

2026年1月の東京都食中毒発生状況（速報値）1月31日現在

2026年1月の食中毒速報値が東京都から発表されましたので紹介します。

1月31日までに報告がされた食中毒は、発生件数5件、患者数は91名でした。

なお、12月の発生状況は速報値で報告のあった件数は4件、患者数は44名でしたが、1月末の時点ではそれぞれ12件、80名という結果で、件数、患者数共に増えました。

1 事件数（1月までの累計）

5件（2025年同期12件、2024年同期19件、最近10年間の同期10件）

2 患者数（1月までの累計）

91名（2025年同期84名、2024年同628名、最近10年間の同期166名）

3 死者数（1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）2026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	5												5
患者数	91												91

（2）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	累計
件数	12	26	13	14	10	11	14	7	5	5	5	12	134
患者数	84	396	102	251	53	54	101	28	18	46	95	80	1,308

（3）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

（4）最近10年間の月別発生状況（2024年までの平均値）（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	10.0	13.1	13.2	10.5	8.9	11.7	10.7	9.0	9.8	9.8	8.9	10.2	125.8
患者数	166	267	94	164	71	82	61	344	61	67	77	140	1,593

5 病因物質別発生件数

1月に発生したのはノロウイルス食中毒が4件、アニサキス食中毒が1件でした。ノロウイルス食中毒が年を越しても全国的に猛威を振るっていることがマスコミの報道からもうかがえます。

最近は、ノロウイルス食中毒が年間を通して発生していますが、特に2月から3月にピークがあることが最近の傾向です。今シーズンのノロウイルス食中毒については、来月に少し詳しく考察してみたいと思います。

		令和8年(2026年)				令和7年(2025年)			
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31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)
ウイルス	ノロウイルス	4	90	4	90	4	46	4	46
	A群ロタウイルス					1	17	1	17
細菌	カンピロバクター					3	11	3	11
	黄色ブドウ球菌								2
	ウエルシュ菌								7
	セレウス菌					1	7	1	7
	サルモネラ								2
	腸管出血性大腸菌								3
	ボツリヌス菌								15
	赤痢菌								
	カンピロバクター及びサルモネラ								
寄生虫	アニサキス	1	1	1	1	3	3	3	41
	クドア・セブテンプンクタータ								
化学物質	ヒスタミン								
	次亜塩素酸ナトリウム								
自然毒	植物性自然毒								2
	動物性自然毒								3
	不明								14
	合計	5	91	5	91	12	84	12	84
									1,308

6 原因施設別発生件数

ノロウイルス食中毒の原因施設は、1件がすし屋で3件が一般飲食店でした。アニサキス食中毒の原因施設等は魚介類販売業となっています。鮮魚を刺身等にして販売した場合は、原因施設となります。

		令和8年(2026年)				令和7年(2025年)			
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31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)
飲食店	一般	4	90	4	90	10	66	10	66
	仕出し								1
	そうざい								
	自動車								
集団給食	要許可					1	17	1	17
	届出								
	魚介類販売業	1	1	1	1				3
	そうざい製造業								1
	家庭								5
	臨時出店								
	その他								3
	不明					1	1	1	14
	合計	5	91	5	91	12	84	12	84
									1,308

(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>

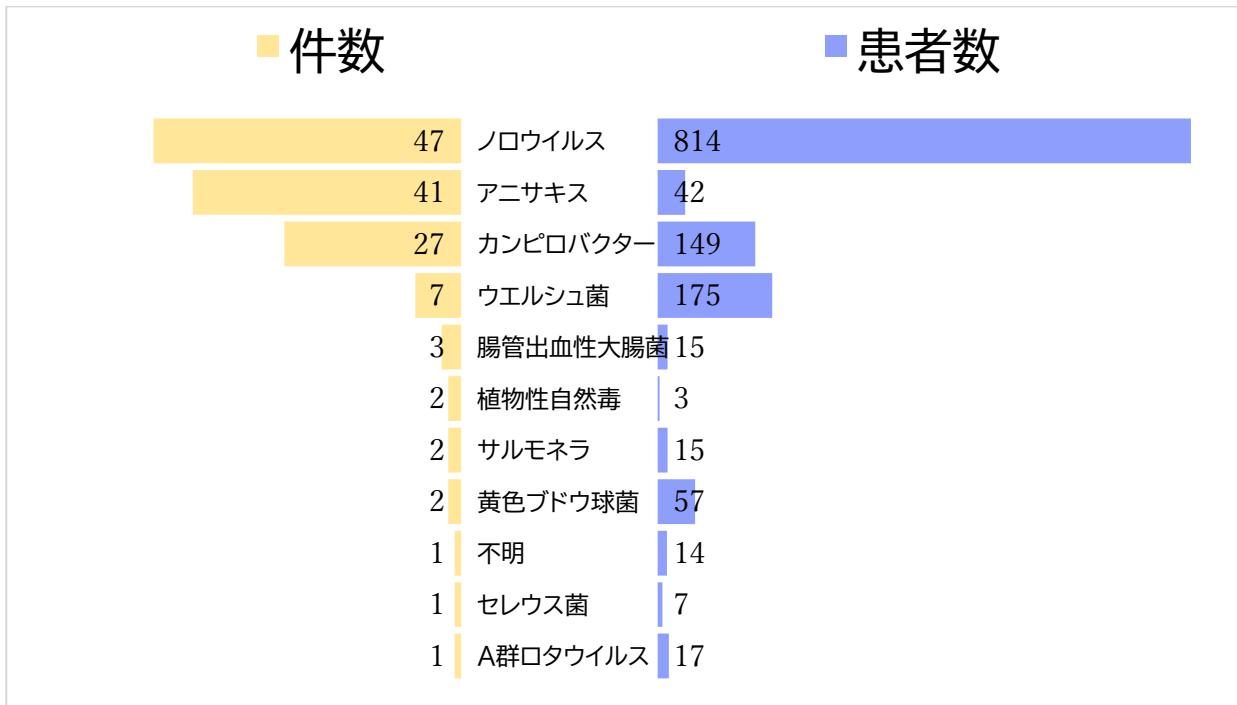
(3) 全国の食中毒発生状況 (厚労省)

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

8 元食品衛生監視員のつぶやき

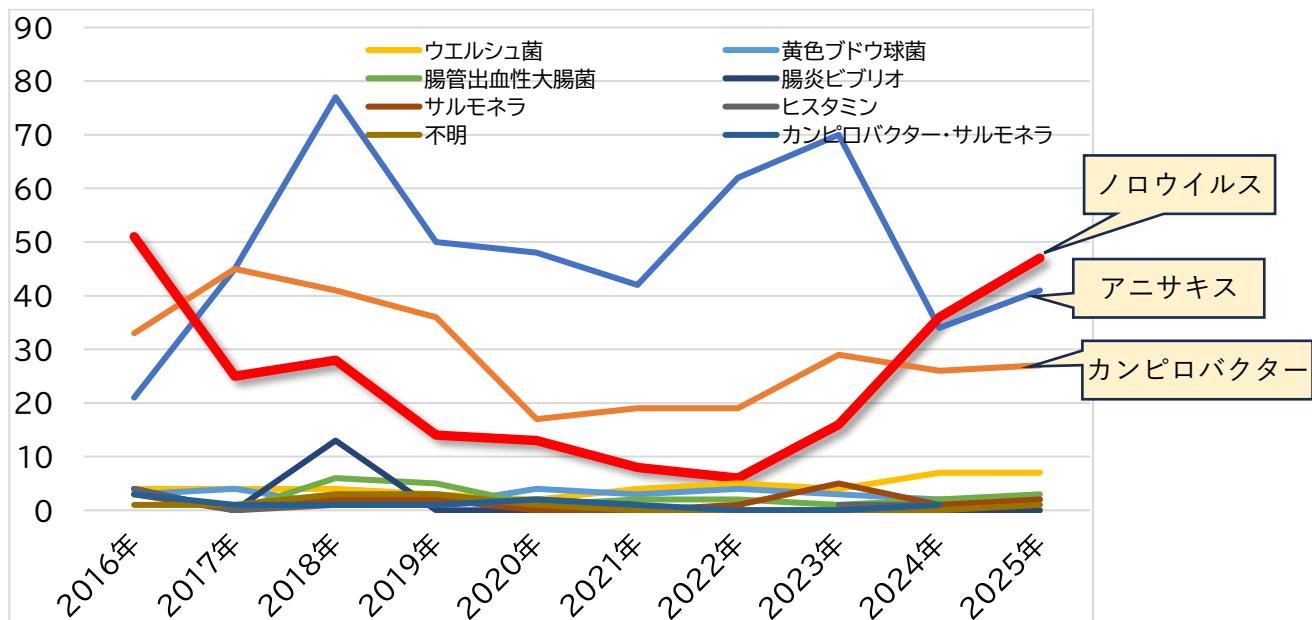
2025（令和7）年の都内の食中毒発生状況についてはまだ確定値は出ていませんが、1月末の速報値と大幅な変更はないと考えられますので、昨年の食中毒の発生状況についてまとめてみました。

最初は、病因物質別の発生件数と患者数をグラフで示します。



総件数は 134 件、患者数は 1,308 名でした。

過去 10 年の病因物質別発生件数の推移をみると、次のようなグラフになります。



2017年から2024年まで発生件数第1位だったアニサキスを抜いてノロウイルスが昨年に引き続き第1位となりました。ノロウイルス、アニサキス、カンピロバクターという三大病因物質は変わりませんが、コロナ禍で非常に減少したノロウイルスが急速に増加していることは憂慮すべきことだと考えます。

ノロウイルス食中毒は、食材よりも調理など扱う人が原因であることが大部分であるため、HACCPでいう CCP 管理ができず、一般衛生管理の手洗いが最も重要な防止手段となり、すべての病因物質の中で、最も管理が難しいものといえます。

アニサキスについては、刺身や寿司といった魚介類の生食文化に伴う食中毒であり、電撃処理やエサ管理を行う養殖による防止対策も進められていますが、まだまだ普及は先のことだと考えます。

そして、発生件数が高止まりしているカンピロバクター食中毒は、調理人の知識不足と消費者の認識不足が最大の原因であることは明らかですが、教育と普及啓発の難しさを象徴する食中毒といえます。

全国の食中毒の発生状況も2025年度分は速報値しかありませんが、東京都の状況と極めて似た傾向を示しています。つまり、ノロウイルス食中毒が急速に増加して原因の第1位となり、アニサキス食中毒が2022年のピークから減少傾向が続いていること、カンピロバクター食中毒は高止まりしています。

昨年の発生状況をみると、ノロウイルス食中毒とカンピロバクター食中毒の防止対策について、普及啓発の強化が特に重要であると考えます。