

## 2025年6月の東京都食中毒発生状況（速報値） 6月30日現在

6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。

6月は30日までに報告がされた食中毒は、発生件数3件、患者数は5名でした。

なお、5月の発生状況は速報値で8件、患者数は33名でしたが、6月末の時点で10件、53名となっています。5月分として6月に入ってから報告があったのは2件で、カンピロバクター食中毒が1件、飲食店が提供した有毒植物のバイケイソウ類の誤食が1件でした。また、千代田区で発生したノロウイルス食中毒は5月末の時点では患者数が5名でしたが、最終的には21名となりました。

### 1 事件数（6月までの累計）

78件（2024年同期71件、2023年同期71件、最近10年間の同期68件）

### 2 患者数（6月までの累計）

884名（2024年同期1,109名、2023年同期550名、最近10年間の同期913名）

### 3 死者数（6月までの累計）

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	26	13	14	10	3							78
患者数	84	395	101	246	53	5							884

#### （2）2024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	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

6月の食中毒報告数は、アニサキス食中毒が2件、カンピロバクター食中毒1件でした。さすがのノロウイルス食中毒も6月に入って都内では報告はありませんでした。ただし、全国的にはまだ発生がされていますので油断は大敵です。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス			35	717			28	838	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	14	76	1	3	14	79	26	152
	黄色ブドウ球菌									2	26
	ウエルシュ菌			2	27	1	24	3	107	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ							1	3	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	1	4
寄生虫	アニサキス	2	2	22	23	5	5	22	22	34	34
	クドア・セブテンブククタータ							1	18	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			2	3						
	動物性自然毒										
	不明			1	14						
	合計	3	5	78	884	7	32	71	1,109	114	1,536

## 6 原因施設別発生件数

原因施設はすべて一般飲食店でした。

カンピロバクター食中毒の原因食品は、ささみのユッケと加熱不十分な炙り白レバーということです。カンピロバクターについてだいぶ知られるようになってきましたが、いまだにこうした食品を提供する飲食店とそれを好んで食べる消費者がいます。カンピロバクター食中毒について、本当の恐ろしさをもっと知ってほしいと思います。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
飲食店	一般	3	5	66	655	4	6	54	675	88	967
	仕出し			1	130					1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			2	89			5	246	7	274
	届出							1	53	2	86
	魚介類販売業			1	1	1	1	4	4	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	2	1	24	2	38	2	38
	不明			7	7	1	1	4	13	6	17
	合計	3	5	78	884	7	32	71	1,109	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](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](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

今回は、食品を扱う施設を衛生的な状態にするための5Sについて記します。

5Sとは、整理、整頓、清掃、清潔、習慣化のことですが、洗浄と消毒を含めて7Sという場合もあります。

たとえば、ここに示した3枚の写真を見て、どのように感じますか。

こうした状態は、お客様には見えません。また、こうした施設で作られたお料理で必ず食中毒が起きるわけでもありません。

また、これらのお店でも、衛生ルールはあるはずですし、最初は整理、整頓、清掃などをきちんと行っていたかもしれません。

しかし、だんだんおろそかになり、それでも事故や苦情が起きないと、徐々にこうした状態になってしまうのかもしれない。

しかし、このままの状態でも営業を続ける怖さにぜひ気がついてください。

おそらく、将来食中毒や異物混入などの苦情が起きる可能性は非常に高いと考えられます。

一番下の写真はピザ屋さんの原料置き場ですが、床の黒い汚れは、食品残渣に発生したカビの可能性が高いと思われます。

食品施設に求められるのは、汚れがなく、清潔な状態です。食品関係施設の種類や規模などは様々ですが、製造業では製造後長い時間、衛生状態が保たれなければなりませんので、非常に高度な管理が求められます。

しかし、飲食店では、調理後短時間で提供されるケースがほとんどですから、製造業ほど高いレベルで管理しなくても食中毒等を防ぐことは可能です。

営業終了後の後片付け (整理と整頓)、清掃、必要に応じて、施設の洗浄と消毒を、毎日、短時間であっても以下に示す5Sを適切に行えばいいのです。



### ① 整理

いらぬものを処分することです。

たとえば、使われぬまま、いつまでのあるようなものは必要がないものから捨てます。

これにより、作業場が片付き清掃などがし易くなります。

次に、作業場で使用する備品類の個数を明確にすることです。

例えば調理器具、清掃用具などは必要な種類と数を決めておき、それ以上は調理場にはおかないようにします。

次に、壊れやすいものや外れやすいものは、より丈夫なものに変更します。たとえば、プラスチック製のものを金属製のものに変えるなどです。

さらに、作業場に異物混入の原因になる可能性があるヘアピン、指輪、輪ゴム、クリップなどは持ち込みを禁止します。

### ② 整頓

整頓は、単なる片付けではなく、作業効率や安全性を高めるための重要な活動です。

必要なものを、決められた場所に、決められた量だけ、いつでも使える状態にしておくことです。具体的には

- 物の置き場所を決める
- 物の種類を決める
- 物の量を決める

ということです。

これによって、清掃をし易くすることや使うものを間違えないことなどの効果もあります。

整理や整頓が的確にできていると、ネズミや虫などの対策にも有効であることがわかっています。

### ③ 清掃（洗浄・消毒）

清掃には、ゴミや虫などを除去するだけでなく、病原微生物やカビを除去するための洗浄や消毒も含まれます。

誰がやってもきれいな状態を維持することです。

場所や対象ごとに、清掃する頻度、清掃方法などを具体的に決めます。

また、天井や壁なども定期的に清掃をしますが、高い場所が対象の際は、事故の防止対策も行ってください。

洗浄・消毒の中には、当然作業する人の手洗いも含まれます。

食中毒予防の基本中の基本ですから、先ほどの写真のように、手洗い場所が物置になっているなどは問題外です。

ほとんどの施設では、複数の従業員が働いています。

お店の清潔さを一番見ているのは従業員です。

従業員が家族を連れてお店に食べにくるような施設を目指してください。