

2025 年 7 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 7 月 31 日現在

7 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。

7 月 31 日までに報告がされた食中毒は、発生件数 10 件、患者数は 86 名でした。

なお、6 月の発生状況は速報値で 3 件、患者数は 5 名でしたが、7 月末の時点で 10 件、35 名と大幅に増えました。6 月分として 7 月に入ってから報告があったのは 7 件で、カンピロバクター食中毒が 3 件、腸管出血性大腸菌によるものが 2 件、アニサキスとノロウイルスによるものがそれぞれ 1 件ずつでした。腸管出血性大腸菌による食中毒が 2 件報告されましたが、昨年の 11 月以来の発生となります。

1 事件数（7 月までの累計）

95 件（2024 年同期 81 件、2023 年同期 86 件、最近 10 年間の同期 80 件）

2 患者数（7 月までの累計）

1,000 名（2024 年同期 1,253 名、2023 年同期 613 名、最近 10 年間の同期 979 名）

3 死者数（7 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	10	10						95
患者数	84	395	101	246	53	35	86						1,000

（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

7月の食中毒報告数は、アニサキス食中毒が5件、カンピロバクター食中毒3件、黄色ブドウ球菌とウエルシュ菌によるものが1件ずつでした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31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			36	722	2	88	30	926	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター	3	21	20	109	2	7	16	86	26	152
	黄色ブドウ球菌	1	43	1	43					2	26
	ウエルシュ菌	1	17	3	44	2	45	5	152	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	12					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	5	5	28	29	4	4	26	26	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		10	86	95	1,000	10	144	81	1,253	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、鳥刺しと加熱不十分と思われる白レバー、レバーなどということです。ウエルシュ菌食中毒は通所介護施設で提供された牛丼ということです。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31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	6	24	77	700	7	109	61	784	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	33	2	86	2	86
魚介類販売業		1	1	2	2			4	4	4	4
そうざい製造業		1	43	1	43						
家庭						2	2	2	2	3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他		1	17	3	27			2	38	2	38
不明		1	1	9	9			4	13	6	17
合計		10	86	95	1,000	10	144	81	1,253	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。

黄色ブドウ球菌食中毒はそうざい製造業が原因施設とのことですが、患者が43名と多数だったことから東京都が報道発表を行っています。

それによると、原因施設が調製した弁当を食べたデイサービスの利用者が患者でした。高齢者が利用したと思われますが、症状はいずれも軽かったようで不幸中の幸いでした。弁当のメニューは、白身魚酒蒸し、ベーコン・玉ねぎ・ピーマン・きぬさやの炒め、カリフラワーとアスパラのマリネということです。黄色ブドウ球菌食中毒は、手洗い、温度管理及び時間管理という基本的な衛生管理がすべてできていない時に発生します。つまり、非常にお粗末な衛生管理といわれても仕方がない施設だったということです。

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)

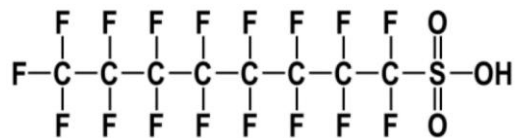
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

今回は、東京農業大学で開催された国立医薬品食品衛生研究所の山崎先生の講演会の資料を参考に、話題の PFAS (ピーファス) についてご紹介します。

PFAS というのは、有機フッ素化合物の総称で、なんと 1 万種類を超える物質が含まれているようです。

たとえば、代表的な PFAS の一種の PFOS (ピーフォス、ペルフルオロオクタンスルホン酸) は右のような構造の化合物で、炭素原子にフッ素原子がたくさんくっついたものです。



PFAS は、物理的にも化学的にも安定した化合物で、分解しにくく、撥水性や撥油性を持つことから、溶剤、界面活性剤、繊維や紙などの表面処理剤、潤滑剤、泡消火薬剤、半導体原料など幅広い用途で使用されています。

1930 年代にアメリカの化学メーカーが PFAS の一種であるテフロンを開発し、1940 年代から PFOS や PFOA (ピーフォア、ペルフルオロオクタン酸) の商業生産がアメリカの大手化学メーカーで開始されたようです。

さらに、1980 年代以降にそのほかの PFAS も普及してきたということで、非常に長く使われてきた化合物です。

PFAS が問題視され始めたのは 1999 年からのようで、PFOS の難分解性や生物蓄積性が問題となり、2000 年に PFOS 関連製品の段階的な生産中止が発表されました。

その後現在までに、PFAS の使用や製造が制限されてきました。

PFAS の国際的な規制は、184 か国、EU、パレスチナが締結している「残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約 (POPs 条約)」で取り組まれています。

日本では、この条約を受けて、「化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律 (化審法)」で第一種特定化学物質として PFOS と PFOA 等については、原則、製造・輸入が禁止されています。

しかし、これまでに使われてきた PFAS は、その難分解性から環境中からはいまだに検出され、マスコミなどでの報道もあり社会問題となっています。

特に、環境中に残留した PFAS の摂取量と人体への健康影響への関心が高まっています。

このような状況を踏まえ、昨年 6 月食品安全委員会は PFAS に関する食品健康影響評価の結果を通知し、その中で PFOS と PFOA についてヒトの発がん性に関連する報告があるものの証拠は限定的であり指標値を算出するには情報が不十分としています。

一方、国際がん研究機関（IARC）では、発がん性分類結果として以下の表のような結果を示しています。

物質	科学的根拠			総合評価
	ヒトに対する発がん性 (疫学研究)	動物に対する 発がん性(動物 試験)	発がん性のメ カニズム(発が ん性物質とし ての特性)	
PFOS	不十分	限定的	強い	グループ 2 B ヒトに対して発がん性がある可能性 がある
PFOA	限定的 (腎細胞がん・精巣がん) 不十分 (その他のがん種)	十分	強い	グループ 1 ヒトに対して発がん性がある

特に PFOA はグループ 1 と評価されていますが、このグループにはたばこやアルコール飲料などが含まれています。

また、グループ 2 B には、わらびや漬物などが含まれます。

発がん性のほかにも様々な健康影響評価を行った結果を受けて、食品安全委員会は PFOS と PFOA について、ヒトが一生涯にわたり摂取しても健康に対する有害な影響が表れないと推定される量である耐容一日摂取量（TDI）を以下のように設定しました。

PFOS：20ng/kg 体重/日

PFOA：20ng/kg 体重/日

では、どのくらい PFAS を摂取しているかをマーケットバスケット方式という調査方法で調べた結果、体重当たりの摂取量は

PFOS：0.60-1.1ng/kg 体重/日

PFOA：0.066-0.75ng/kg 体重/日

という結果でした。これは、TDI よりもかなり低い値で、今のところそれほど心配する必要はないと思われます。

食品安全委員会が TDI を設定したことを受け、本年 6 月環境省は水質基準として PFOS 及び PFOA の合算値として 50ng/L という基準を設けました。

また、消費者庁は、ミネラルウォーター類の基準を水質基準に準ずることとしました。

これらの規制は 2026 年 4 月から施行されます。

PFAS については、今後も世界中で研究が進むと思いますが、その結果によってはあらたな規制がされる可能性もあります。

かつての PCB のような大きな健康被害が発生しないように願います。