラ	—	—	—	—	1	4	—	—
アニサキス	39	40	3	3	34	34	1	1
クドア・セプテンpunkタータ	—	—	—	—	1	18	—	—
ヒスタミン	—	—	—	—	1	20	—	—
次亜塩素酸ナトリウム	—	—	—	—	1	2	—	—
植物性自然毒	2	3	—	—	—	—	—	—
不明	1	14	—	—	—	—	—	—

(3) 令和7年 管内で発生した食中毒事件

No	発生月	病因物質	原因食品	原因施設	患者数	概要
1	1月	アニサキス	飲食店が調理し提供した食事	飲食店	1名	医療機関から、「受診した患者からアニサキスを摘出した。患者は寿司店で食事をしている。」旨の連絡があった。 患者の発症前4日間の喫食状況を調査した結果、鮮魚介類の喫食は当該寿司店で調理提供された食事のみで、流通から調理までの過程で冷凍処理はされていないかった。
2	2月	ノロウイルス	海鮮ばらちらし弁当	飲食店	15名	患者グループの勤務先から、「飲食店に注文した「海鮮ばらちらし弁当」を喫食した職員がおう吐、下痢等の症状を呈した。」旨の連絡があった。また後日、当該飲食店から「海鮮ばらちらし弁当」を喫食した別グループも発症している旨、連絡があった。 患者調査の結果、患者の共通食は当該弁当のみであり、患者検便からノロウイルスを検出した。 飲食店の調査の結果、従事者に体調不良の者がいたこと、手洗い設備に不備があることがわかった。
3	3月	ノロウイルス	飲食店が調理し提供した食事	飲食店	16名	患者から、「飲食店を6名で利用したところ、うち4名が下痢、嘔吐を呈した。」旨の連絡があった その後も、別の患者グループから同様の連絡が複数寄せられ、最終的に、患者数は7グループ16名となった。患者の共通食は当該飲食店の食事のみであった。検査の結果、患者及び従事者検便からノロウイルスを検出した。

(3) 令和7年 管内で発生した食中毒事件

No	発生月	病因物質	原因食品	原因施設	患者数	概要
4	3月	カンピロバクター	飲食店が調理し提供した食事	飲食店	5名	患者から、「会社の同僚13名で飲食店を利用したところ倦怠感、腹痛、寒気、下痢等を呈し、受診した病院でカンピロバクターの感染の可能性があるとされた。他にも同様の症状を呈しているものがあるようだ。」との連絡があった。 患者調査の結果、患者数は5名で、共通食は当該会食のみであった。2名の患者検便からカンピロバクターを検出した。 当該飲食店で喫食したメニューには、加熱不十分な鶏レバー料理があった。
5	3月	アニサキス	不明	不明	1名	患者が受診した病院でアニサキス虫体が摘出されたが、鮮魚介類を喫食する機会が複数あり、原因となった食品や施設を特定できなかった。
6	4月	アニサキス	しめサバ及びカツオを含む刺身盛合せ並びにサバ寿司	飲食店	1名	医療機関から「飲食店で魚介類を食べた後、蕁麻疹、腹痛、嘔吐等を呈した患者が受診し、胃からアニサキスを摘出した。」との連絡があった。 患者の発症前4日間さかのぼって喫食及び行動を調査した結果、鮮魚介類を喫食したのは当該施設で提供された食事のみであり、患者自身が魚介類を取り扱うことはなかった。 原因食品となった鮮魚介類は、流通から調理までの過程で冷凍処理はされていない。

(3) 令和7年 管内で発生した食中毒事件

No	発生月	病因物質	原因食品	原因施設	患者数	概要
7	6月	カンピロバクター	飲食店が調理し提供した食事	飲食店	6名	<p>患者関係者から、「複数の家族が集まって飲食店を利用したところ、下痢、頭痛、倦怠感等の症状を呈した。同行者も発症している。」旨、連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、6月21日に飲食店を利用した12名の内6名が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈しており、他に共通食はなかった。患者6名中4名の検便からカンピロバクターを検出した。</p> <p>施設調査の結果、加熱不十分な食肉調理品が提供されていた。</p>
8	11月	カンピロバクター	飲食店が調理し提供した食事	飲食店	8名	<p>患者から、「飲食店を職場の同僚と利用し、コース料理を喫食したところ、複数名が発熱、胃腸炎症状を呈している。」旨の連絡があった。</p> <p>患者調査の結果、8名の患者の共通食は当該会食のみであり、検査の結果、3名の患者検便からカンピロバクターを検出した。</p> <p>当該飲食店で喫食したメニューには、加熱不十分な鶏レバー料理があった。</p>

2 食品関係事業者に対する監視指導と自主衛生管理

(1) 監視指導

監視指導計画に基づき、夏期、歳末、市民まつり、ふぐ取扱者などの一斉監視等を実施している。

また、集団給食施設や高齢者・乳幼児等が利用する社会福祉施設等を中心に、食中毒の予防に向けた監視指導を実施している。

○令和6年度 監視指導実績

	施設数	監視件数
許 可	10,857	6,665
届 出	5,355	1,536
合 計	16,212	8,201

(2) 収去検査（令和6年度実績：211品目）

細菌検査及び理化学検査を実施し、食品衛生法の規格基準等の遵守状況並びに添加物の使用基準及び表示との整合性等の確認を行うことで、不良食品を排除している。

(3) 現場簡易検査（令和6年度実績：4,141件）

学校給食関係施設の拭取り検査及び各地域の食品衛生協会の自治指導員による巡回指導時の現場簡易検査の支援等を行っている。

(4) HACCPの取組支援

食品関係団体と協力して作成した資料等を活用し、小規模飲食店を対象にHACCP相談会を開催する等、HACCP導入・定着の支援を実施している。

（HACCP相談会 令和6年度実績：20回197人）

3 食品安全に関する普及啓発

(1) 食品事業者に対する普及啓発

食品事業者に対して、地区別、業種別の食品衛生実務講習会や営業許可の切替時講習会を開催し、食中毒対策や食品衛生に関する最新の情報等を提供している

○令和6年度 食品衛生講習会実績

	実施回数	受講者数
実務講習会 A (2時間)	33	1,139
実務講習会 B (1時間)	34	1,037
合計	67	2,176

(2) 都民等に対する普及啓発 (令和6年度実績)

食品衛生に関する話題や食中毒予防等について、情報紙「食べもの暦」(3回、計5,458部)及び「食品衛生三二情報」(2回、計400部)を発行するとともに、当所ホームページを活用し、随時新たな情報を提供している。

また、食品衛生協会等との協働活動として、食品衛生街頭相談を開催している。

(食品衛生街頭相談 令和6年度実績：3回450人)