

2025 年 12 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 12 月 31 日現在

12 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。

12 月 31 日までに報告がされた食中毒は、発生件数 4 件、患者数は 44 名でした。

なお、11 月の発生状況は速報値で報告のあった件数は 2 件、患者数は 10 名でしたが、12 月末の時点ではそれぞれ 5 件、94 名という結果で、患者数が大幅に増えました。

これは、文京区で 11 月 14 日に発生した患者数が 69 名というウエルシュ菌食中毒の影響です。

この食中毒については、保健所が探知した時点の患者数が少なかったためか報道発表はしていないようで、原因施設や原因食品などの情報はありません。

1 事件数（12 月までの累計）

126 件（2024 年同期 114 件、2023 年同期 137 件、最近 10 年間の同期 127 件）

2 患者数（12 月までの累計）

1,270 名（2024 年同期 1,536 名、2023 年同 878 名、最近 10 年間の同期 1,688 名）

3 死者数（12 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	15	7	5	5	5	4	126
患者数	84	395	102	251	53	42	113	28	18	46	94	44	1,270

（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

12月に発生したのはノロウイルス食中毒が2件、ウエルシュ菌食中毒とアニサキス食中毒がそれぞれ1件ずつでした。ウエルシュ菌食中毒が11月に続いて12月にも発生しています。12月の原因施設は江戸川区内の高齢者施設で給食を提供している事業者でした。原因となった食事のメニューは「米飯、厚揚げとピーマンの中華炒め、カボチャの煮物、もやしとニラのゴマ酢和え、味噌汁」ということでした。保存していた食事を検査しましたが、食中毒を起こす細菌やウイルスは検出されませんでした。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		累計(12/31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	2	10	43	792	4	54	36	1,056	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター			26	142	3	16	26	152	26	152
	黄色ブドウ球菌			2	57			2	26	2	26
	ウエルシュ菌	1	33	6	168			7	164	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ			2	15			1	3	1	3
	腸管出血性大腸菌			3	15			2	7	2	7
	赤痢菌							1	12	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	1	1	39	40	2	2	34	34	34	34
	クドア・セブテンブクタータ							1	18	1	18
化学物質	ヒスタミン							1	20	1	20
	次亜塩素酸ナトリウム							1	2	1	2
自然毒	植物性自然毒			2	3						
	不明			1	14						
合計		4	44	126	1,270	9	72	114	1,536	114	1,536

6 原因施設別発生件数

カンピロバクター食中毒の原因施設は、いわゆる居酒屋でした。ウエルシュ菌食中毒の原因施設等については不明となっていますが、現在も調査中ということです。

		令和7年（2025年）				令和6年（2024年）					
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		累計(12/31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	3	11	99	834	8	71	88	967	88	967
	仕出し			1	130			1	67	1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可	1	33	4	129			7	274	7	274
	届出							2	86	2	86
魚介類販売業				3	3			4	4	4	4
そうざい製造業				1	52						
家庭				1	5			3	3	3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他				3	27			2	38	2	38
不明				14	90	1	1	6	17	6	17
合計		4	44	126	1,270	9	72	114	1,536	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

2025 (令和 7) 年の食中毒の確定値は出ていませんが、食中毒の原因となる病因物質は、5 病因物質別発生件数で示したように、ノロウイルス、アニサキス、カンピロバクターという三大原因は昨年と同様の結果となると推測します。

それに次ぐのがやはり昨年と同様にウエルシュ菌食中毒ですが、患者数では昨年も今年も第 2 位となっています。大量調理施設で起きやすい特徴がありますので、給食施設などでは本気で防止対策を取らなければならない食中毒です。

今回はウエルシュ菌について御紹介します。

ウエルシュ菌は、多くの食中毒原因細菌とは、少し違う特徴があります。

まず、加熱などによって生育環境が悪くなると、芽胞と呼ばれる丈夫な殻のような構造物を作って、生き延びようとします。芽胞は、100℃であっても数時間耐えるほど加熱に強いため、調理程度の加熱では生き延びてしまいます。

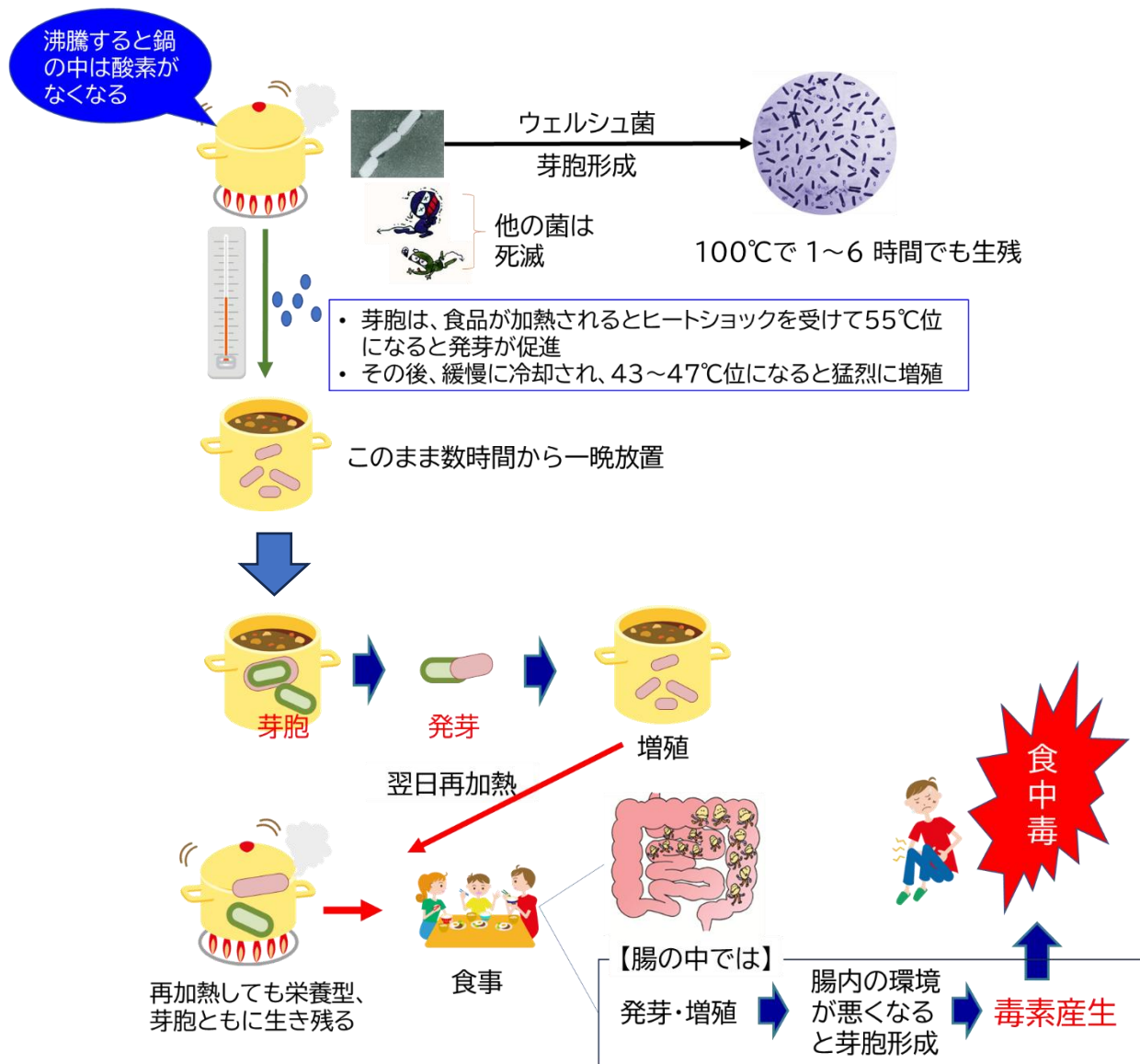
次に、酸素のない状態で増殖するということです。

給食のような大量調理施設で大きな鍋などで調理をすると、鍋の中の酸素がなくなって、ウエルシュ菌の増殖に適した環境になってしまうということです。特にかきまぜにくく、酸素が行き届かないとろみのある料理や煮込み料理はウエルシュ菌にとっては生き残りやすく増殖しやすい料理ということになります。

具体的にどのようなメカニズムで食中毒が起きるかを説明します。

- 1 大きな鍋で料理を作ると、ウエルシュ菌は芽胞となって生き残ってしまいます。
- 2 他の熱に弱い菌は死んでしまいますし、鍋の中は酸素がない状態になりますので、ウエルシュ菌にとってはすごく良い環境になります。
- 3 加熱後の料理をそのまま室温に放置して、料理の温度が55℃くらいに下がると芽胞は、増殖できる形に戻ります。これを発芽と言っています。ちょうど植物の種が芽を出すようなイメージです。
- 4 さらに、温度が下がって45℃くらいになると、ウエルシュ菌は猛烈に増殖し始めます。どのくらいの速さで増殖するかというと、約10分で1回分裂し倍になります。この勢いで増えるということは、2時間で4千倍まで増えてしまうという計算になります。
- 5 この状態で数時間以上放置されて、ウエルシュ菌が増えた状態になった料理を再加熱しても、ウエルシュ菌のすべては死にませんし、芽胞となって生き残るものも出てきます。
- 6 それを食べると、小腸でウエルシュ菌が増えて、再び芽胞になるときに毒素を出し、それによって食中毒となるわけです。

これを図で示すと次のようになります。



このメカニズムが分かっているれば、それを予防する方法もわかります。

つまり、調理したものは数時間でも室温などの暖かい状態で放置しないということです。

できれば、調理後すぐに食べることが一番良いのですが、給食などではそれはほとんど無理なので、少なくとも2時間以内で食べることが推奨されています。

どうしても加熱後保管しなければならない場合は、60°C以上で保温するか、急速に10°C以下に冷却して冷蔵保管することが必要です。

どのくらいの時間でどのくらいまで温度を下げればよいかということですが、大量調理施設衛生管理マニュアルには30分以内に20°C以下に、1時間以内に10°C以下に冷却するようにと書かれています。これができないのであれば、作り置きはしないということです。

なお、再加熱の際、十分に加熱ができれば、鍋の中でできた毒素は不活性化できるとされていますが、大きな鍋で十分な再加熱ができないのであれば、やはり調理後2時間以内に提供するというのが最善の方法になります。

ウェルシュ菌の特徴をよく知って、発生防止に努めてください。