

2025 年 2 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 2 月 28 日現在

2 月の食中毒速報値が東京都から発表されましたのでご紹介します。

2 月は発生件数 6 件、患者数は 160 名でした。

なお、1 月の発生状況は速報値で 4 件、患者数は 48 名でしたが、2 月末の時点で 12 件、84 名となっています。

1 事件数（2 月分の計）

18 件（2024 年同期 34 件、2023 年同期 17 件、最近 10 年間の同期 23 件）

2 患者数（2 月の計）

244 名（2024 年同期 845 名、2023 年同期 204 名、最近 10 年間の同期 485 名）

3 死者数（2 月分の計）

0 名（2024 年同期 0 名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2025 年月別発生状況（速報値）

月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	計
件数	12	6											18
患者数	84	160											244

（2）2024 年月別発生状況（速報値）

月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	累計
件数	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114
患者数	628	217	95	51	86	32	144	34	22	123	32	72	1,536

（3）2023 年月別発生状況（確定値）

月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	累計
件数	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137
患者数	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	49	123	878

（4）最近 10 年間の月別発生状況（2023 年までの平均値）（確定値）

月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	累計
件数	11	12	14	10	9	12	11	9	10	10	9	10	127
患者数	235	250	107	154	75	93	66	343	66	81	77	142	1,688

5 病因物質別発生件数

2月の食中毒報告数は、ノロウイルス食中毒5件、カンピロバクター食中毒1件でした。ノロウイルス食中毒は患者数が多い傾向があります。昨年は、1月にノロウイルス食中毒が多発した影響で2月末の患者数が845名でした。まだ速報には計上されていませんが、2月から3月にかけてノロウイルス食中毒が多発しています。今後、件数、患者数ともに大幅に増加すると考えられます。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/28		累計(2/28まで)		累計(12/31まで)	
		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
ウイルス	ノロウイルス	5	157	9	203	10	200	21	753	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター	1	3	4	14	2	14	5	22	26	152
	黄色ブドウ球菌									2	26
	ウエルシュ菌							1	26	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ									1	3
	腸管出血性大腸菌									2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌									1	12
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	4
寄生虫	アニサキス			3	3	3	3	6	6	34	34
	クドア・セプトエンブクタータ									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
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
不明											
合計		6	160	18	244	15	217	34	845	114	1,536

6 原因施設別発生件数

2月はすべて一般飲食店が原因施設でした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/28		累計(2/28まで)		累計(12/31まで)	
		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
飲食店	一般	6	160	16	226	10	93	25	515	88	967
	仕出し									1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			1	17	2	60	3	171	7	274
	届出					1	53	1	53	2	86
魚介類販売業						1	1	1	1	4	4
そうざい製造業											
家庭										3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他								1	14	2	38
不明				1	1	1	10	2	11	6	17
合計		6	160	18	244	15	217	34	845	114	1,536

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

(1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都保健医療局)

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin_topics.html

(2) 東京都の食中毒発生状況

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//tyuudoku/index.html>

(3) 全国の食中毒発生状況 (厚労省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

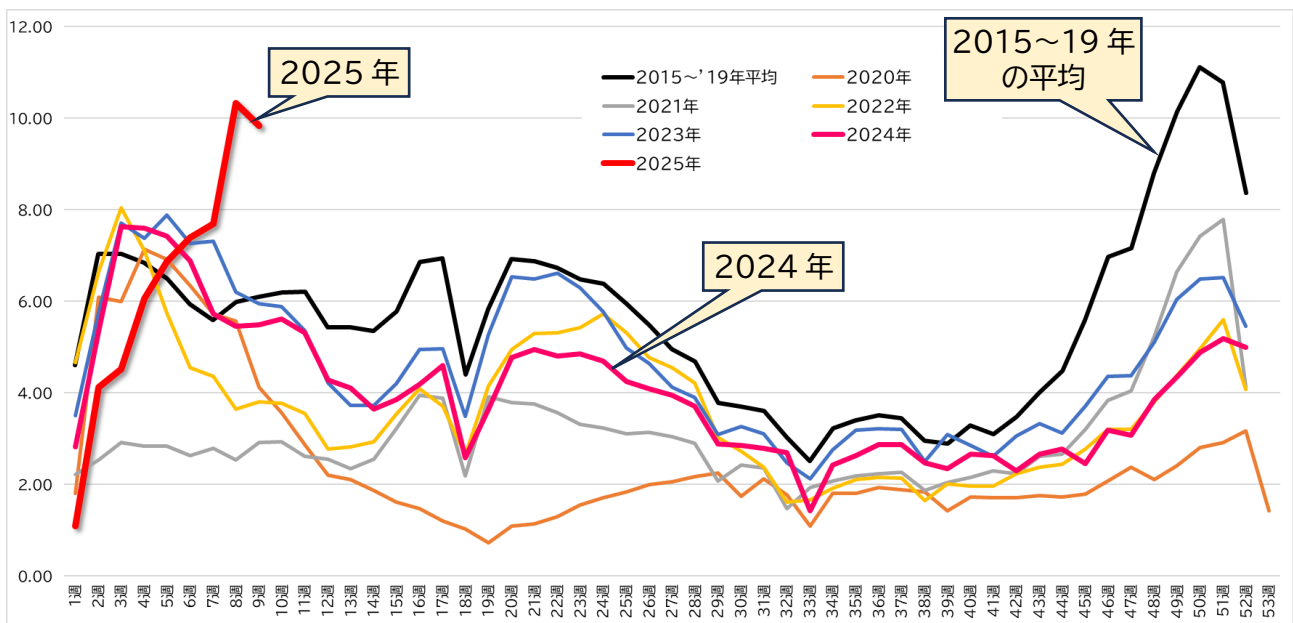
8 元食品衛生監視員のつぶやき

現在、ノロウイルス食中毒が全国で爆発的に発生しています。

ノロウイルス食中毒の発生状況については、東京都からの情報や厚生労働省の統計資料などから把握できますが、疫学的な調査が終わり食中毒と判断するまで時間がかかりますので、統計データの確定値はひと月やふた月後まで待たなければなりません。

そのため、国立感染症研究所で毎週提供している、感染症法の5類感染症である「感染性胃腸炎」の報告数を参考に流行状況を推定しています。ただし、この報告は、対象施設が全国の小児科であること、ノロウイルス食中毒以外の感染症も含まれることから、そのままノロウイルス食中毒の発生実態と考えることはできないことに注意する必要があります。

下のグラフは、3月11日時点の感染性胃腸炎の報告数とコロナ前の状況を示したものです。



これを見ると、今年の状況が異常であることがわかります。

報告数では2016年に非常に多かった影響で2015年から2019年の平均が高くなっていますが、それと比較しても報告数が急激に上昇しています。

また、急増した時期が例年では減少し始める時期に上昇していることが分かります。

東京海洋大学の木村凡名誉教授のブログによると、世界各国でノロウイルスの大流行が報告されているそうです。

また、同じブログで北京工業大学が中国国内の3つの空港で調査した結果が紹介されています。

それによると、

- 手洗いを 2 時間ごとに行った場合 → 感染リスクは 2.0%減少
- 公共表面の消毒を 2 時間ごとに行った場合 → 感染リスクは 83.2%減少

とのことです。

つまり食品工場やレストランでは「食品を扱う前の手洗い強化」だけでなく、「従業員や顧客が頻繁に触れる場所の定期的な消毒」が、より重要な対策となる可能性があるとのことです。

詳しい内容は以下の URL をご覧ください。

<https://foodmicrob.com/norovirus-risk-airport-study-food-industry/>

現在もノロウイルス食中毒の発生報告が多数報道されています。

手洗いと厨房内の清掃消毒に万全を期していただきたいと思います。