

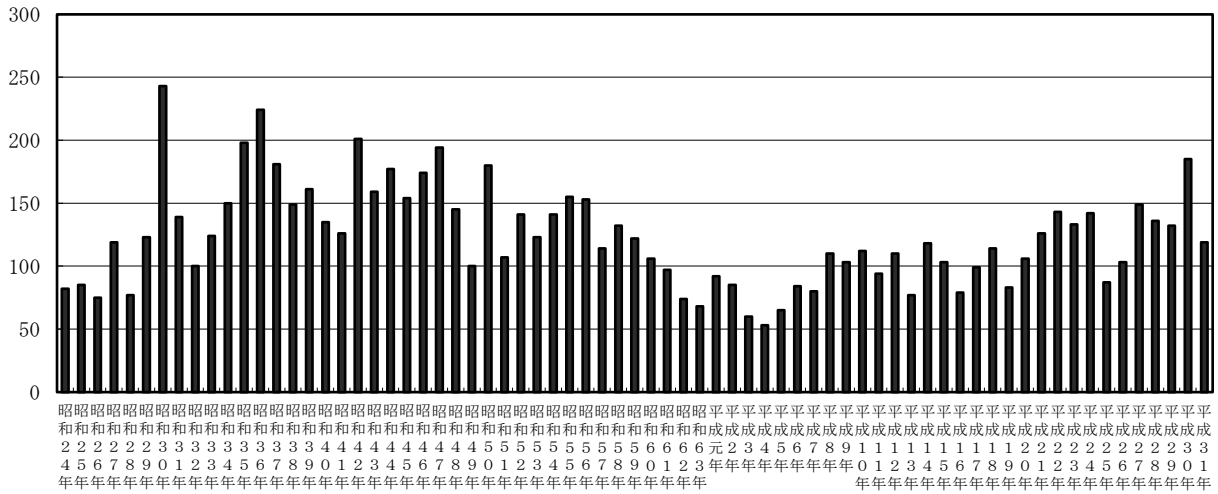
(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

	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

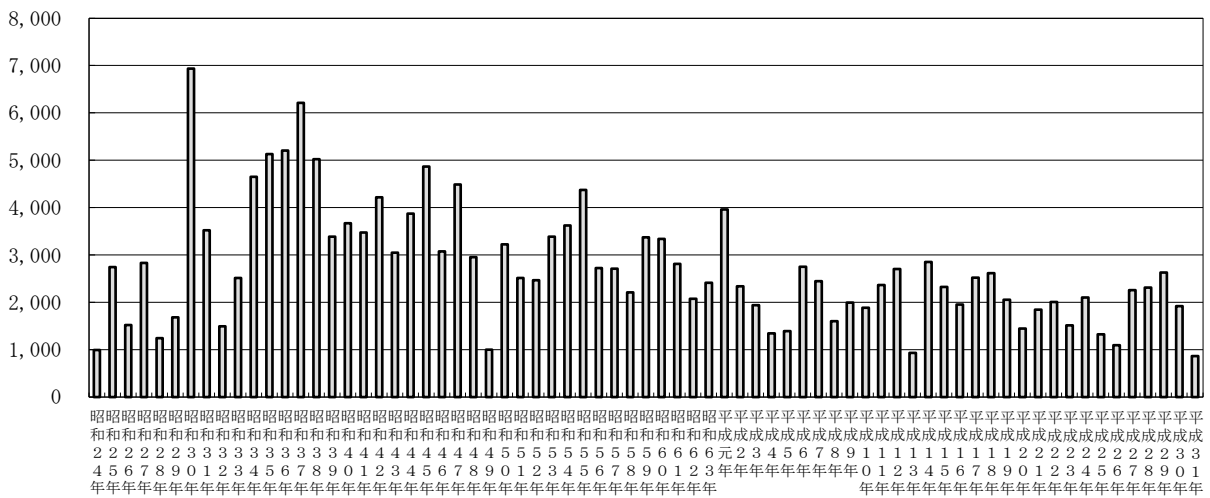
(件)

昭和24年以降発生した食中毒発生件数グラフ



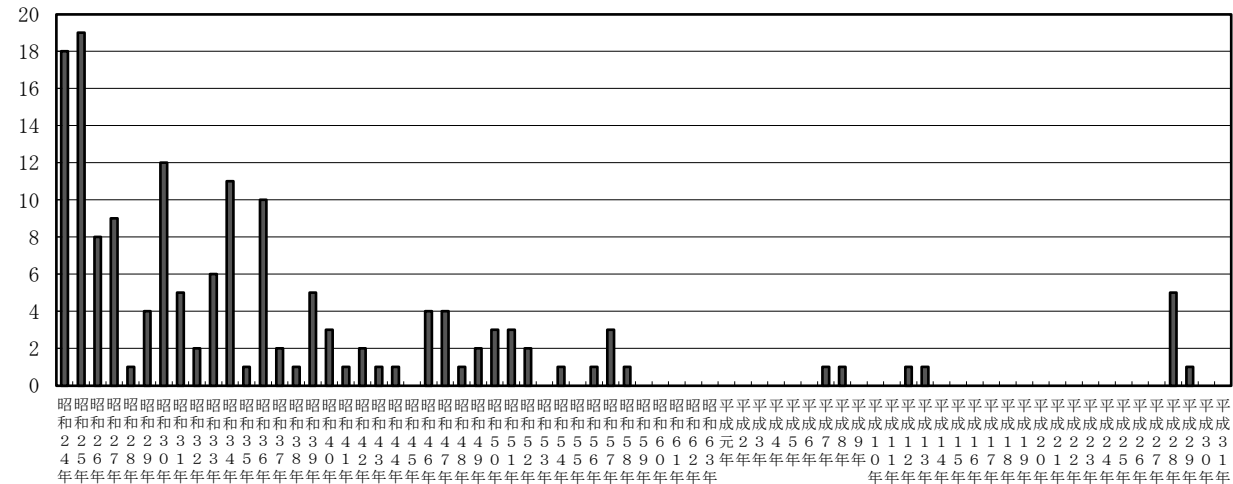
(人)

昭和24年以降発生した食中毒患者数グラフ



(人)

昭和24年以降発生した食中毒死亡者数グラフ



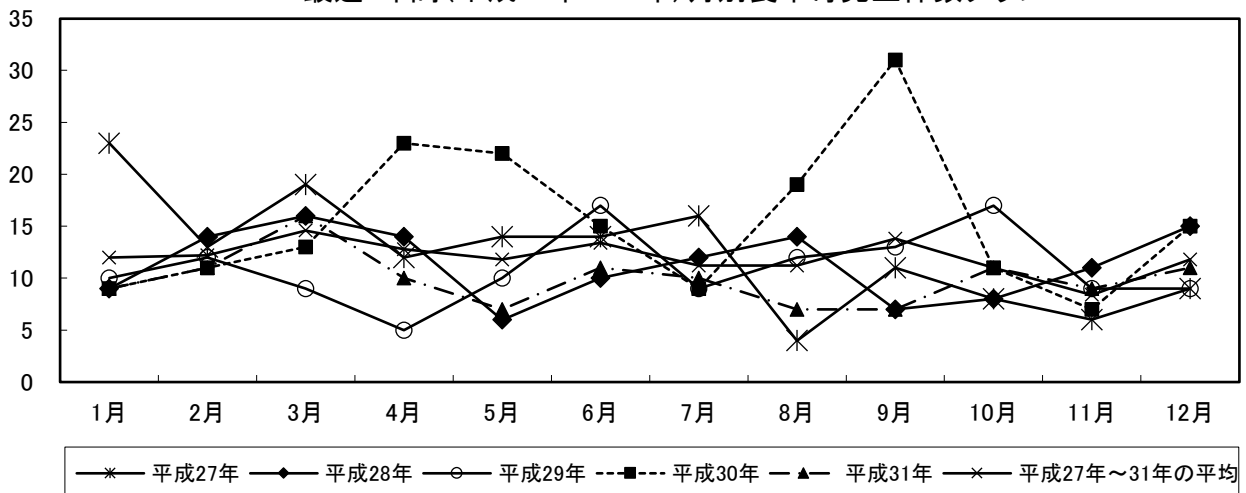
(2) 最近5年間（平成27年から平成31年まで）の食中毒発生状況

ア 月別食中毒発生状況

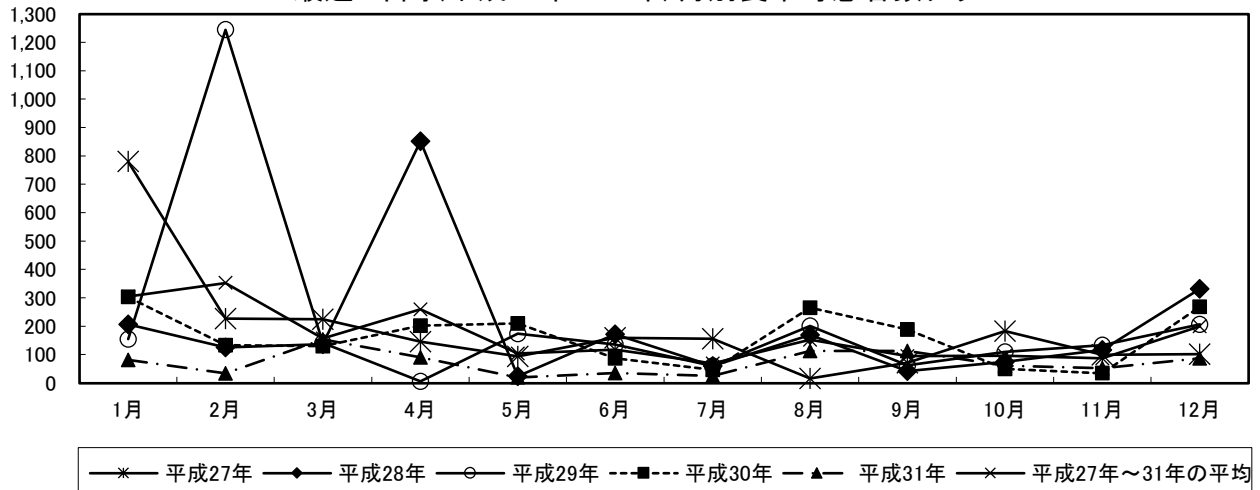
	平成27年		平成28年		平成29年		平成30年		平成31年		平成27年～31年の平均	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	149	(2,258)	136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	144.2	(1,995)
1月	23	(780)	9	(206)	10	(155)	9	(303)	9	(81)	12.0	(305)
2月	13	(227)	14	(125)	12	(1,245)	11	(133)	11	(34)	12.2	(353)
3月	19	(225)	16	(137)	9	(141)	13	(130)	16	(154)	14.6	(157)
4月	12	(146)	14	(852)	5	(6)	23	(202)	10	(90)	12.8	(259)
5月	14	(94)	6	(24)	10	(174)	22	(210)	7	(20)	11.8	(104)
6月	14	(159)	10	(172)	17	(135)	15	(87)	11	(35)	13.4	(118)
7月	16	(156)	12	(60)	9	(60)	9	(46)	10	(25)	11.2	(69)
8月	4	(16)	14	(169)	12	(201)	19	(265)	7	(113)	11.2	(153)
9月	11	(71)	7	(42)	13	(62)	31	(188)	7	(113)	13.8	(95)
10月	8	(183)	8	(74)	17	(109)	11	(50)	11	(61)	11.0	(95)
11月	6	(99)	11	(116)	9	(133)	7	(35)	9	(52)	8.4	(87)
12月	9	(102)	15	(332)	9	(207)	15	(268)	11	(87)	11.8	(199)

(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。

最近5年間(平成27年～31年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成27年～31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27年		平成28年		平成29年		平成30年		平成31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	149	(2,258)	136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)
魚介類	10	(88)	10	(50)			3	(14)	1	(4)
貝類										
その他の魚介類	8	(90)	8	(76)	25	(40)	53	(60)	40	(48)
魚介類/その他の魚介類	1	(1)	1	(1)			2	(2)	2	(2)
魚介類加工品	6	(43)								
魚介類加工品/その他			6	(15)	4	(5)	4	(9)		
肉類及びその加工品	4	(61)	3	(40)	6	(38)	10	(46)	5	(14)
肉類及びその加工品、その他			1	(12)						()
肉類及びその加工品、複合調理食品									2	(9)
穀類及びその加工品	2	(40)					1	(143)		
野菜類及びその加工品/その他			2	(182)	1	(79)				
菓子類							1	(7)		
複合調理食品	10	(435)	11	(121)	10	(180)	12	(372)	8	(170)
すし類	5	(27)	7	(15)			18	(91)	4	(4)
その他の	100	(1,466)	85	(1,795)	74	(2,157)	68	(1,156)	52	(609)
不明	3	(7)	2	(2)	12	(129)	13	(17)	5	(5)

ウ 病因物質別食中毒発生状況

	平成27年		平成28年		平成29年		平成30年		平成31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	149	(2,258)	136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)
サルモネラ	6	(108)	3	(58)			2	(11)	2	(18)
黄色ブドウ球菌	4	(31)	3	(26)	4	(42)	1	(7)	1	(4)
腸炎ビブリオ	1	(4)	4	(77)			13	(120)		
カンピロバクター	47	(271)	33	(769)	45	(296)	41	(235)	36	(187)
カンピロバクター及びサルモネラ	1	(2)	3	(27)	1	(14)	1	(8)	1	(7)
腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター							1	(4)	1	(2)
腸管出血性大腸菌	5	(32)	4	(46)			6	(270)	5	(24)
毒素原性大腸菌			1	(34)						
耐熱性毒素様毒素遺伝子(astA)保有大腸菌					1	(177)				
ウエルシュ菌	2	(63)	4	(148)	4	(276)	4	(108)	3	(196)
セレウス菌	2	(8)			1	(2)			1	(20)
ボツリヌス菌					1	(1)				
A群溶血性レンサ球菌					1	(27)				
ノロウイルス	56	(1,576)	51	(1,069)	25	(1,616)	28	(920)	14	(266)
サポウイルス							1	(81)		
A群ロタウイルス							1	(8)		
アニサキス	13	(14)	21	(21)	45	(49)	77	(78)	50	(52)
シェドテラノーバ					2	(2)	1	(1)	1	(1)
クダア	1	(2)			1	(14)	1	(7)		
化学物質	6	(57)	4	(26)			3	(9)	1	(7)
植物性自然毒	1	(2)	2	(2)						
動物性自然毒			2	(4)			1	(1)		
不明	4	(88)	1	(2)	1	(112)	3	(49)	3	(81)

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	平成27年		平成28年		平成29年		平成30年		平成31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	149	(2,258)	136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	
飲食店	一般	110	(1,204)	98	(1,595)	86	(714)	105	(1,050)	87	(586)
	すし	7	(47)	6	(18)	10	(21)	26	(135)	10	(11)
	仕出し	5	(433)	3	(82)	4	(256)	3	(349)	1	(93)
	弁当			4	(70)			1	(1)		
	旅館・ホテル	2	(62)			1	(41)	1	(38)	1	(1)
	そば	2	(7)								
	自動車	3	(55)								
	いそぎ屋形船			1	(13)						
給食団	要許可	3	(116)	8	(383)	5	(180)	3	(67)	1	(76)
	届出	4	(157)	5	(110)	4	(1,193)	2	(75)		
飲食店及び販売業	1	(4)									
飲食店及び製造業	1	(12)							1	(39)	
菓子製造業							1	(7)			
魚介類販売業	2	(71)	4	(4)	7	(7)	18	(19)	6	(6)	
家庭	2	(23)	5	(7)	3	(3)	6	(6)	2	(2)	
その他	3	(59)	1	(26)	2	(199)	2	(153)	2	(43)	
不明	4	(8)	1	(1)	9	(9)	17	(17)	8	(8)	

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
H27. 1. 28	321	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	検便よりノロウイルスが検出された2名の調理従事者が手洗い不足により仕出し弁当を汚染させたことによる。	葛飾区
H27. 1. 30	105	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食品を汚染したため。	台東区
H27. 10. 23	103	ノロウイルス	飲食店(一般)	飲食店の食事	体調不良の調理従事者が調理を行ったことによる食品汚染の可能性が高いと考えられる。	品川区
H28. 4. 15	150	ノロウイルス	集団給食(要許可)	サラダバー	調理従事者の手指を介して食品がノロウイルスに汚染されたことが推察されたが、汚染源を特定することができなかった。	千代田区
H28. 4. 28	609	カンピロバクター	飲食店(一般)	鶏ササミ寿司	カンピロバクターに汚染された鶏ササミ及び胸肉が加熱不十分なまま提供されたことが原因と考えられた。	江東区
H29. 2. 16	1,084	ノロウイルス	集団給食(届出)	きざみのり	汚染されたのりを使用した給食を喫食したことにより発生した。	多摩立川
H29. 5. 19	112	不明	その他	防災訓練において提供された食事	防災訓練で提供された食事による食中毒であったが、病因物質は不明。	江戸川区
H29. 8. 25	177	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌※	飲食店(仕出し)	8月25日昼に提供された和風のり Pasta及びオクラと竹輪の和え物	撥ね水による食材や調理器具の汚染や、弁当調理後、配達まで長時間、常温で放置していたことなどが原因と推察された。	中野区
H30. 1. 30	217	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	ノロウイルスに感染した調理従事者を介した二次汚染	葛飾区
H30. 2. 14	112	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	弁当	ノロウイルスが検出された調理従事者を介した二次汚染と推察された。	八王子市
H30. 8. 2	194	腸管出血性大腸菌	飲食店(一般)	飲食店の食事	もともと食材に付着、又は二次汚染により食品に付着したO157が調理の過程を経ても生残した状態で提供されたか、O157に感染した従事者から食品への二次汚染が考えられる。	文京区
H30. 12. 1	143	ノロウイルス	その他	餅(いそべ、きなこ)	ノロウイルスに感染した調理従事者を介した二次汚染と考えられる。	大田区

※ただし、本菌の病原性については未だ十分に解明されていない。

(3) 平成31年の食中毒発生状況

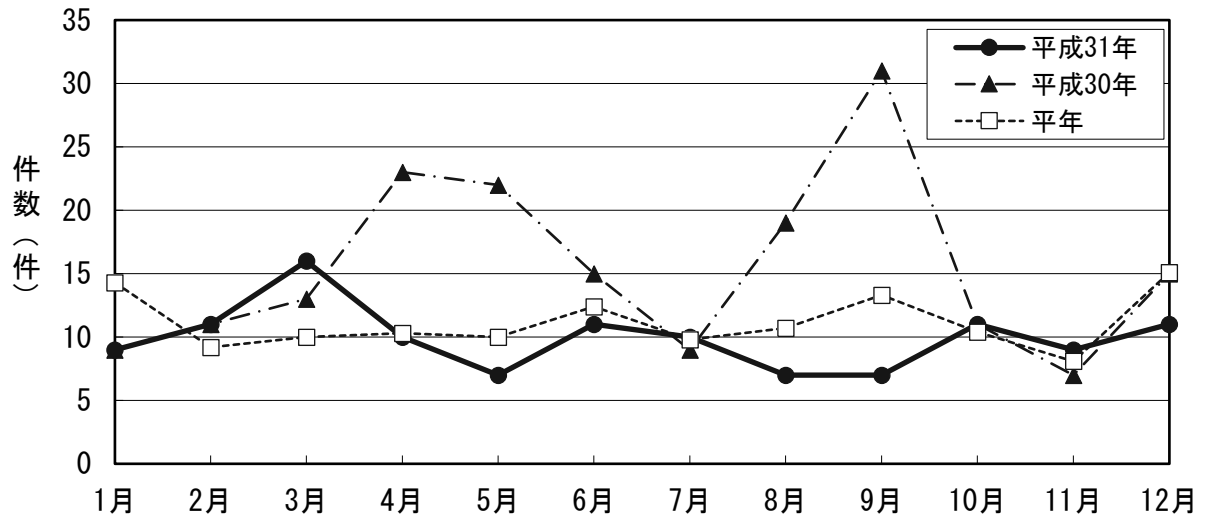
ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

月	区分 年	発生件数			患者数		
		平成31年	平成30年	平年	平成31年	平成30年	平年
累計		119	185	133.6	865	1,917	1,900
1月		9	9	14.3	81	303	331
2月		11	11	9.2	34	133	238
3月		16	13	10.0	154	130	128
4月		10	23	10.3	90	202	201
5月		7	22	10.0	20	210	99
6月		11	15	12.4	35	87	134
7月		10	9	9.8	25	46	61
8月		7	19	10.7	113	265	120
9月		7	31	13.3	113	188	127
10月		11	11	10.4	61	50	90
11月		9	7	8.1	52	35	96
12月		11	15	15.1	87	268	276

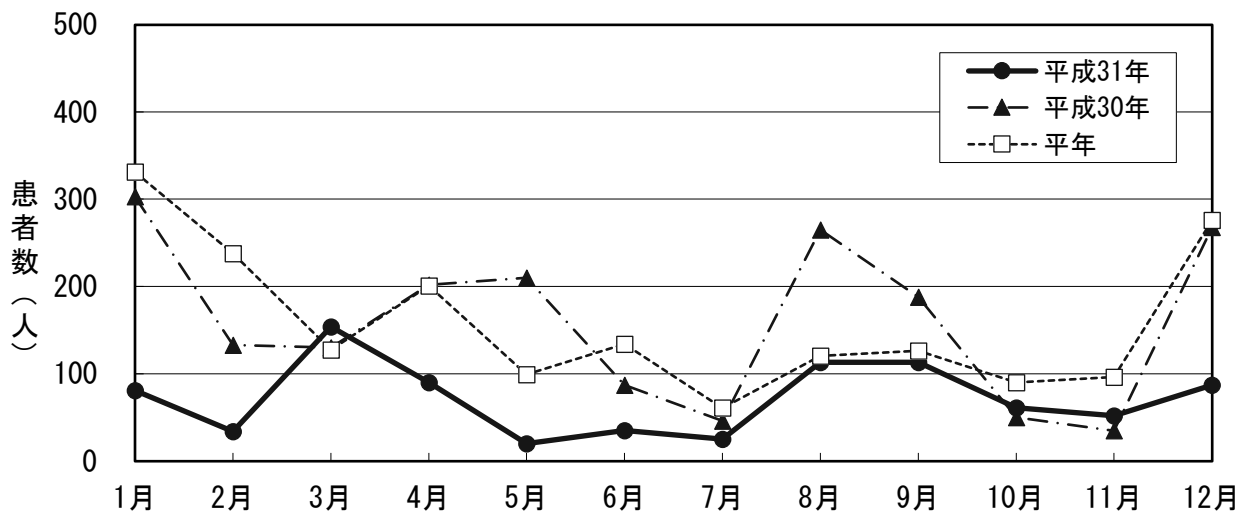
注1 平年とは最近10年間（平成21年から平成30年まで）の平均値

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月までの合計値は一致しないことがある。

月別食中毒発生件数グラフ



月別食中毒患者数グラフ



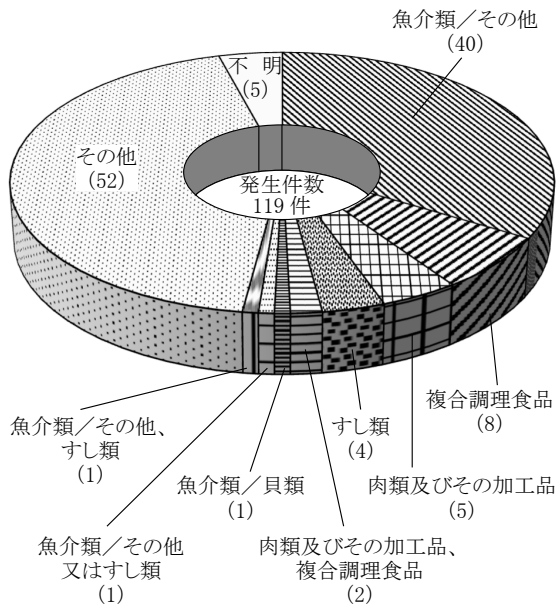
イ 原因食品別食中毒発生状況

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		119	865	100.0	100.0	
魚介類	貝類	1	4	0.8	0.5	生牡蠣を含む食事(NV)
	その他	40	48	33.6	5.5	アジのにぎり寿司(寄ア)、アジの刺身(寄ア)、イカ及びしめさばを含む刺身盛合せ(寄ア)、イナダの冊・刺身盛合せ(ブリ、タイ等)(寄ア)、カツオの刺身(寄ア)、カツオ刺身(寄ア)、ゴマサバ(寄ア)、ゴマサバしょうゆ漬(寄ア)、サンマ刺身(寄ア)、しめさば7件(寄ア)、しめさばを含む食事(寄ア)、ヒラメ刺身(寄ア)、ブリの刺身(寄ア)、飲食店の食事3件(寄ア)、飲食店の食事(イワシを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(サバ、タイ、ヤイトガツオ、スルメイカを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(刺身盛合せ、白子ポン酢を含む。)(寄シ)、刺身3件(寄ア)、刺身の盛合せ(寄ア)、刺身盛合せ(寄ア)、刺盛り(しめさば、イカ等)(寄ア)、マイワシ刺身用・イナダ刺身(寄ア)、生カツオお造り(寄ア)、生食用鮮魚介類2件(寄ア)、生食用鮮魚介類(サバ及びカツオを含む。)(寄ア)、炙りしめさば(寄ア)、寿司会席料理(寄ア)、ブリのみぞれ煮(化)、不明※(寄ア)
魚介類 / その他類 又はすし		1	1	0.8	0.1	刺身又は寿司(寄ア)
魚介類 / その他、 すし		1	1	0.8	0.1	刺身、寿司(寄ア)
肉類及びその加工品		5	14	4.2	1.6	飲食店の食事(加熱不十分な鶏料理を含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏ハムを含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏刺しを含む。)(Camp)、会食料理(未加熱状態の鶏肉料理を含む。)(Camp)、柔らかハラミ(EHEC)
肉類及びその加工品、 複合調理食品		2	9	1.7	1.0	会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp)、会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp)
複合調理食品		8	170	6.7	19.7	ガパオライス(Sta)、飲食店の食事(NV)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉(鶏刺し)を含む。)(Camp)、会食料理(焼き鳥を含む。)(Camp)、鶏香草焼き弁当(C.p)、鶏刺し8種盛りを含む食事(Camp)、刺身盛合せ(しめさば含む。)(寄ア)、弁当(NV)
すし類		4	4	3.4	0.5	にぎり寿司(しめさば、マグロ)(寄ア)、寿司2件(寄ア)、寿司(キンメダイ、イワシ、コハダを含む。)(寄ア)
その他		52	609	43.7	70.4	飲食店の食事28件(C.p 1, Camp 10, Sal 1, NV 8, EHEC 4, EHEC/Camp 1, 不 3)、飲食店の食事(牡蠣の塩辛を含む。)(NV)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)(Camp)、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(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp)、宴会料理2件(Sal 1, NV 1)、加熱不十分な鶏肉を含む食事(Camp/Sal)、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事(Camp)、会食料理6件(Camp 5, NV 1)、会食料理(加熱不十分な鶏肉を含む。)(Camp)、会食料理(鶏たたきを含む。)(Camp)、会食料理(鶏刺しを含む。)(Camp)、調理イベントで提供された食品(C.p)、弁当(B.c)、未加熱の鶏肉を含む会食料理(Camp)、未加熱の鶏肉料理を含む食事(Camp)、野外活動授業で調理した食事(Camp)
不明		5	5	4.2	0.6	不明5件(寄ア)

※ 原因食品不明だが、複数回鮮魚介類の生食があったもの

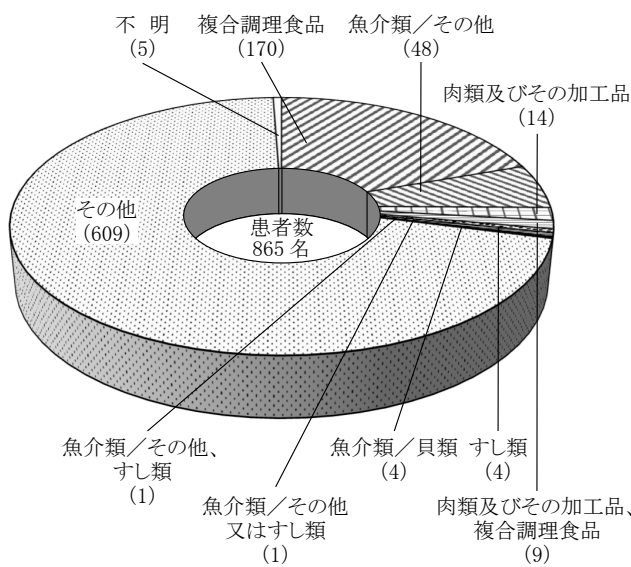
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

原因食品別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	119	100.0
魚介類/その他	40	33.6
複合調理食品	8	6.7
肉類及びその加工品	5	4.2
すし類	4	3.4
肉類及びその加工品、複合調理食品	2	1.7
魚介類/貝類	1	0.8
魚介類/その他、又はすし類	1	0.8
魚介類/その他、すし類	1	0.8
その他	52	43.7
不明	5	4.2

原因食品別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	865	100.0
複合調理食品	170	19.7
魚介類/その他	48	5.5
肉類及びその加工品	14	1.6
肉類及びその加工品、複合調理食品	9	1.0
すし類	4	0.5
魚介類/貝類	4	0.5
魚介類/その他、又はすし類	1	0.1
魚介類/その他、すし類	1	0.1
その他	609	70.4
不明	5	0.6

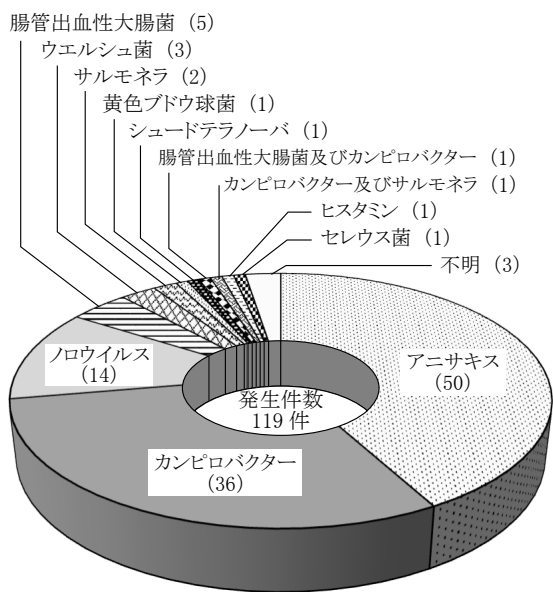
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が 100.0%にならない場合がある。

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		119	865	100.0	100.0	
細菌	サルモネラ	2	18	1.7	2.1	飲食店の食事、宴会料理
	黄色ブドウ球菌	1	4	0.8	0.5	ガバオライス
	腸管出血性大腸菌	5	24	4.2	2.8	飲食店の食事4件、柔らかハラミ
	ウエルシュ菌	3	196	2.5	22.7	飲食店の食事、 鶏香草焼き弁当、 調理イベントで提供された食品
	カンピロバクター	36	187	30.3	21.6	飲食店の食事10件、 飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉（鶏刺し）を含む。）、 飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）3件、 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（加熱不十分な鶏料理を含む。）、 飲食店の食事（鶏ハムを含む。）、 飲食店の食事（鶏刺しを含む。）、 加熱不十分な鶏肉料理を含む食事、 会食料理5件、 会食料理（加熱不十分な鶏肉を含む。）、 会食料理（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）2件、 会食料理（鶏たたきを含む。）、 会食料理（鶏刺しを含む。）、 会食料理（焼き鳥を含む。）、 会食料理（未加熱状態の鶏肉料理を含む。）、 鶏刺し8種盛りを含む食事、 未加熱の鶏肉を含む会食料理、 未加熱の鶏肉料理を含む食事、 野外活動授業で調理した食事
	セレウス菌	1	20	0.8	2.3	弁当
	カンピロバクター及び サルモネラ	1	7	0.8	0.8	加熱不十分な鶏肉を含む食事
	腸管出血性大腸菌及び カンピロバクター	1	2	0.8	0.2	飲食店の食事
ウイルス	ノロウイルス	14	266	11.8	30.8	飲食店の食事9件、 飲食店の食事（牡蠣の塩辛を含む。）、 宴会料理、 会食料理、 生牡蠣を含む食事、弁当
寄生虫	アニサキス	50	52	42.0	6.0	アジのにぎり寿司、アジの刺身、イカ及びしめさばを含む刺身盛合せ、イナダの冊・刺身盛合せ（ブリ、タイ等）、カツオの刺身、カツオ刺身、ゴマサバ、ゴマサバしょうゆ漬、サンマ刺身、しめさば7件、しめさばを含む食事、にぎり寿司（しめさば、マグロ）、ヒラメ刺身、ブリの刺身、飲食店の食事3件、飲食店の食事（イワシを含む。）、飲食店の食事（サバ、タイ、ヤイトガツオ、スルメイカを含む。）、刺身3件、刺身・寿司、刺身の盛合せ、刺身盛合せ、刺身盛合せ（しめさば含む。）、刺身又は寿司、刺盛り（しめさば、イカ等）、寿司2件、寿司（キンメダイ、イワシ、コハダを含む。）、マイワシ刺身用・イナダ刺身、生カツオお造り、生食用鮮魚介類2件、生食用鮮魚介類（サバ及びカツオを含む。）、不明6件、炙りしめさば、寿司会席料理
	シュードテラノーバ	1	1	0.8	0.1	飲食店の食事（刺身盛合せ、白子ポン酢を含む。）
化学物質	ヒスタミン	1	7	0.8	0.8	ブリのみぞれ煮
不	明	3	81	2.5	9.4	飲食店の食事3件

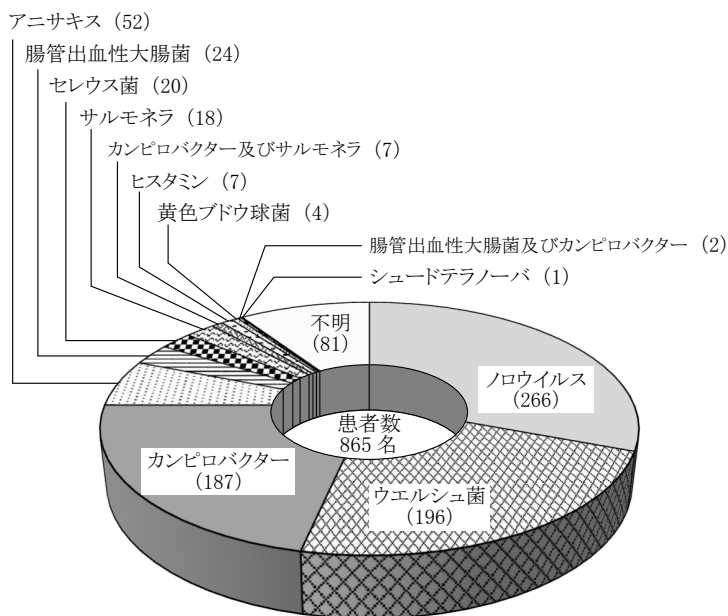
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	119	100.0
■ アニサキス	50	42.0
■ カンピロバクター	36	30.3
□ ノロウイルス	14	11.8
目 腸管出血性大腸菌	5	4.2
⊠ ウエルシュ菌	3	2.5
⊞ サルモネラ	2	1.7
⊞ 黄色ブドウ球菌	1	0.8
⊞ セレウス菌	1	0.8
⊞ カンピロバクター及びサルモネラ	1	0.8
⊞ 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター	1	0.8
⊞ シュードテラノーバ	1	0.8
⊞ ヒスタミン	1	0.8
□ 不明	3	2.5

病因物質別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	865	100.0
□ ノロウイルス	266	30.8
⊠ ウエルシュ菌	196	22.7
■ カンピロバクター	187	21.6
□ アニサキス	52	6.0
目 腸管出血性大腸菌	24	2.8
⊞ セレウス菌	20	2.3
⊞ サルモネラ	18	2.1
⊞ カンピロバクター及びサルモネラ	7	0.8
⊞ ヒスタミン	7	0.8
⊞ 黄色ブドウ球菌	4	0.5
⊞ 腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター	2	0.2
⊞ シュードテラノーバ	1	0.1
□ 不明	81	9.4

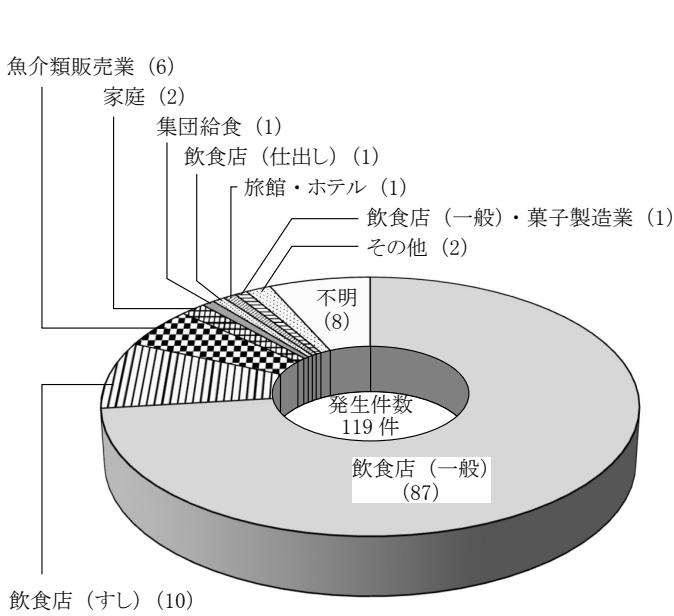
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が 100.0%にならない場合がある。

エ 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況		件数	患者数	構成比(%)		備考
				件数	患者数	
責任の所在						
合計		119	865	100.0	100.0	
飲食店	一般	87	586	73.1	67.7	アジのにぎり寿司(寄ア)、ガバオライス(Sta)、ゴマサバ(寄ア)、ゴマサバしょうゆ漬け(寄ア)、サンマ刺身(寄ア)、しめさば4件(寄ア)、しめさばを含む食事(寄ア)、ヒラメ刺身(寄ア)、飲食店の食事29件(Camp 10, NV 8, EHEC 4, 寄ア 2, Sa1 1, EHEC/Camp 1, 不 3)、飲食店の食事(牡蠣の塩辛を含む。)(NV)、飲食店の食事(サバ、タイ、ヤイトカツオ、スルメイカを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉(鶏刺し)を含む。)(Camp)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)(Camp)、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(加熱不十分な鶏料理を含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏ハムを含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏刺しを含む。)(Camp)、飲食店の食事(刺身盛合せ、白子ボン酢を含む。)(寄シ)、宴会料理2件(Sa1 1, NV 1)、加熱不十分な鶏肉を含む食事(Camp/Sa1)、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事(Camp)、会食料理6件(Camp 5, NV 1)、会食料理(加熱不十分な鶏肉を含む。)(Camp)、会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp) 2件(Camp)、会食料理(鶏たたきを含む。)(Camp)、会食料理(鶏刺しを含む。)(Camp)、会食料理(焼き鳥を含む。)(Camp)、会食料理(未加熱状態の鶏肉料理を含む。)(Camp)、鶏刺し8種盛りを含む食事(Camp)、刺身2件(寄ア)、刺身の盛合せ(寄ア)、刺身盛合せ(寄ア)、刺身又は寿司(寄ア)、刺盛り(しめさば、イカ等)(寄ア)、柔らかハラミ(EHEC)、生牡蠣を含む食事(NV)、生食用鮮魚介類(寄ア)、生食用鮮魚介類(サバ及びカツオを含む。)(寄ア)、弁当2件(B.c 1, NV 1)、未加熱の鶏肉を含む会食料理(Camp)、未加熱の鶏肉料理を含む食事(Camp)、炙りしめさば(寄ア)、プリのみぞれ煮(化)
	すし	10	11	8.4	1.3	寿司2件(寄ア)、しめさば(寄ア)、にぎり寿司(しめさば、マグロ)(寄ア)、飲食店の食事(寄ア)、飲食店の食事(イワシを含む。)(寄ア)、刺身・寿司(寄ア)、寿司(キンメダイ、イワシ、コハダを含む。)(寄ア)、生食用鮮魚介類(寄ア)、寿司会席料理(寄ア)
	仕出し	1	93	0.8	10.8	鶏香草焼き弁当(C.p)
	旅館・ホテル	1	1	0.8	0.1	カツオの刺身(寄ア)
給食団	要許可	1	76	0.8	8.8	飲食店の食事(C.p)
魚介類販売業		6	6	5.0	0.7	アジの刺身(寄ア)、イカ及びしめさばを含む刺身盛合せ(寄ア)、カツオ刺身(寄ア)、プリの刺身(寄ア)、刺身(寄ア)、生カツオお造り(寄ア)
飲食店(一般)・菓子製造業		1	39	0.8	4.5	飲食店の食事(NV)
家庭		2	2	1.7	0.2	しめさば2件(寄ア)
その他		2	43	1.7	5.0	調理イベントで提供された食品(C.p)、野外活動授業で調理した食事(Camp)
不明		8	8	6.7	0.9	イナダの冊・刺身盛合せ(プリ、タイ等)(寄ア)、マイワシ刺身用、イナダ刺身(寄ア)、不明6件(寄ア)

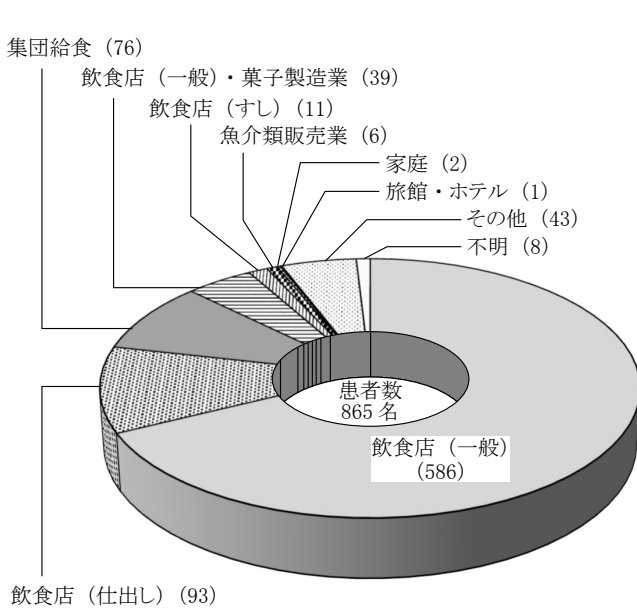
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とまらない場合がある。

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



合 計	件 数	構成比 (%)
飲食店（一般）	87	73.1
飲食店（すし）	10	8.4
魚介類販売業	6	5.0
家庭	2	1.7
飲食店（仕出し）	1	0.8
旅館・ホテル	1	0.8
集団給食	1	0.8
飲食店（一般） ・菓子製造業	1	0.8
その他	2	1.7
不明	8	6.7

責任の所在別食中毒患者数グラフ



合 計	患者数	構成比 (%)
飲食店（一般）	586	67.7
飲食店（仕出し）	93	10.8
集団給食	76	8.8
飲食店（一般） ・菓子製造業	39	4.5
飲食店（すし）	11	1.3
魚介類販売業	6	0.7
家庭	2	0.2
旅館・ホテル	1	0.1
その他	43	5.0
不明	8	0.9

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

食品名	1月		2月		3月		4月		5月		6月	
	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)
魚介類/貝類		(81)		(34)		(154)		(90)		(20)		(35)
生牡蠣を含む食事					NV 1 (4)							
アジのにぎり寿司												
アジの刺身												
イカ及びしめさばを含む刺身盛合せ							害ア 1 (1)					
イナダの冊・刺身盛合せ (ツブリ、タイ等)												
カツオの刺身				害ア 1 (1)								
カツオ刺身									害ア 1 (1)			
サンマ刺身												
しめさば							害ア 2 (2)		害ア 2 (2)		害ア 1 (1)	
しめさばを含む食事				害ア 1 (1)								
ヒラメ刺身												害ア 1 (1)
ブリの刺身		害ア 1 (1)										
飲食店の食事		害ア 2 (2)										
飲食店の食事(イワシを含む。)												害ア 1 (2)
飲食店の食事(サバ、タイ、ヤイトカツオ、スルメイカを含む。)												
飲食店の食事(刺身盛合せ、白子ボン酢を含む。)												
刺身		害ア 2 (2)		害ア 1 (1)								
刺身の盛合せ												害ア 1 (1)
刺身盛合せ												
刺盛り(しめさば、イカ等)												
マイワシ刺身用・イナダ刺身												
ゴマサバ							害ア 1 (1)					
ゴマサバしょうゆ漬							害ア 1 (1)					
生カツオお造り												
生食用鮮魚介類								害ア 2 (2)				
生食用鮮魚介類(サバ、カツオを含む。)								害ア 1 (2)				
炙りしめさば												
寿司会席料理												
ブリのみぞれ煮												
不明												
魚介類/その他又はすし類								害ア 1 (1)				
魚介類/その他、すし類				害ア 1 (1)								
肉類及びその加工品	飲食店の食事(加熱不十分な鶏料理を含む。)											
	飲食店の食事(鶏ハムを含む。)											
	飲食店の食事(鶏刺しを含む。)											
	会食料理(未加熱状態の鶏肉料理を含む。)											Camp 1 (3)
	系らかハラミ				EHEC 1 (2)							
肉類及びその加工品、 複合調理食品	会食料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)						Camp 1 (7)	Camp 1 (2)				
	ガバオライス				Sta 1 (4)							
複合調理食品	飲食店の食事											
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉(鶏刺し)を含む。)									Camp 1 (2)		
	会食料理(焼き鳥を含む。)											Camp 1 (10)
	鶏香草焼き弁当											
	鶏刺し8種盛りを含む食事								Camp 1 (4)			
	刺身盛合せ(しめさばを含む。)											害ア 1 (1)
すし類	弁当											
	にぎり寿司(しめさば、マグロ)											害ア 1 (1)
	寿司											
	寿司(キンメダイ、イワシ、コハダを含む。)											害ア 1 (1)
その他	飲食店の食事	Camp 2 (7)	NV 2 (15)	NV 1 (9)	NV 1 (39)							EHEC, Camp 1 (2)
	飲食店の食事(牡蠣の塩辛を含む。)	NV 2 (69)	EHEC 1 (5)	C.p 1 (76)								
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)						Camp 2 (15)					Camp 1 (5)
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)										Camp 1 (5)	
	宴会料理								NV 1 (24)			
	加熱不十分な鶏肉を含む食事										Camp, Sal 1 (7)	
	加熱不十分な鶏肉料理を含む食事											
	会食料理											Camp 1 (2)
	会食料理(加熱不十分な鶏肉を含む。)											Camp 1 (5)
	会食料理(鶏たたきを含む。)										Camp 1 (3)	
	会食料理(鶏刺しを含む。)											
	調理イベントで提供された食品											C.p 1 (27)
	弁当											
	未加熱の鶏肉を含む会食料理											
未加熱の鶏肉料理を含む食事												Camp 1 (3)
野外活動授業で調理した食事												
不明				害ア 1 (1)								害ア 1 (1)

※原因食品名は集計の都合上、類似するものはまとめてある。

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
10	7	7	11	9	11	119	
(25)	(113)	(113)	(61)	(52)	(87)	(865)	
						1 (4)	飲食店 (一般)
	客ア 1 (1)					1 (1)	飲食店 (一般)
客ア 1 (1)						1 (1)	魚介類販売業
				客ア 1 (1)		1 (1)	不明
						1 (1)	飲食店 (旅館・ホテル)
						1 (1)	魚介類販売業
			客ア 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
客ア 1 (1)				客ア 1 (1)		7 (7)	飲食店 (一般)、飲食店 (すし)、家庭
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	魚介類販売業
					客ア 1 (1)	3 (3)	飲食店 (一般)、飲食店 (すし)
						1 (2)	飲食店 (すし)
					客ア 1 (1)	1 (1)	飲食店 (一般)
			客シ 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
						3 (3)	飲食店 (一般)、魚介類販売業
						1 (1)	飲食店 (一般)
			客ア 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
					客ア 1 (1)	1 (1)	飲食店 (一般)
					客ア 1 (1)	1 (1)	不明
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
客ア 1 (1)						1 (1)	魚介類販売業
						2 (2)	飲食店 (一般)、飲食店 (すし)
						1 (2)	飲食店 (一般)
客ア 1 (1)						1 (1)	飲食店 (一般)
			客ア 1 (1)			1 (1)	飲食店 (すし)
				化 1 (7)		1 (7)	飲食店 (一般)
				客ア 1 (1)		1 (1)	不明
						1 (1)	飲食店 (一般)
			Camp 1 (2)			1 (2)	飲食店 (一般)
		Camp 1 (5)				1 (5)	飲食店 (一般)
			Camp 1 (2)			1 (2)	飲食店 (一般)
						1 (3)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
						2 (9)	飲食店 (一般)
						1 (4)	飲食店 (一般)
					NV 1 (30)	1 (30)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
						1 (10)	飲食店 (一般)
	C.p 1 (93)					1 (93)	飲食店 (仕出)
						1 (4)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
					NV 1 (26)	1 (26)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (すし)
客ア 1 (1)					客ア 1 (1)	2 (2)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (すし)
Camp 3 (8)	Camp 1 (4)	Camp 2 (14)	不 1 (12)	Camp 1 (5)	Camp 1 (7)	28 (395)	飲食店 (一般)、 飲食店 (一般)、菓子製造業、 集団給食 (要許可)
EHEC 1 (2)	Sal 1 (8)	EHEC 1 (9)		NV 1 (17)	NV 1 (12)		
		不 2 (69)			EHEC 1 (6)		
				NV 1 (6)		1 (6)	飲食店 (一般)
						3 (20)	飲食店 (一般)
		Camp 1 (16)				2 (21)	飲食店 (一般)
Sal 1 (10)						2 (34)	飲食店 (一般)
						1 (7)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (3)		1 (3)	飲食店 (一般)
						6 (42)	飲食店 (一般)
						1 (5)	飲食店 (一般)
						1 (3)	飲食店 (一般)
	Camp 1 (4)					1 (4)	飲食店 (一般)
						1 (27)	その他
			Bc 1 (20)			1 (20)	飲食店 (一般)
						1 (3)	飲食店 (一般)
						1 (3)	飲食店 (一般)
					Camp 1 (16)	1 (16)	その他
	客ア 1 (1)			客ア 1 (1)	客ア 1 (1)	5 (5)	不明

(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 2(7) 寄ア 2(2) NV 2(69)	Camp 1(3) 寄ア 2(2) NV 2(15) EHEC 2(7) Sta 1(4)	Camp 4(30) 寄ア 5(5) NV 2(13)	Camp 2(6) 寄ア 2(3) NV 2(39)	Camp 3(10) Camp, Sal 1(7)	Camp 6(28) 寄ア 3(3) Camp, EHEC 1(2)	Camp 3(8) 寄ア 2(2) EHEC 1(2)	Camp 3(10) 寄ア 1(1) Sal 1(8)	Camp 4(35) EHEC 1(9) 不 2(69)	Camp 4(19) 寄ア 2(2) NV 1(6) 寄シ 1(1) B.c 1(20) 不 1(12)	Camp 2(8) 寄ア 1(1) NV 1(17) 化 1(7)	Camp 1(7) 寄ア 3(3) NV 3(68) EHEC 1(6)
	すし	寄ア 1(1)	寄ア 1(1)	寄ア 3(3)	寄ア 1(1)		寄ア 1(2)	寄ア 1(1)			寄ア 1(1)		寄ア 1(1)
	仕出し								C.p 1(93)				
	旅館・ホテル		寄ア 1(1)										
飲食店(一般)・菓子製造業				NV 1(39)									
給集食団	要許可			C.p 1(76)									
魚介類販売業	寄ア 2(2)			寄ア 1(1)	寄ア 1(1)		寄ア 2(2)						
家庭					寄ア 2(2)								
その他			C.p 1(27)									Camp 1(16)	
不明		寄ア 1(1)		寄ア 1(1)					寄ア 1(1)			寄ア 3(3)	寄ア 2(2)
合計		9(81)	11(34)	16(154)	10(90)	7(20)	11(35)	10(25)	7(113)	7(113)	11(61)	9(52)	11(87)
細菌	サルモネラ							1(10)	1(8)				
	黄色ブドウ球菌		1(4)										
	セレウス菌										1(20)		
	腸管出血性大腸菌		2(7)					1(2)		1(9)			1(6)
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター						1(2)						
	ウエルシュ菌			2(103)					1(93)				
	カンピロバクター	2(7)	1(3)	4(30)	2(6)	3(10)	6(28)	3(8)	3(10)	4(35)	4(19)	3(24)	1(7)
	カンピロバクター及びサルモネラ					1(7)							
ウイルス	ノロウイルス 2(69)	2(15)	2(13)	3(78)							1(6)	1(17)	3(68)
寄生虫	アニサキス	5(5)	5(5)	8(8)	5(6)	3(3)	4(5)	5(5)	2(2)		3(3)	4(4)	6(6)
	シュードテラノーバ										1(1)		
化学物質	ヒスタミン											1(7)	
不明										2(69)	1(12)		

合計	Sta	EHEC	Camp. EHEC	Sal	B. c	C. p	Camp	Camp. Sal	NV	寄 ⁷	寄 ⁸	化	不明
87 (586)	1 (4)	5 (24)	1 (2)	2 (18)	1 (20)		35 (171)	1 (7)	13 (227)	23 (24)	1 (1)	1 (7)	3 (81)
10 (11)										10 (11)			
1 (93)						1 (93)							
1 (1)										1 (1)			
1 (39)									1 (39)				
1 (76)						1 (76)							
6 (6)										6 (6)			
2 (2)										2 (2)			
2 (43)						1 (27)	1 (16)						
8 (8)										8 (8)			
119 (865)	1 (4)	5 (24)	1 (2)	2 (18)	1 (20)	3 (196)	36 (187)	1 (7)	14 (266)	50 (52)	1 (1)	1 (7)	3 (81)
2 (18)													
1 (4)													
1 (20)													
5 (24)													
1 (2)													
3 (196)													
36 (187)													
1 (7)													
14 (266)													
50 (52)													
1 (1)													
1 (7)													
3 (81)													

(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	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	合計
		件数（患者数）	8 (120)	7 (70)	3 (15)	5 (87)	8 (26)	6 (108)	3 (58)	0 (0)	2 (11)	2 (18)	44 (513)
O4	Typhimurium	1 (19)			1 (2)	1 (2)						1 (8)	4 (31)
	Saintpaul		1 (3)										1 (3)
	Stanley						1 (2)						1 (2)
	不明					1 (1)							1 (1)
	i:-*	1 (2)			1 (7)	1 (7)			1 (26)		1 (5)		5 (47)
O4及び O8	Saintpaul, Litchfield							1 (47)					1 (47)
O7	Montevideo		1 (11)										1 (11)
	Thompson	1 (3)											1 (3)
	Braenderup				1 (14)								1 (14)
O8	Narashino							1 (7)					1 (7)
	Newport							1 (19)					1 (19)
	Litchfield											1 (10)	1 (10)
O9	Enteritidis	5 (96)	5 (56)	3 (15)	2 (64)	5 (16)	2 (33)	2 (32)			1 (6)		25 (318)

*: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 平成31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	66	7月1日	10	27	宴会料理	飲食店(一般)	O8	Litchfield
2	77	8月12日	8	24	飲食店の食事	飲食店(一般)	O4	Typhimurium

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

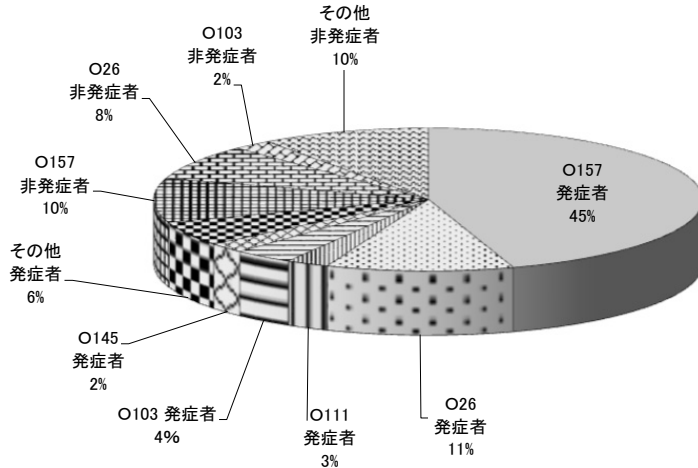


図1 血清型別感染者数(合計400人)

血清型	発症者	非発症者
O157	180	40
O26	44	32
O103	14	9
O111	10	1
O145	9	0
O121	7	2
O18	1	0
O91	0	4
O115	0	2
O78	0	1
O55	0	1
O128	0	1
O146	0	1
O152	0	1
O1	0	1
UT	5	10
不明	9	15
合計	279	121

(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。

血清型別患者数の推移

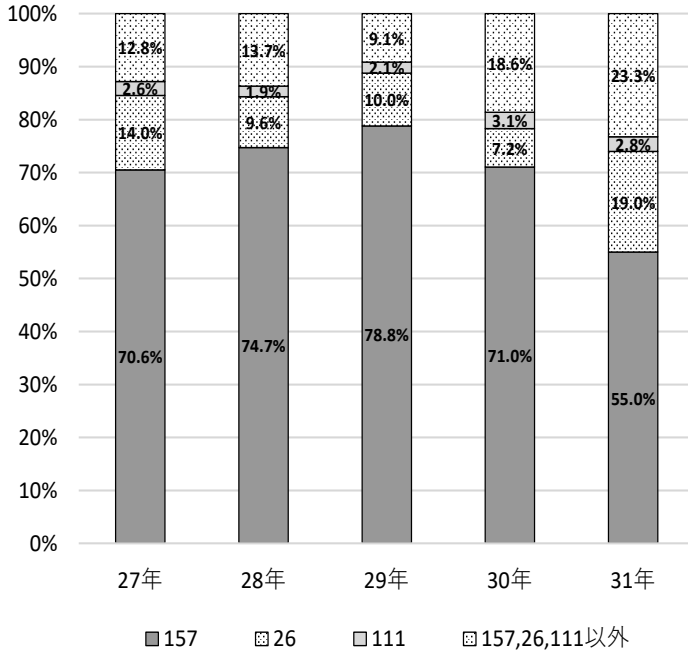


図2 血清型割合の推移(最近5年間)

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

血清型	27年	28年	29年	30年	31年
O1	0	0	0	0	1
O8	0	1	0	0	0
O18	0	0	0	0	1
O25	0	1	0	0	0
O26	48	45	48	37	76
O55	0	0	1	1	1
O63	0	0	0	1	0
O78	0	0	0	1	1
O91	5	6	7	1	4
O103	2	3	6	9	23
O111	9	9	10	16	11
O115	0	0	1	2	2
O121	8	10	4	48	9
O124	0	1	0	0	0
O125	0	1	0	0	0
O126	0	1	0	0	0
O128	0	2	1	4	1
O142	0	1	0	0	0
O145	5	18	1	2	9
O146	0	0	0	0	1
O152	0	0	0	0	1
O157	242	349	379	363	220
O159	1	0	0	0	0
O165	1	2	1	0	0
O166	2	0	0	0	0
O26及びO157	4	0	0	0	0
UT	10	6	8	3	15
不明	6	11	14	23	24
合計	343	467	481	511	400

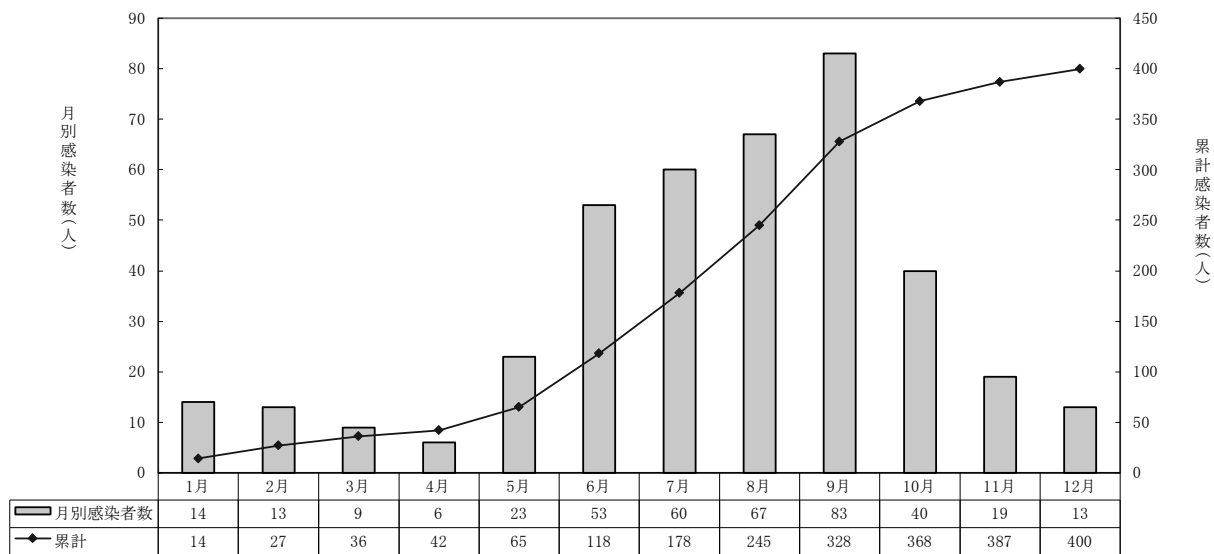


図3 月別感染者数

(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。

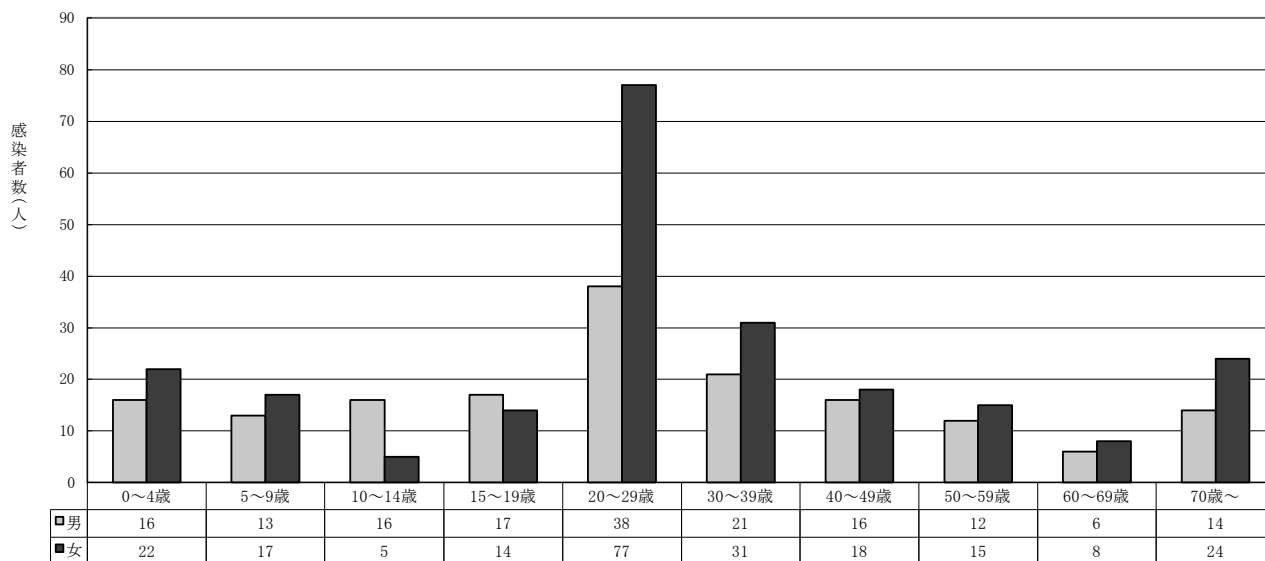


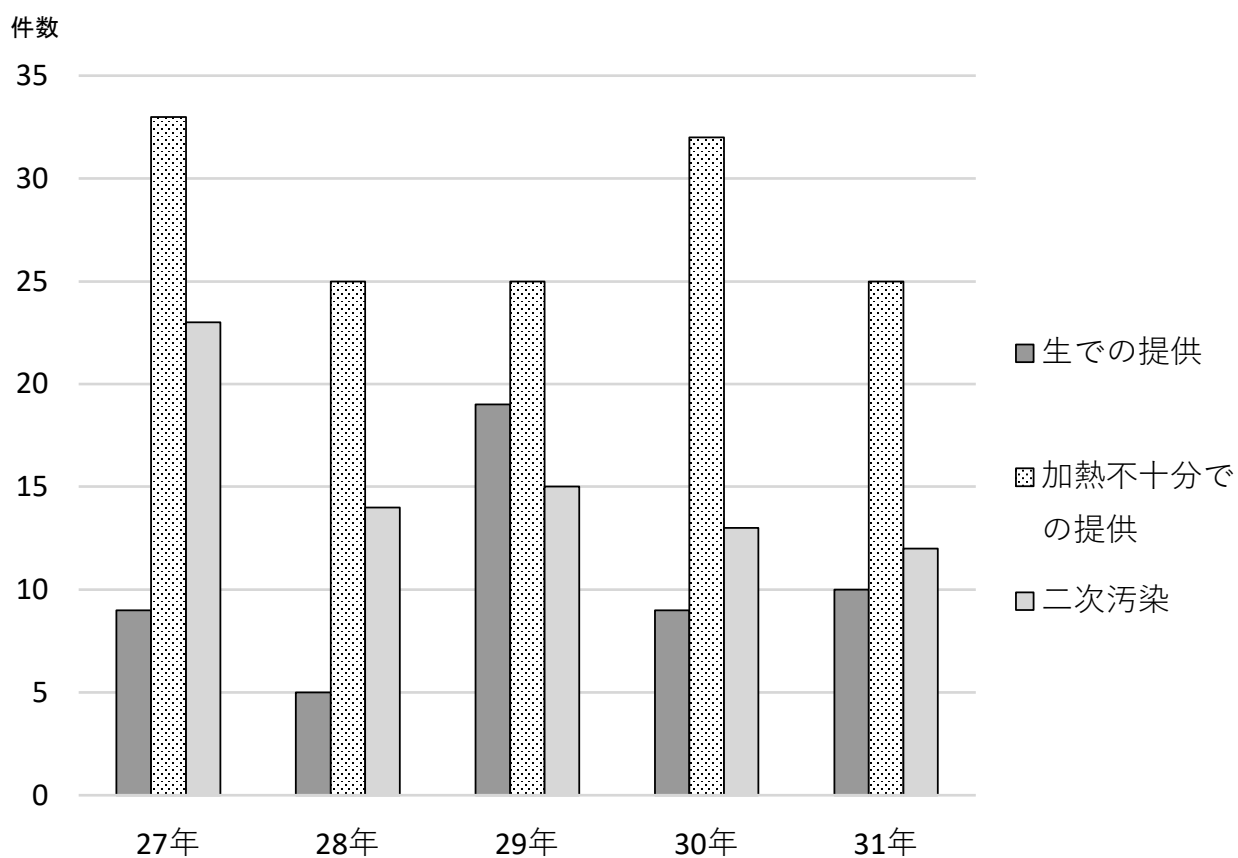
図4 年齢別、性別感染者数

(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）

	27年	28年	29年	30年	31年
生での提供	9	5	19	9	10
加熱不十分での提供	33	25	25	32	25
二次汚染	23	14	15	13	12
合計	47	33	45	41	36

※複数の発生要因があるため合計は一致しない。

図 発生要因別発生件数（27年から31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		27年	28年	29年	30年	31年	合計
発生要因		56	51	25	28	14	174
二枚貝	牡蠣	17	10		4	2	33
	シジミ		1				1
	ホタテ		1				1
従業員由来	発症者	17	11	7	13	4	52
	非発症者	22	27	14	10	8	81
その他				4	1		5
不明			1				1

* 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。

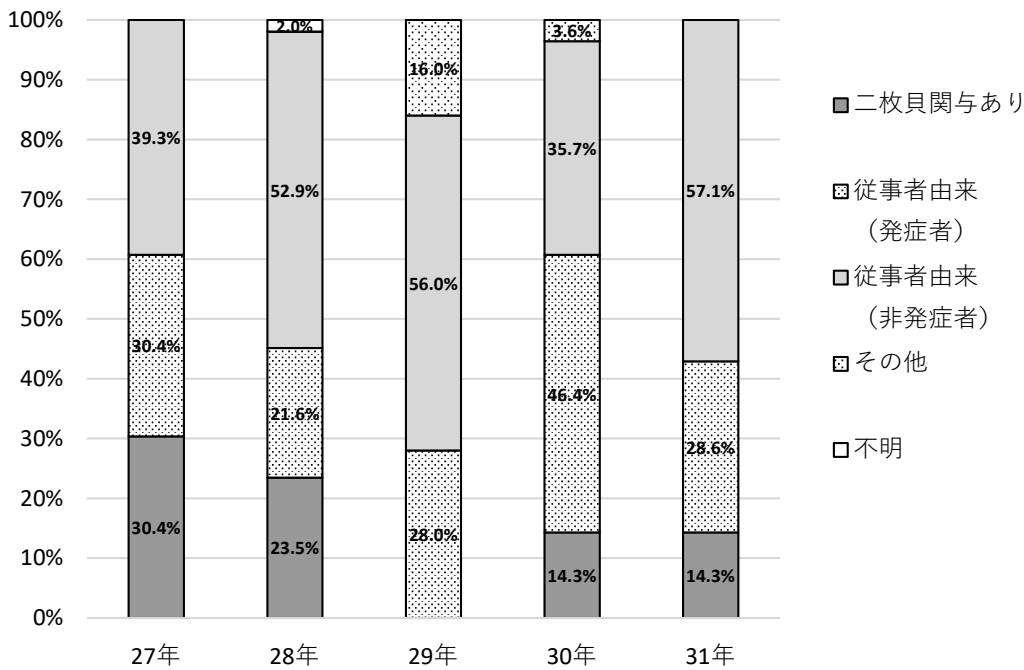


図1 発生要因別発生件数構成比推移

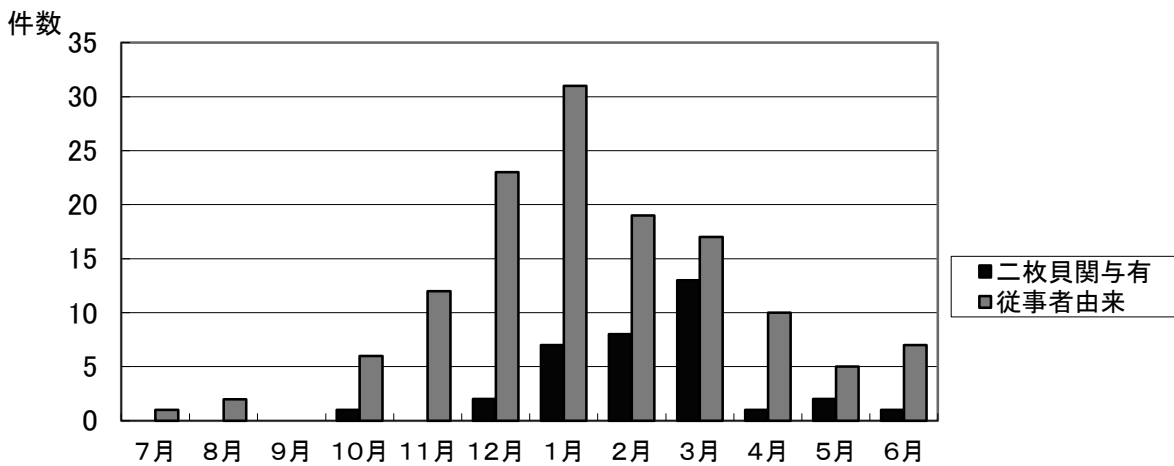


図2 発生要因別月別発生件数(27年から31年累計)

図2は、27年1月から31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な月の配置を便宜的に変更してある。