

(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

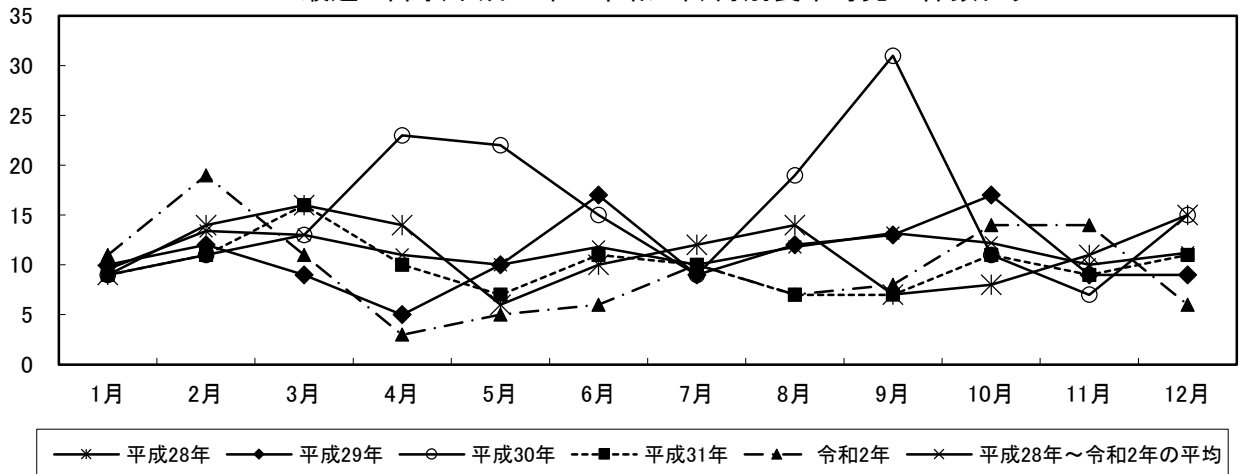
	件数	患者数	死亡者数
平成元年	92	3,958	0
平成 2年	85	2,339	0
平成 3年	60	1,937	0
平成 4年	53	1,343	0
平成 5年	65	1,394	0
平成 6年	84	2,747	0
平成 7年	80	2,444	1
平成 8年	110	1,597	1
平成 9年	103	1,992	0
平成10年	112	1,884	0
平成11年	94	2,367	0
平成12年	110	2,703	1
平成13年	77	934	1
平成14年	118	2,849	0
平成15年	103	2,322	0
平成16年	79	1,955	0
平成17年	99	2,518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

(2) 最近5年間（平成28年から令和2年まで）の食中毒発生状況

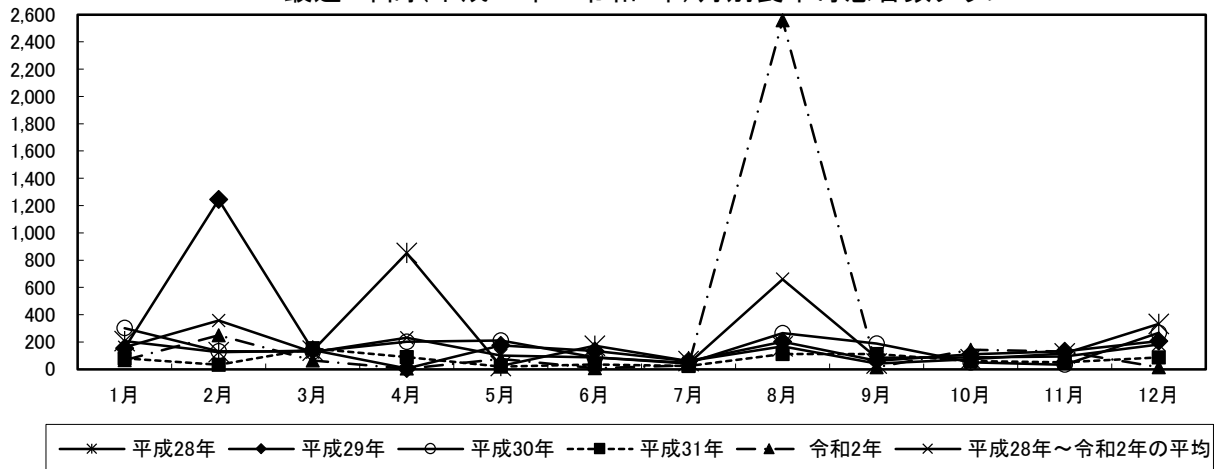
ア 月別食中毒発生状況

	平成28年		平成29年		平成30年		平成31年		令和2年		平成28年～令和2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	136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	137.2	(2216)
1月	9	(206)	10	(155)	9	(303)	9	(81)	11	(66)	9.6	(162)
2月	14	(125)	12	(1,245)	11	(133)	11	(34)	19	(250)	13.4	(357)
3月	16	(137)	9	(141)	13	(130)	16	(154)	11	(64)	13.0	(125)
4月	14	(852)	5	(6)	23	(202)	10	(90)	3	(5)	11.0	(231)
5月	6	(24)	10	(174)	22	(210)	7	(20)	5	(75)	10.0	(101)
6月	10	(172)	17	(135)	15	(87)	11	(35)	6	(9)	11.8	(88)
7月	12	(60)	9	(60)	9	(46)	10	(25)	10	(28)	10.0	(44)
8月	14	(169)	12	(201)	19	(265)	7	(113)	7	(2,558)	11.8	(661)
9月	7	(42)	13	(62)	31	(188)	7	(113)	8	(16)	13.2	(84)
10月	8	(74)	17	(109)	11	(50)	11	(61)	14	(143)	12.2	(87)
11月	11	(116)	9	(133)	7	(35)	9	(52)	14	(130)	10.0	(93)
12月	15	(332)	9	(207)	15	(268)	11	(87)	6	(15)	11.2	(182)

最近5年間(平成28年～令和2年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成28年～令和2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28年		平成29年		平成30年		平成31年		令和2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		136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)
魚介類	貝類	10	(50)			3	(14)	1	(4)	2	(8)
	ふぐ									1	(1)
	その他	8	(76)	25	(40)	53	(60)	40	(48)	40	(62)
魚介類 / その他 すし	1	(1)			2	(2)	2	(2)	3	(3)	
魚介類加工品 / その他		6	(15)	4	(5)	4	(9)				
肉類及びその加工品		3	(40)	6	(38)	10	(46)	5	(14)	4	(17)
肉類及びその加工品、その他		1	(12)					2	(9)		
穀類及びその加工品						1	(143)				
野菜及びその加工品 / その他		2	(182)	1	(79)					2	(13)
菓 子 類						1	(7)				
複 合 調 理 食 品		11	(121)	10	(180)	12	(372)	8	(170)	6	(98)
す し 類		7	(15)			18	(91)	4	(4)	10	(18)
そ の 他		85	(1,795)	74	(2,157)	68	(1,156)	52	(609)	36	(3,125)
不 明		2	(2)	12	(129)	13	(17)	5	(5)	10	(14)

ウ 病因物質別食中毒発生状況

		平成28年		平成29年		平成30年		平成31年		令和2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		136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)
サルモネラ		3	(58)			2	(11)	2	(18)		
黄色ブドウ球菌		3	(26)	4	(42)	1	(7)	1	(4)	4	(29)
腸炎ビブリオ		4	(77)			13	(120)				
カンピロバクター		33	(769)	45	(296)	41	(235)	36	(187)	21	(177)
カンピロバクター及びサルモネラ		3	(27)	1	(14)	1	(8)	1	(7)	2	(6)
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		4	(46)			6	(270)	5	(24)	1	(10)
毒素原性大腸菌		1	(34)							1	(2,548)
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		4	(148)	4	(276)	4	(108)	3	(196)	4	(336)
セレウス菌				1	(2)			1	(20)	1	(4)
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		51	(1,069)	25	(1,616)	28	(920)	14	(266)	14	(131)
サポウイルス						1	(81)				
A群ロタウイルス						1	(8)				
アニサキス		21	(21)	45	(49)	77	(78)	50	(52)	56	(58)
シュードテラノーバ				2	(2)	1	(1)	1	(1)	2	(2)
ク ド ア				1	(14)	1	(7)				
化 学 物 質		4	(26)			3	(9)	1	(7)	4	(48)
植物性自然毒		2	(2)							1	(3)
動物性自然毒		2	(4)			1	(1)			1	(1)
不 明		1	(2)	1	(112)	3	(49)	3	(81)	2	(6)

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	平成28年		平成29年		平成30年		平成31年		令和2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	136	(2,309)	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	
飲食店	一般	98	(1,595)	86	(714)	105	(1,050)	87	(586)	55	(250)
	すし	6	(18)	10	(21)	26	(135)	10	(11)	16	(24)
	仕出し	3	(82)	4	(256)	3	(349)	1	(93)	3	(2,746)
	弁当	4	(70)			1	(1)			2	(2)
	旅館・ホテル			1	(41)	1	(38)	1	(1)		
	そば									1	(1)
	一般・ そうざい 屋形船	1	(13)								
給食団	要許可	8	(383)	5	(180)	3	(67)	1	(76)	7	(155)
	届出	5	(110)	4	(1,193)	2	(75)			3	(124)
	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	(7)					
つけ物製造業									1	(10)	
魚介類販売業	4	(4)	7	(7)	18	(19)	6	(6)	8	(8)	
家庭	5	(7)	3	(3)	6	(6)	2	(2)	4	(6)	
その他	1	(26)	2	(199)	2	(153)	2	(43)			
不明	1	(1)	9	(9)	17	(17)	8	(8)	11	(15)	

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
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(<i>astA</i>)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リパスタ及びオクラと竹輪の和え物	跳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
R2. 2. 26	184	ウエルシュ菌	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理することとなり、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察された。	中野区

※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) 令和2年の食中毒発生状況

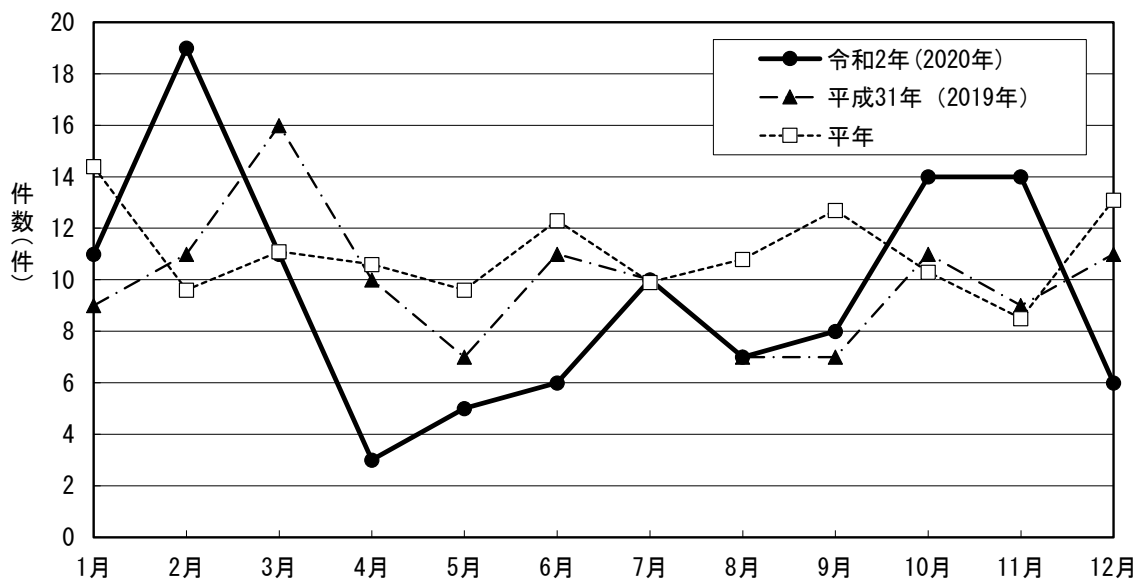
ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

月	年	発生件数			患者数		
		令和2年 (2020年)	平成31年 (2019年)	平年	令和2年 (2020年)	平成31年 (2019年)	平年
累計		114	119	132.9	3,359	865	1,802
1月		11	9	14.4	66	81	317
2月		19	11	9.6	250	34	219
3月		11	16	11.1	64	154	138
4月		3	10	10.6	5	90	201
5月		5	7	9.6	75	20	88
6月		6	11	12.3	9	35	125
7月		10	10	9.9	28	25	59
8月		7	7	10.8	2,558	113	121
9月		8	7	12.7	16	113	124
10月		14	11	10.3	143	61	87
11月		14	9	8.5	130	52	96
12月		6	11	13.1	15	87	228

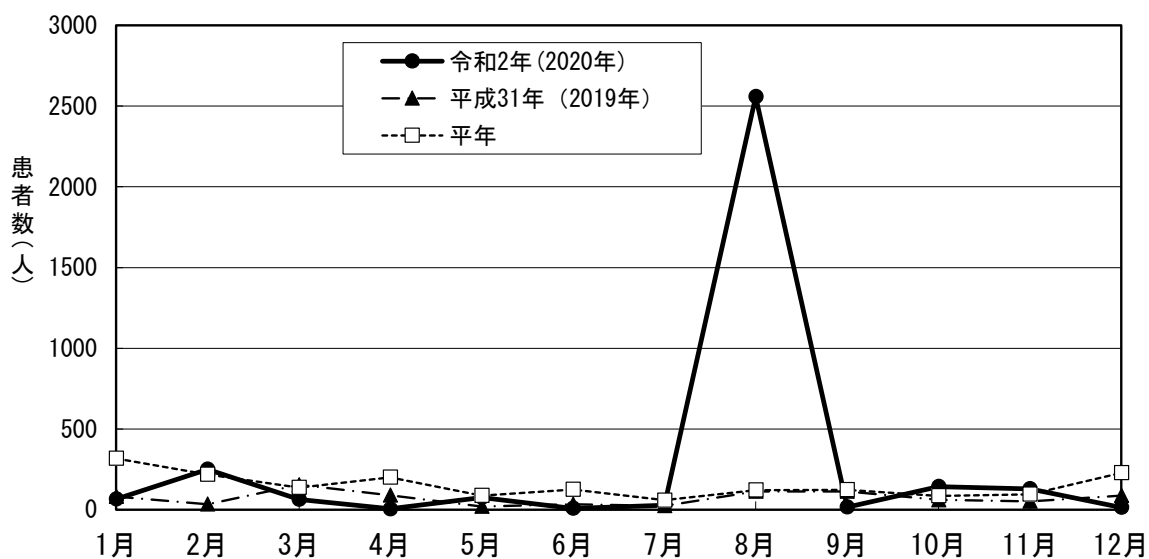
注1 平年とは最近10年間（平成22年から平成31年まで）の平均値

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



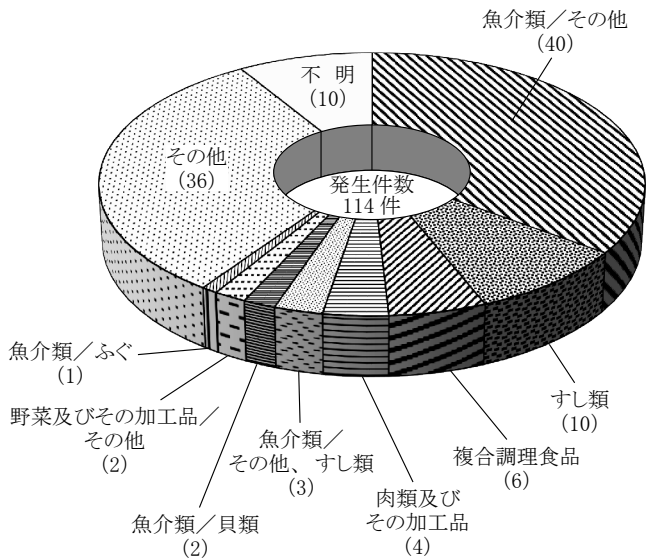
イ 原因食品別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
合 計		114	3,359	100.0	100.0	
魚介類	貝 類	2	8	1.8	0.2	生牡蠣(NV)、生牡蠣を含む食事(NV)
	ふ ぐ	1	1	0.9	0.03	フグの白子(動)
	そ の 他	40	62	35.1	1.8	しめさば6件(寄ア)、刺身(寄ア)、ブリの照り焼き(化)、しめさば・ヒラメの刺身を含む会食料理(寄ア)、刺身用ヒラメ(冊)(寄ア)、刺身盛合せ(寄ア)、刺身5点盛り2件(寄ア、寄シ)、刺身(イワシ又はアジ)(寄ア)、飲食店の食事(タイ、アジ、サバを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(イワシ及びサバを含む。)(寄ア)、生のイワシ料理(寄ア)、しめさばを含む刺身(寄ア)、生食用鮮魚介類を含む食事(寄ア)、飲食店の食事(刺身(しめさば、マグロ、イカ及びタイ))(寄ア)、アジの刺身4件(寄ア)、海鮮丼(寄ア)、刺身(しめさばを含む。)(寄ア)、刺身切落とし(寄ア)、生食用鮮魚介類(イワシ及びマグロを含む。)(寄ア)、刺身5点盛り(しめさば、タイ、イナダを含む。)(寄ア)、鮮魚料理(サバ、タイ、カンパチを含む。)(寄ア)、キンメダイのカルパッチョ(寄ア)、マアジ皮ひき(刺身用)(寄ア)、魚のごまだれ焼き(化)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア)2件(寄ア)、サンマを含む刺身(寄ア)、カンパチ刺身(不※1)、刺身盛合せ(しめさば、カツオ、ヒラメ等)(寄ア)、アジ又はサンマの刺身(寄ア)、刺身盛り(しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ)(寄ア)
魚 介 類 / そ の 他 又 は す し 類	3	3	2.6	0.1	生鮮魚介類の刺身及び寿司を含む会食料理(寄ア)、飲食店の食事(にぎり寿司、刺身)(寄ア)、寿司及び刺身(寄ア)	
肉 類 及 び そ の 加 工 品		4	17	3.5	0.5	飲食店の食事(Camp)、加熱不十分な鶏肉料理(Camp)、ねぎ塩鶏レバー(Camp)、加熱不十分な牛レバーを含む焼肉料理(Camp)
複 合 調 理 食 品		6	98	5.3	2.9	寿司弁当(寄ア)、飲食店の食事2件(Camp、NV)、ケータリング料理(Sta)、研修施設の食事(C.p)、きつねうどん(化)
す し 類		10	18	8.8	0.5	にぎり寿司(寄ア)、寿司5件(寄ア 3、NV 2)、にぎり寿司(マダイ及びマアジを含む。)(寄ア)、ブリ等を含む寿司(寄ア)、生サバ寿司(寄ア)、寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫(寄ア)
野 菜 及 び そ の 加 工 品 / そ の 他		2	13	1.8	0.4	スイセン(植)、白菜キムチ(EHEC)
そ の 他		36	3,125	31.6	93.0	飲食店の食事18件(Camp 10、NV 5、Camp及びSal 2、Sta 1)、飲食店の食事及び弁当(B.c)、給食4件(C.p、Camp、NV、Sta)、弁当2件(C.p、Sta)、宴会料理(NV)、飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)(C.p)、鶏レバー刺し、砂肝刺しを含む食事(Camp)、弁当及びそうざい(NV)、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事(Camp)、仕出し弁当(ETEC)、会食料理(焼き鳥を含む。)(Camp)、会食料理(しめさばを含む。)(寄ア)、施設の朝食(NV)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp)、水(化)
不 明		10	14	8.8	0.4	不明10件(寄ア 7、Camp 1、寄シ 1、不 1)

(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。

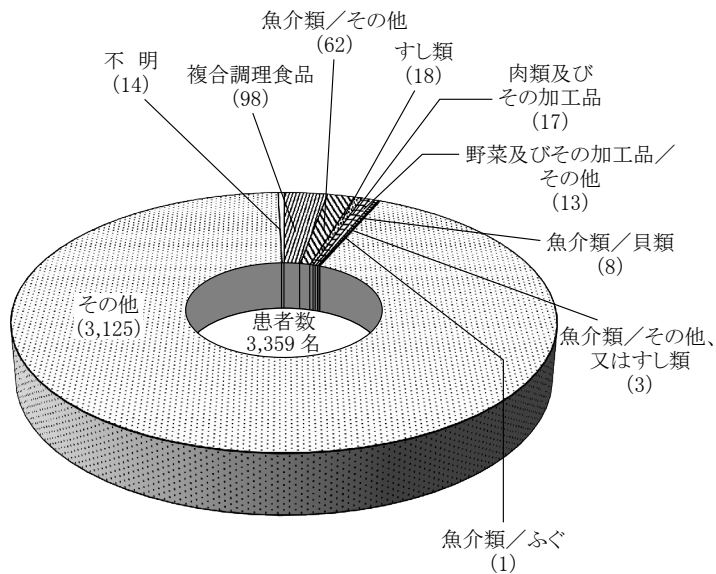
※1 患者ふん便からユニカプシューラ・セリオラエを検出

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	40	35.1
すし類	10	8.8
複合調理食品	6	5.3
肉類及びその加工品	4	3.5
魚介類/その他、すし類	3	2.6
魚介類/貝類	2	1.8
野菜及びその加工品/その他	2	1.8
魚介類/ふぐ	1	0.9
その他	36	31.6
不明	10	8.8

原因食品別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	3,359	100.0
複合調理食品	98	2.9
魚介類/その他	62	1.8
すし類	18	0.5
肉類及びその加工品	17	0.5
野菜及びその加工品/その他	13	0.4
魚介類/貝類	8	0.2
魚介類/その他、又はすし類	3	0.1
魚介類/ふぐ	1	0.03
その他	3,125	93.0
不明	14	0.4

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。

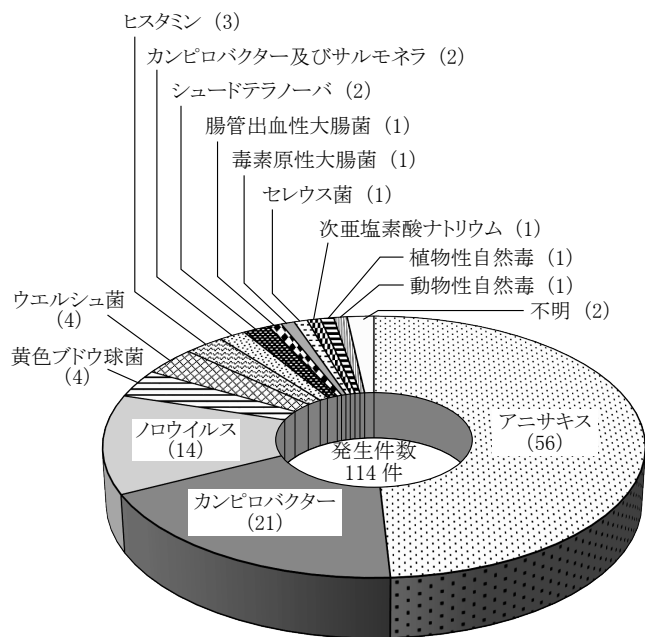
ウ 病因物質別食中毒発生状況

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	3,359	100.0	100.0	
細菌	黄色ブドウ球菌	4	29	3.5	0.9	飲食店の食事、給食、弁当、ケータリング料理
	腸管出血性大腸菌	1	10	0.9	0.3	白菜キムチ
	毒素原性大腸菌	1	2,548	0.9	75.9	仕出し弁当
	ウエルシュ菌	4	336	3.5	10.0	給食、弁当、飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)、研修施設の食事
	カンピロバクター	21	177	18.4	5.3	飲食店の食事12件、加熱不十分な鶏肉料理、給食、不明、鶏レバ刺し、砂肝刺しを含む食事、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事、ねぎ塩鶏レバー、会食料理(焼き鳥を含む。)、加熱不十分な牛レバーを含む焼肉料理、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)
	セレウス菌	1	4	0.9	0.1	飲食店の食事及び弁当
	カンピロバクター及びサルモネラ	2	6	1.8	0.2	飲食店の食事2件
ウイルス	ノロウイルス	14	131	12.3	3.9	飲食店の食事6件、給食、寿司2件、宴会料理、生牡蠣、生牡蠣を含む食事、弁当及びそうざい、施設の朝食
寄生虫	アニサキス	56	58	49.1	1.7	しめさば6件、寿司弁当、にぎり寿司、刺身、寿司3件、不明7件、しめさば・ヒラメの刺身を含む会食料理、刺身用ヒラメ(冊)、刺身盛合せ、刺身(イワシ又はアジ)、にぎり寿司(マダイ及びマアジを含む。)、飲食店の食事(タイ、アジ、サバを含む。)、飲食店の食事(イワシ及びサバを含む。)、生のイワシ料理、しめさばを含む刺身、生鮮魚介類の刺身及び寿司を含む会食料理、ブリ等を含む寿司、生食用鮮魚介類を含む食事、飲食店の食事(刺身(しめさば、マグロ、イカ及びタイ))、刺身盛り(しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ)、アジの刺身4件、海鮮丼、生サバ寿司、寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫、刺身(しめさばを含む。)、刺身切落とし、生食用鮮魚介類(イワシ及びマグロを含む。)、刺身5点盛り(しめさば、タイ、イナダを含む。)、飲食店の食事(にぎり寿司、刺身)、鮮魚料理(サバ、タイ、カンパチを含む。)、キンメダイのカルパッチョ、マアジ皮ひき(刺身用)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)2件、サンマを含む刺身、刺身5点盛り、寿司及び刺身、会食料理(しめさばを含む。)、刺身盛合せ(しめさば、カツオ、ヒラメ等)、アジ又はサンマの刺身
	シュードテラノーバ	2	2	1.8	0.1	不明、刺身5点盛り
化学物質	ヒスタミン	3	47	2.6	1.4	ブリの照り焼き、魚のごまだれ焼き、きつねうどん
	次亜塩素酸ナトリウム	1	1	0.9	0.03	水
自然毒	植物性自然毒	1	3	0.9	0.1	スイセン
	動物性自然毒	1	1	0.9	0.03	フグの白子
不	明	2	6	1.8	0.2	カンパチ刺身※、不明

(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。

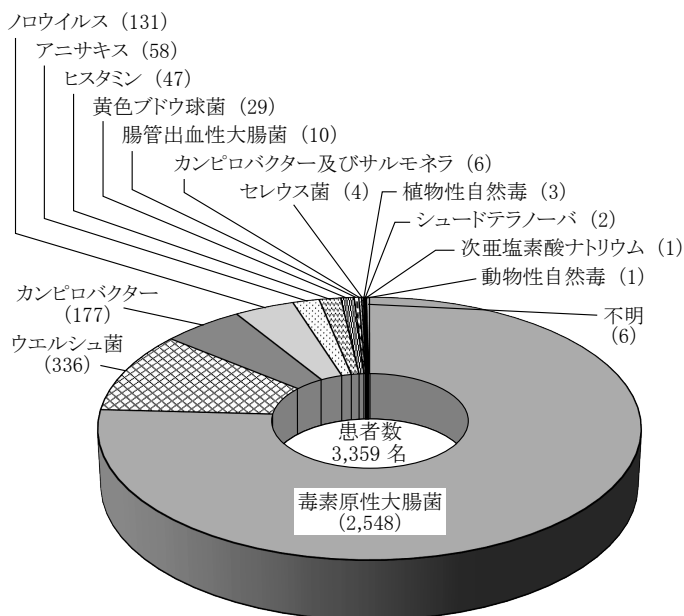
※ 患者ふん便からユニカブシューラ・セリオラエを検出

病因物質別食中毒発生件数グラフ



	合 計	
	件 数	構成比 (%)
□ アニサキス	56	49.1
■ カンピロバクター	21	18.4
□ ノロウイルス	14	12.3
▨ 黄色ブドウ球菌	4	3.5
▩ ウエルシュ菌	4	3.5
▧ ヒスタミン	3	2.6
▦ カンピロバクター及びサルモネラ	2	1.8
▤ シュードセラノバ	2	1.8
▣ 腸管出血性大腸菌	1	0.9
▢ 毒素原性大腸菌	1	0.9
□ セレウス菌	1	0.9
■ 次亜塩素酸ナトリウム	1	0.9
▦ 植物性自然毒	1	0.9
▤ 動物性自然毒	1	0.9
□ 不明	2	1.8

病因物質別食中毒患者数グラフ



	合 計	
	患者数	構成比 (%)
■ 毒素原性大腸菌	2,548	75.9
▩ ウエルシュ菌	336	10.0
■ カンピロバクター	177	5.3
□ ノロウイルス	131	3.9
□ アニサキス	58	1.7
▩ ヒスタミン	47	1.4
▨ 黄色ブドウ球菌	29	0.9
▣ 腸管出血性大腸菌	10	0.3
▦ カンピロバクター及びサルモネラ	6	0.2
□ セレウス菌	4	0.1
▦ 植物性自然毒	3	0.1
▤ シュードセラノバ	2	0.1
▣ 次亜塩素酸ナトリウム	1	0.03
▤ 動物性自然毒	1	0.03
□ 不明	6	0.2

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。

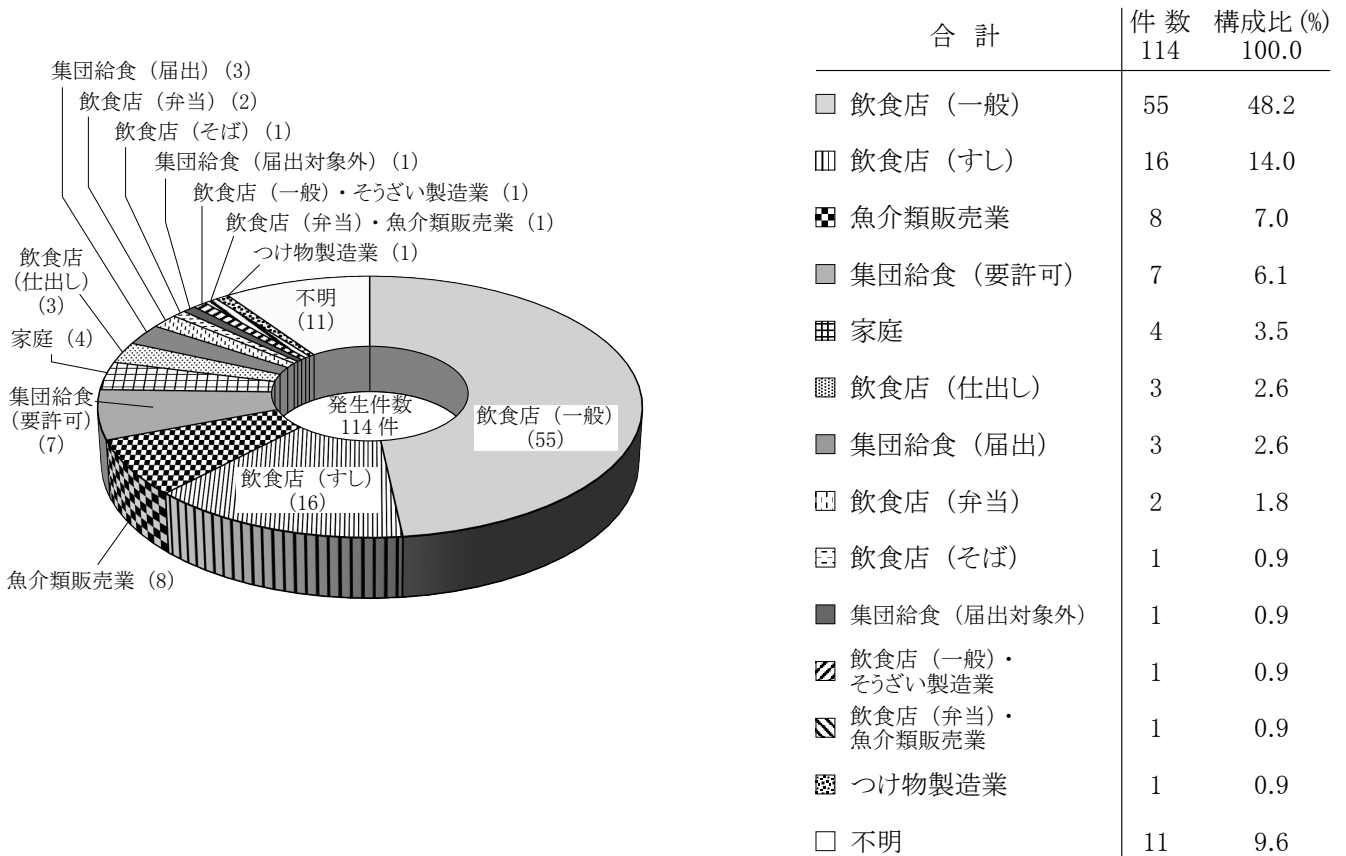
エ 責任の所在別食中毒発生状況

責任の所在		発生状況		構成比(%)		備考
		件数	患者数	件数	患者	
合 計		114	3,359	100.0	100.0	
飲 食 店	一 般	55	250	48.2	7.4	水(化)、しめさば3件(寄ア)、飲食店の食事20件(Camp 12、NV 5、Camp及びSal 2、Sta 1)、飲食店の食事及び弁当(B.c)、加熱不十分な鶏肉料理(Camp)、刺身(寄ア)、弁当2件(C.p 1、Sta 1)、宴会料理(NV)、しめさば・ヒラメの刺身を含む会食料理(寄ア)、刺身盛合せ(寄ア)、刺身5点盛り2件(寄ア、寄シ)、飲食店の食事(イワシ及びサバを含む。)(寄ア)、生牡蠣(NV)、生牡蠣を含む食事(NV)、生のイワシ料理(寄ア)、しめさばを含む刺身(寄ア)、生食用鮮魚介類を含む食事(寄ア)、飲食店の食事(刺身(しめさば、マグロ、イカ及びタイ))(寄ア)、刺身盛り(しめさば、ヒラメ、タイ、アジ、イカ、マグロ)(寄ア)、鶏レバ刺し、砂肝刺しを含む食事(Camp)、加熱不十分な鶏肉料理を含む食事(Camp)、ねぎ塩鶏レバー(Camp)、生食用鮮魚介類(イワシ及びマグロを含む。)(寄ア)、刺身5点盛り(しめさば、タイ、イナダを含む。)(寄ア)、会食料理(焼き鳥を含む。)(Camp)、鮮魚料理(サバ、タイ、カンパチを含む。)(寄ア)、キンメダイのカルパッチョ(寄ア)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア)、サンマを含む刺身(寄ア)、加熱不十分な牛レバーを含む焼肉料理(Camp)、刺身盛合せ(しめさば、カツオ、ヒラメ等)(寄ア)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp)
	す し	16	24	14.0	0.7	しめさば(寄ア)、にぎり寿司(寄ア)、寿司5件(寄ア 3、NV 2)、にぎり寿司(マダイ及びマアジを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(タイ、アジ、サバを含む。)(寄ア)、生鮮魚介類の刺身及び寿司を含む会食料理(寄ア)、ブリ等を含む寿司(寄ア)、海鮮丼(寄ア)、生サバ寿司(寄ア)、飲食店の食事(にぎり寿司、刺身)(寄ア)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア)、会食料理(しめさばを含む。)(寄ア)
	仕 出 し	3	2,746	2.6	81.8	飲食店の食事(NV)、飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)(C.p)、仕出し弁当(ETEC)
	弁 当	2	2	1.8	0.1	寿司弁当(寄ア)、寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫(寄ア)
	そ ば	1	1	0.9	0.03	しめさば(寄ア)
集 団 給 食	要 許 可	7	155	6.1	4.6	給食2件(C.p 1、NV 1)、ブリの照り焼き(化)、カンパチ刺身(不※1)、研修施設の食事(C.p)、きつねうどん(化)、ケータリング料理(Sta)
	届 出	3	124	2.6	3.7	給食2件(Camp 1、Sta 1)、魚のごまだれ焼き(化)
	届 出 対 象 外	1	7	0.9	0.2	施設の朝食(NV)
魚 介 類 販 売 業		8	8	7.0	0.2	しめさば(寄ア)、刺身用ヒラメ(冊)(寄ア)、刺身(イワシ又はアジ)(寄ア)、アジの刺身3件(寄ア)、刺身切落とし(寄ア)、マアジ皮ひき(刺身用)(寄ア)
飲 食 店 (弁 当) ・ 魚 介 類 販 売 業		1	1	0.9	0.03	寿司及び刺身(寄ア)
飲 食 店 (一 般) ・ そ う ざ い 製 造 業		1	10	0.9	0.3	弁当及びそうざい(NV)
つ け 物 製 造 業		1	10	0.9	0.3	白菜キムチ(EHEC)
家 庭		4	6	3.5	0.2	スイセン(植)、刺身(しめさばを含む。)(寄ア)、フグの白子(動)、アジ又はサンマの刺身(寄ア)
不 明		11	15	9.6	0.4	不明10件(寄ア 7、Camp 1、寄シ 1、不 1)、アジの刺身(寄ア)

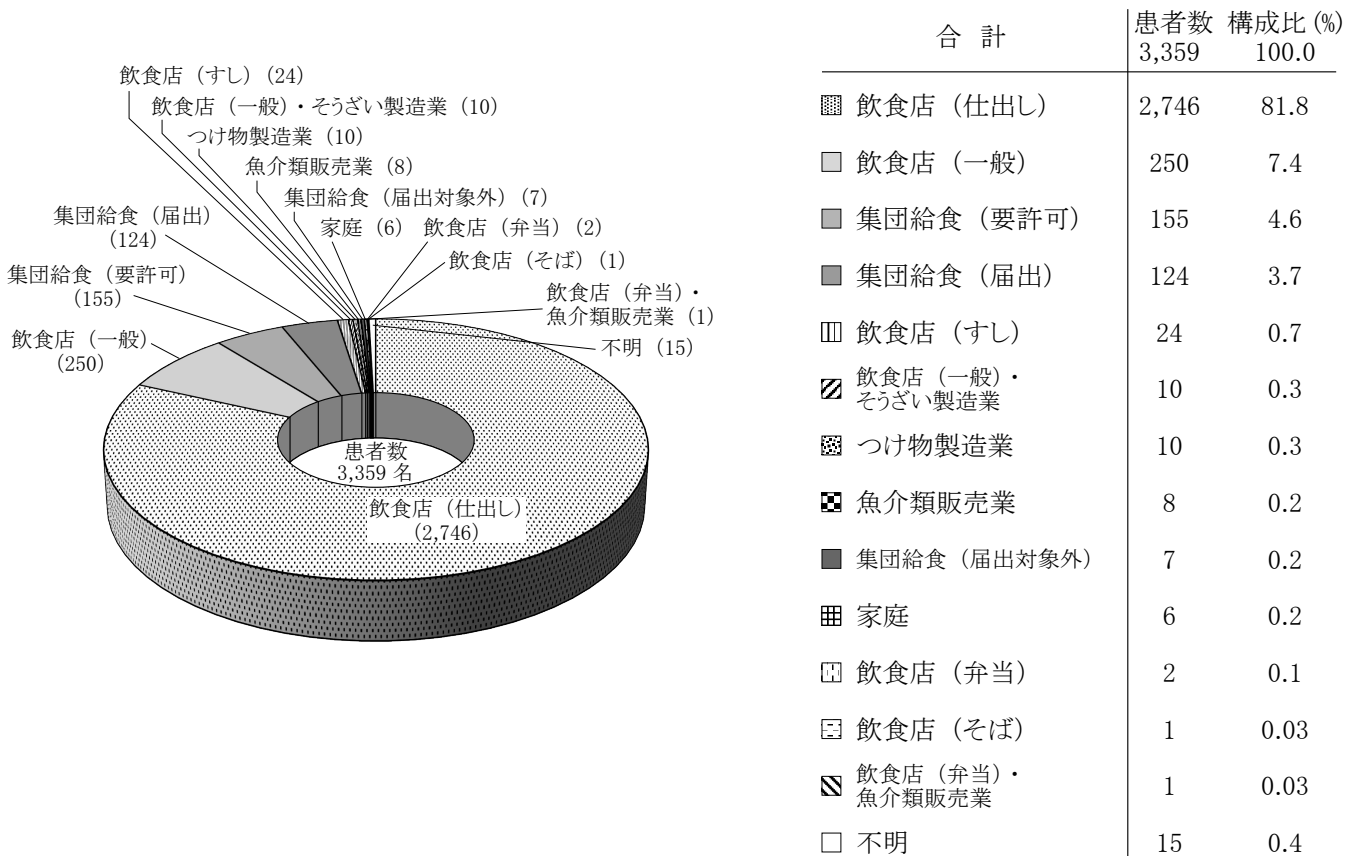
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

※1 患者ふん便からユニカプシューラ・セリオラエを検出

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



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。

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名	月 件数 (患者数)	1月	2月	3月	4月	5月	6月
		11 (66)	19 (250)	11 (64)	3 (5)	5 (75)	6 (9)
貝類	生牡蠣を含む食事		NV 1 (4)				
	生牡蠣		NV 1 (4)				
ふぐ	ふぐの白子						
魚介類	アジの刺身			害ア 1 (1)			
	アジ又はサンマの刺身						
	マアジ皮ひき(刺身用)						
	サンマを含む刺身						
	しめさば		害ア 1 (1)				害ア 1 (1)
	しめさばを含む刺身		害ア 1 (1)				
	しめさば・ヒラメの刺身を含む会食料理	害ア 1 (1)					
	ヒラメ刺身		害ア 1 (1)				
	ブリの照り焼き	化 1 (11)					
	海鮮丼			害ア 1 (1)			
	生のイワシ料理		害ア 1 (1)				
	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)						
	飲食店の食事(タイ、アジ、サバを含む。)		害ア 1 (1)				
	飲食店の食事(イワシ及びサバを含む。)		害ア 1 (1)				
	飲食店の食事(しめさば、マグロ、イカ、タイ)		害ア 1 (1)				
	刺身						
	刺身切落とし						害ア 1 (1)
	刺身(しめさばを含む。)					害ア 1 (1)	
	刺身(イワシ又はアジ)	害ア 1 (1)					
	刺身(カンパチ)						
刺身盛合せ	害ア 1 (1)						
刺身5点盛り	害シ 1 (1)						
刺身5点盛り(しめさば、タイ、イナダを含む。)							
刺身盛り(しめさば、タイ、アジ、イカ、マグロ)			害ア 1 (1)				
刺身盛合せ(しめさば、カツオ、ヒラメ等)							
生食用鮮魚介類を含む食事		害ア 1 (1)					
生食用鮮魚介類(イワシ及びマグロを含む。)							
鮮魚料理(サバ、タイ、カンパチを含む。)							
キンメダイのカルパッチョ							
魚のごまだれ焼き							
魚介類/その他、すし類	生鮮魚介類の刺身及び寿司を含む会食料理		害ア 1 (1)				
	飲食店の食事(にぎり寿司、刺身)						
肉類及びその加工品	寿司及び刺身						
	加熱不十分な鶏肉料理						
	加熱不十分な牛レバーを含む焼肉料理						
複合調理食品	飲食店の食事			NV 1 (4)			
	きつねうどん						
	ケータリング料理		Sta 1 (15)				
	寿司弁当					害ア 1 (1)	
すし類	研修施設の食事						
	にぎり寿司(マダイ及びマアジを含む。)	害ア 1 (1)					
	にぎり寿司						
	寿司		NV 1 (3)	NV 1 (7)			害ア 1 (1)
	寿司(イワシ)及びにぎり寿司8貫					害ア 1 (1)	
野菜及びその加工品/その他	生サバ寿司			害ア 1 (1)			
	ブリ等を含む寿司		害ア 1 (1)				
その他	スイゼン				植 1 (3)		
	白菜キムチ						
	飲食店の食事	NV 2 (34)	Camp 1 (5) Camp, Sal 1 (3) NV 2 (16)	Camp 1 (8) NV 1 (12)			
	飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)		C.p 1 (184)				
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)						
	飲食店の食事及び弁当						
	宴会料理	NV 1 (14)					
	会食料理(焼き鳥を含む。)						
	加熱不十分な鶏肉料理を含む食事						Camp 1 (2)
	鶏レバ刺し、砂肝刺しを含む食事			Camp 1 (3)			
	会食料理(しめさばを含む。)						
	弁当					C.p 1 (71)	Sta 1 (3)
	弁当及びそうざい				NV 1 (10)		
	仕出し弁当						
給食		Sta 1 (7)	NV 1 (16)				
施設の朝食							
水							
不明	不明	害ア 1 (1)			害ア 2 (2)	害ア 1 (1)	害ア 1 (1)

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
10	7	8	14	14	6	114	
(28)	(2,558)	(16)	(143)	(130)	(15)	(3,359)	
						1 (4)	飲食店 (一般)
						1 (4)	飲食店 (一般)
				動 1 (1)		1 (1)	家庭
		害ア 2 (2)		害ア 1 (1)		4 (4)	魚介類販売業、不明
					害ア 1 (1)	1 (1)	家庭
		害ア 1 (1)				1 (1)	魚介類販売業
			害ア 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
			害ア 2 (2)		害ア 2 (2)	6 (6)	魚介類販売業、飲食店 (一般、すし、そば)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	魚介類販売業
						1 (11)	集団給食 (要許可)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (一般)
			害ア 2 (4)			2 (4)	飲食店 (一般、すし)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
				害ア 1 (1)		1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	魚介類販売業
						1 (1)	家庭
						1 (1)	魚介類販売業
			不 1 (4)			1 (4)	集団給食 (要許可)
						1 (1)	飲食店 (一般)
			害ア 1 (1)			2 (2)	飲食店 (一般)
	害ア 1 (1)					1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
					害ア 1 (1)	1 (1)	飲食店 (一般)
害ア 1 (1)						1 (1)	飲食店 (一般)
	害ア 1 (1)					1 (1)	飲食店 (一般)
		害ア 1 (1)				1 (1)	飲食店 (一般)
			化 1 (8)			1 (8)	集団給食 (届出)
						1 (1)	飲食店 (すし)
	害ア 1 (1)					1 (1)	飲食店 (すし)
				害ア 1 (1)		1 (1)	飲食店 (弁当、魚介類販売業)
		Camp 1 (5)				1 (5)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (3)		1 (3)	飲食店 (一般)
			Camp 1 (3)			1 (3)	飲食店 (一般)
Camp 1 (6)						1 (6)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (4)		2 (8)	飲食店 (一般)
				化 1 (28)		1 (28)	集団給食 (要許可)
						1 (15)	集団給食 (要許可)
						1 (1)	飲食店 (弁当)
				C.p 1 (46)		1 (46)	集団給食 (要許可)
						1 (1)	飲食店 (すし)
				害ア 1 (1)		1 (1)	飲食店 (すし)
害ア 1 (1)			害ア 1 (1)			5 (13)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (弁当)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (3)	家庭
EHEC 1 (10)						1 (10)	つけ物製造業
Camp 2 (4) Camp, Sal 1 (3)	Sta 1 (4)	Camp 3 (7)	Camp 1 (2)	Camp 2 (6)		18 (104)	飲食店 (一般)、飲食店 (仕出し)
						1 (184)	飲食店 (仕出し)
					Camp 1 (4)	1 (4)	飲食店 (一般)
			B.c 1 (4)			1 (4)	飲食店 (一般)
						1 (14)	飲食店 (一般)
	Camp 1 (2)					1 (2)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
						1 (3)	飲食店 (一般)
				害ア 1 (1)		1 (1)	飲食店 (すし)
						2 (74)	飲食店 (一般)
						1 (10)	飲食店 (一般)、そうざい製造業
	EPEC 1 (2,548)					1 (2,548)	飲食店 (仕出し)
			Camp 1 (109)	C.p 1 (35)		4 (167)	集団給食 (要許可、届出)
					NV 1 (7)	1 (7)	集団給食 (届出対象外)
化 1 (1)						1 (1)	飲食店 (一般)
害ア 1 (1)	害ア 1 (1)		Camp 1 (4)	不 1 (2)		10 (14)	不明
害シ 1 (1)							

(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	NV 2(34) 寄ア 2(2) 寄シ 1(1)	Camp 1(5) Camp, Sal 1(3) 寄ア 5(5) NV 4(24)	Camp 2(11) NV 2(16) 寄ア 1(1)		C.p 1(71)	Camp 1(2) Sta 1(3)	Camp 3(10) Camp, Sal 1(3) 寄ア 1(1) 化 1(1)	寄ア 2(2) Camp 1(2) Sta 1(4)	Camp 4(12) 寄ア 1(1)	寄ア 4(6) Camp 2(5) B.c 1(4)	Camp 4(13) 寄ア 1(1)	寄ア 3(3) Camp 1(4)
	すし	寄ア 1(1)	寄ア 3(3) NV 1(3)	寄ア 2(2) NV 1(7)			寄ア 2(2)	寄ア 1(1)	寄ア 1(1)		寄ア 2(2)	寄ア 2(2)	
	仕出し	NV 1(14)	C.p 1(184)						ETEC 1(2,548)				
	弁当					寄ア 2(2)							
	そば										寄ア 1(1)		
給集食団	届出		Sta 1(7)								Camp 1(109) 化 1(8)		
	届出対象外											NV 1(7)	
	要許可	化 1(11)	Sta 1(15)	NV 1(16)							不 1(4)	C.p 2(81) 化 1(28)	
魚介類販売業	寄ア 2(2)	寄ア 1(1)					寄ア 1(1)		寄ア 3(3)		寄ア 1(1)		
飲食店(一般)、 そうざい製造業			NV 1(10)										
飲食店(弁当)、 魚介類販売業											寄ア 1(1)		
つけ物製造業								EHEC 1(10)					
家庭				植 1(3)	寄ア 1(1)							動 1(1)	寄ア 1(1)
不明	寄ア 1(1)		寄ア 1(1)	寄ア 2(2)	寄ア 1(1)	寄ア 1(1)	寄ア 1(1) 寄シ 1(1)	寄ア 1(1)		Camp 1(4)	不 1(2)		
合計	11(66)	19(250)	11(64)	3(5)	5(75)	6(9)	10(28)	7(2,558)	8(16)	14(143)	14(130)	6(15)	
細菌	黄色ブドウ球菌		2(22)				1(3)		1(4)				
	腸管出血性大腸菌							1(10)					
	毒素原性大腸菌								1(2,548)				
	ウエルシュ菌		1(184)			1(71)						2(81)	
	カンピロバクター		1(5)	2(11)			1(2)	3(10)	1(2)	4(12)	4(118)	4(13)	1(4)
	セレウス菌										1(4)		
カンピロバクター 及びサルモネラ		1(3)					1(3)						
ウイルス	3(48)	5(27)	5(49)									1(7)	
寄生虫	アニサキス	6(6)	9(9)	4(4)	2(2)	4(4)	4(4)	3(3)	4(4)	4(4)	7(9)	5(5)	4(4)
	シュドテラノバ	1(1)						1(1)					
化学物質	ヒスタミン	1(11)									1(8)	1(28)	
	次亜塩素酸ナトリウム							1(1)					
自然毒	植物性毒				1(3)								
	動物性毒											1(1)	
不明										1(4)	1(2)		

合計	Sta	EHEC	ETEC	B. e	C. p	Camp	Camp, Sal	NV	寄7	寄2	化	権	動	不明
55 (250)	2 (7)			1 (4)	1 (71)	19 (64)	2 (6)	8 (74)	20 (22)	1 (1)	1 (1)			
16 (24)								2 (10)	14 (14)					
3 (2,746)			1 (2,548)		1 (184)			1 (14)						
2 (2)									2 (2)					
1 (1)									1 (1)					
3 (124)	1 (7)					1 (109)					1 (8)			
1 (7)								1 (7)						
7 (155)	1 (15)				2 (81)			1 (16)			2 (39)			1 (4)
8 (8)									8 (8)					
1 (10)								1 (10)						
1 (1)									1 (1)					
1 (10)		1 (10)												
4 (6)									2 (2)			1 (3)	1 (1)	
11 (15)						1 (4)			8 (8)	1 (1)				1 (2)
114 (3,359)	4 (29)	1 (10)	1 (2,548)	1 (4)	4 (336)	21 (177)	2 (6)	14 (131)	56 (58)	2 (2)	4 (48)	1 (3)	1 (1)	2 (6)
4 (29)														
1 (10)														
1 (2,548)														
4 (336)														
21 (177)														
1 (4)														
2 (6)														
14 (131)														
56 (58)														
2 (2)														
3 (47)														
1 (1)														
1 (3)														
1 (1)														
2 (6)														

(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	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	R2	合計
		件数（患者数）	7 (70)	3 (15)	5 (87)	8 (26)	6 (108)	3 (58)	0 (0)	2 (11)	2 (18)	0 (0)	36 (393)
O4	Typhimurium				1 (2)	1 (2)					1 (8)		3 (12)
	Saintpaul	1 (3)											1 (3)
	Stanley						1 (2)						1 (2)
	不明					1 (1)							1 (1)
	i:-*				1 (7)	1 (7)			1 (26)		1 (5)		4 (45)
O4及び O8	Saintpaul, Litchfield						1 (47)						1 (47)
O7	Montevideo	1 (11)											1 (11)
	Braenderup				1 (14)								1 (14)
O8	Narashino						1 (7)						1 (7)
	Newport						1 (19)						1 (19)
	Litchfield										1 (10)		1 (10)
O9	Enteritidis	5 (56)	3 (15)	2 (64)	5 (16)	2 (33)	2 (32)			1 (6)			20 (222)

*: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2年のサルモネラ食中毒事件一覧表

令和2年のサルモネラ食中毒事件なし

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

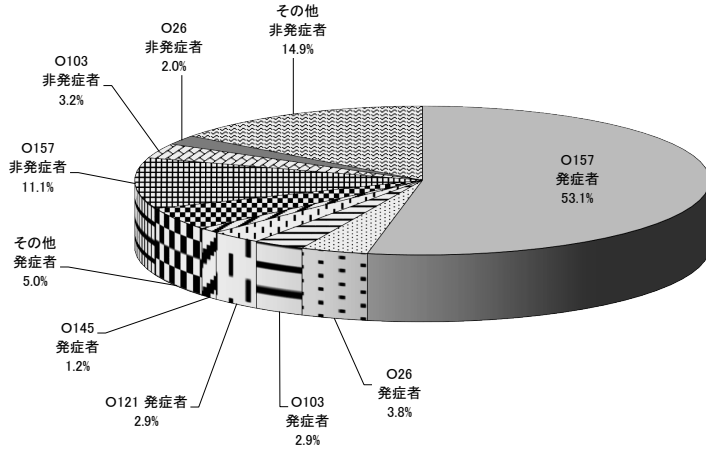


図1 血清型別感染者数(合計343人)

血清型	発症者	非発症者
O157	182	38
O103	10	11
O26	13	7
O121	10	1
O111	3	6
O91	2	5
O145	4	2
O128	1	4
O146	1	2
O18	0	1
O55	0	1
O115	0	1
O124	0	1
UT	6	14
不明	4	13
合計	236	107

(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。

血清型別患者数の推移

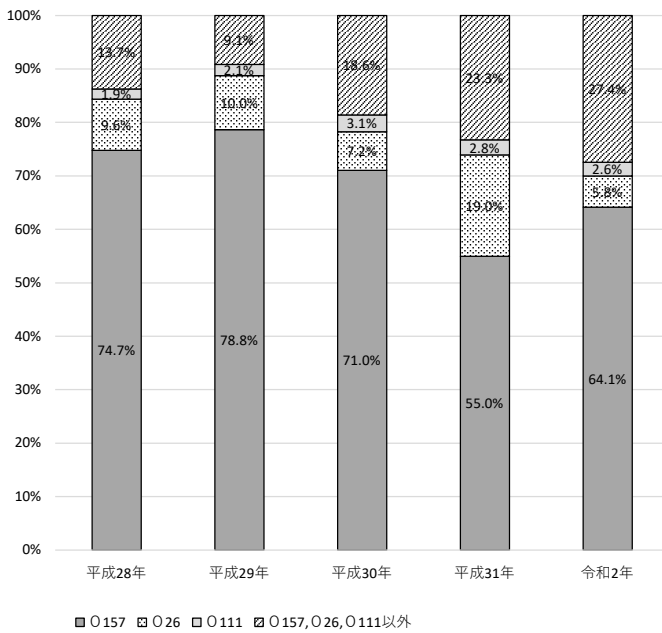


図2 血清型割合の推移(最近5年間)

血清型	H28	H29	H30	H31	R2
O1	0	0	0	1	0
O8	1	0	0	0	0
O18	0	0	0	1	1
O25	1	0	0	0	0
O26	45	48	37	76	20
O55	0	1	1	1	1
O63	0	0	1	0	0
O78	0	0	1	1	0
O91	6	7	1	4	7
O103	3	6	9	23	21
O111	9	10	16	11	9
O115	0	1	2	2	1
O121	10	4	48	9	11
O124	1	0	0	0	1
O125	1	0	0	0	0
O126	1	0	0	0	0
O128	2	1	4	1	5
O142	1	0	0	0	0
O145	18	1	2	9	6
O146	0	0	0	1	3
O152	0	0	0	1	0
O157	349	379	363	220	220
O165	2	1	0	0	0
UT	6	8	3	15	20
不明	11	14	23	24	17
合計	467	481	511	400	343

(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。

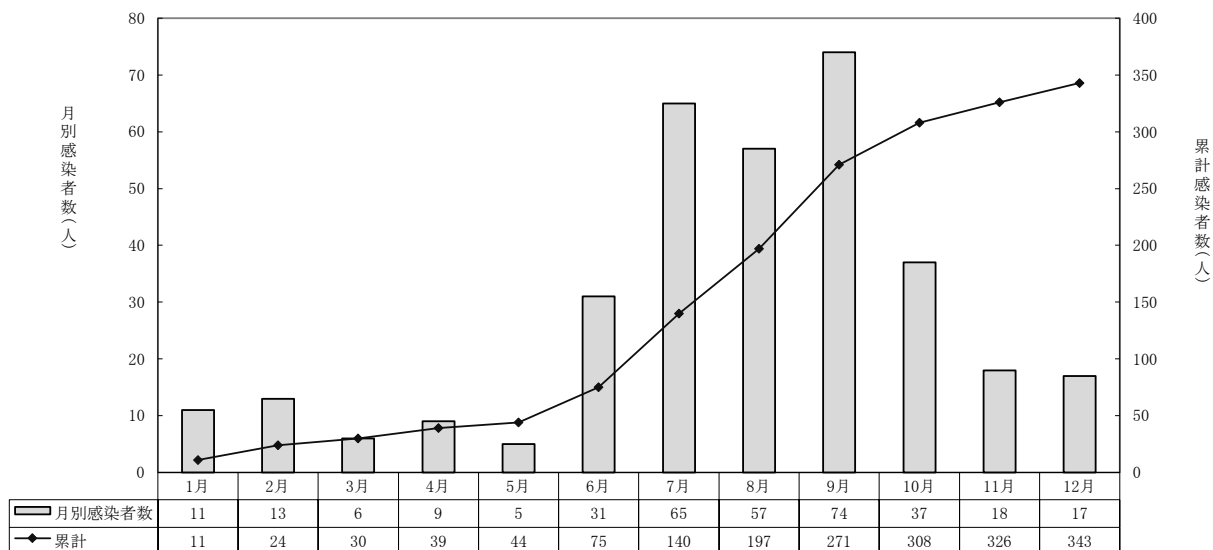


図3 月別感染者数

(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。

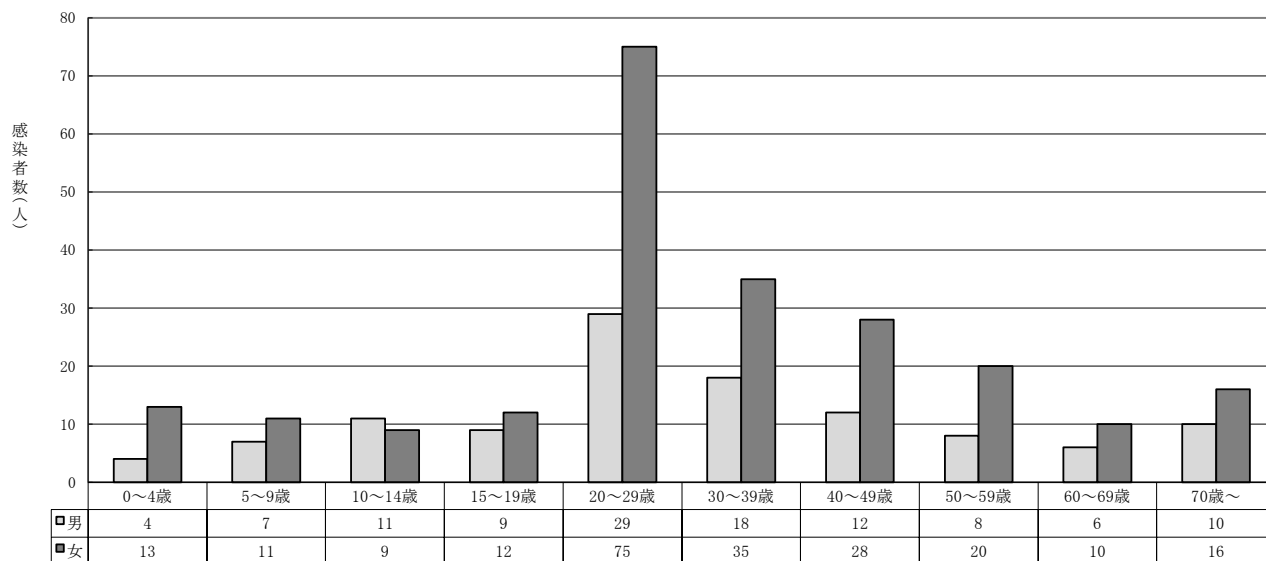


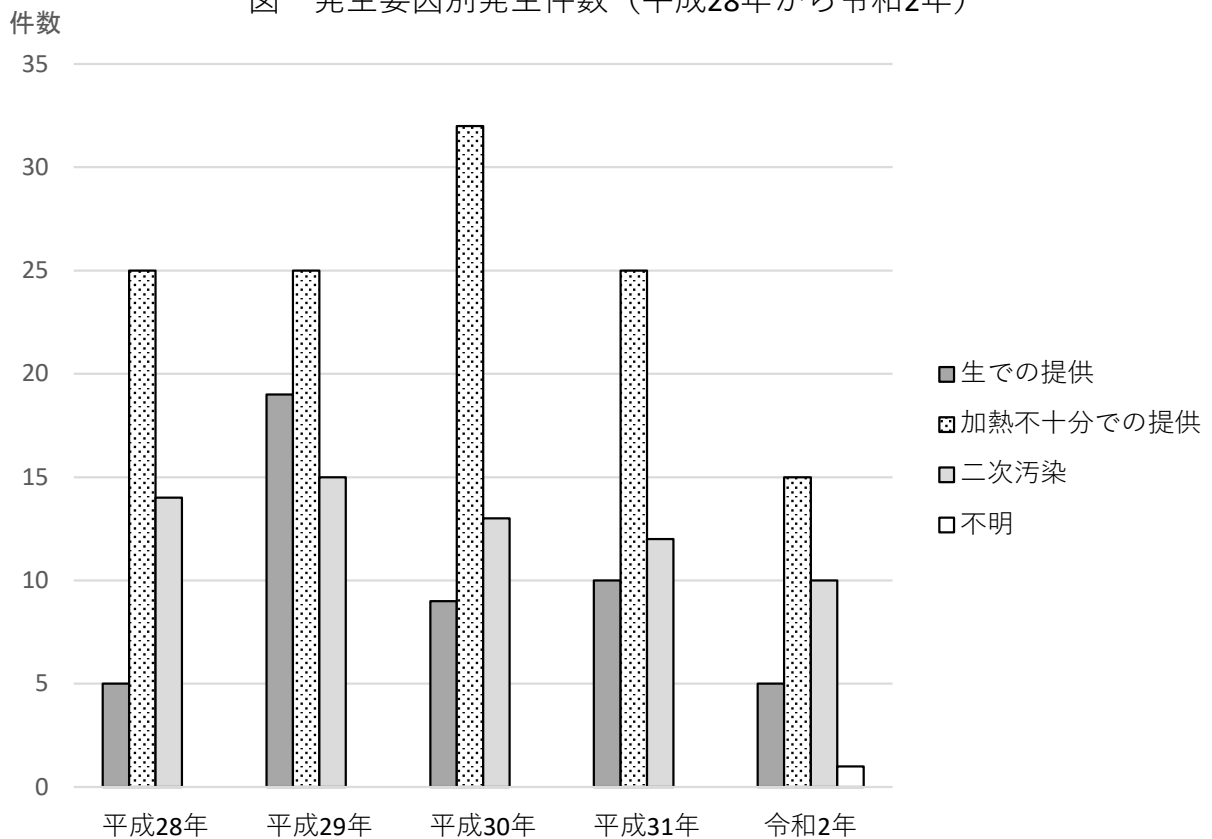
図4 年齢別、性別感染者数

(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）

	平成28年	平成29年	平成30年	平成31年	令和2年
生での提供	5	19	9	10	5
加熱不十分での提供	25	25	32	25	15
二次汚染	14	15	13	12	10
不明					1
合計事件数	33	45	41	36	21

※複数の発生要因があるため合計は一致しない。

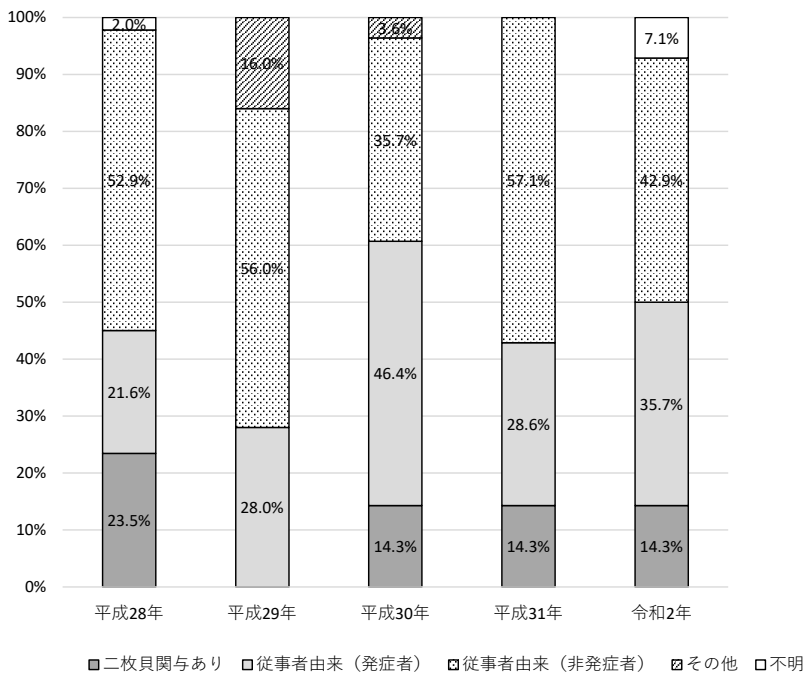
図 発生要因別発生件数（平成28年から令和2年）



(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28年	平成29年	平成30年	平成31年	令和2年	合計
発生要因		51	25	28	14	14	132
二枚貝	牡蠣	10		4	2	2	18
	シジミ	1					1
	ホタテ	1					1
従事者由来	発症者	11	7	13	4	5	40
	非発症者	27	14	10	8	6	65
その他			4	1			5
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

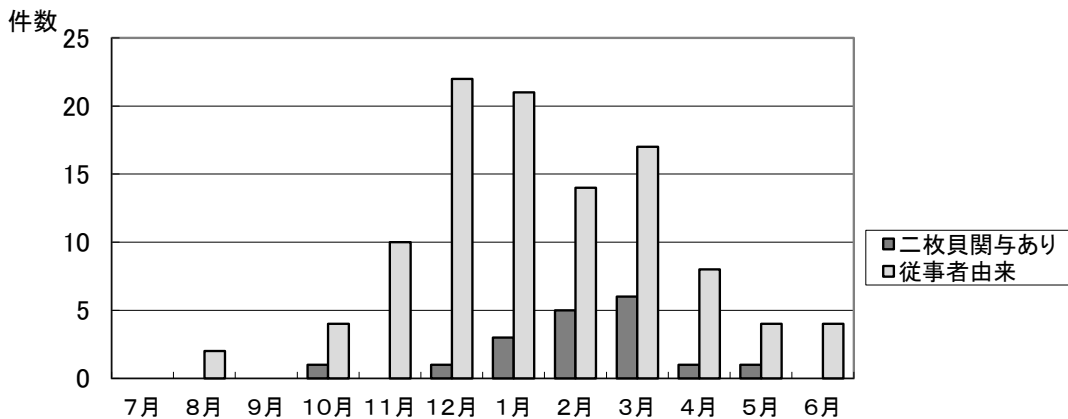


図2 発生要因別月別発生件数(平成28年から令和2年累計)

図2は、平成28年1月から令和2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。