

2026年4月の東京都食中毒発生状況（速報値） 4月30日現在

2026年4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。

4月30日までに報告された食中毒は、発生件数1件、患者数は12名でした。

なお、3月の発生状況は速報値で報告のあった件数は5件、患者数は45名でしたが、4月末の時点ではそれぞれ11件、135名という結果でした。

1 事件数（4月までの累計）

34件（2025年同期65件、2024年同期56件、最近10年間の同期47件）

2 患者数（4月までの累計）

568名（2025年同期833名、2024年同991名、最近10年間の同期691名）

3 死者数（4月までの累計）

0名（2024、2025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	15	7	11	1									34
患者数	293	128	135	12									568

（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

4月に報告があったのはノロウイルス食中毒が1件だけでしたが、調査が終了していない食中毒が7件以上報道されています。ノロウイルス食中毒が落ち着いてきたような印象があります。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		4/1～4/30		累計(4/30まで)		4/1～4/30		累計(4/30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	1	12	25	422	4	232	33	694	47	814
	A群ロタウイルス							1	17	1	17
細菌	カンピロバクター			3	21	2	10	12	71	27	149
	黄色ブドウ球菌									2	57
	ウエルシュ菌			2	100			2	27	7	175
	セレウス菌							1	7	1	7
	サルモネラ									2	15
	腸管出血性大腸菌									3	15
寄生虫	アニサキス			3	3	7	8	15	16	41	42
化学物質	ヒスタミン			1	22						
自然毒	植物性自然毒					1	1	1	1	2	3
	不明									1	14
合計		1	12	34	568	14	251	65	833	134	1,308

6 原因施設別発生件数

4月分の食中毒の原因施設は、一般飲食店でした。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		4/1～4/30		累計(4/30まで)		4/1～4/30		累計(4/30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	1	12	29	478	9	46	56	608	107	872
	仕出し					1	130	1	130	1	130
集団給食	要許可			1	30	1	72	2	89	4	129
	届出			1	22						
	魚介類販売業			1	1	1	1	1	1	3	3
	そうざい製造業									1	52
	菓子製造業			1	36						
	家庭									1	5
	その他									3	27
	不明			1	1	2	2	5	5	14	90
合計		1	12	34	568	14	251	65	833	134	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_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

3月に横浜市内の飲食店でハンバーグを食べた20代の方2名が腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒になったことを4月30日に横浜市が報道機関に発表しました。

症状は腹痛、水様性下痢、血便、軟便等ということでしたが、いずれも軽症ということでした。

横浜市はこの飲食店を営業禁止処分としました。

ご存じのとおり、腸管出血性大腸菌による食中毒は重症化することもあり、回復しても後遺症に苦しむこともある怖い食中毒です。

今回の事案ではいずれも軽症ということでも不幸中の幸いでした。

この店のハンバーグ提供方法は、成型された生ハンバーグ種を、客が目の前にある加熱された鉄板で少しずつ焼き上げて食べるようです。お店のホームページには「目の前にある鉄板で少しずつ焼き上げ、最初から最後までアツアツの状態でご飯を。〇〇〇（店名）は、独自の“焼肉スタイル”を採用した、ハンバーグレストランです。」とあります。

SNSのXには、この店のハンバーグの写真が投稿されていました。

ほとんど生の状態に近いハンバーグ種が提供されていることがわかります。これでは、当たるも当たらずも運次第、まるでロシアルーレットだ、という専門家もいます。

営業者側の認識不足と消費者側の知識不足が原因の食中毒と言えるでしょう。



お客が最後の加熱工程を任されるようなハンバーグの提供方法では、過去に何度も食中毒が発生しています。

たとえば、2023年10月に山口県で起きた同様の食中毒について、厚生労働省の審議会の中で詳しく報告がされていますが、以下のような調理工程が報告されています。

- ①原料ハンバーグを冷蔵庫で解凍（冷蔵保管）
- ↓
- ②電子レンジで加熱（数十秒）
- ↓
- ③グリドルで片面を加熱（数十秒）
- ↓
- ④加熱した鉄板に未加熱の面を下にして置く（加熱）
- ↓
- ⑤付け合わせ野菜を調理・盛り付け
- ↓
- ⑥客に提供（十分加熱するよう注意喚起）
- ↓
- 客が鉄板で加熱して喫食

客による加熱を含め、中心部
75°C・1分間以上の加熱を担保

店の方は「75°C・1分間以上の加熱を担保」しているつもりでも、結果として加熱不足による食中毒が発生しています。

牛肉はレアが好きという人は、どんなに注意喚起しても、自分で最終的な加熱を任せられれば加熱せずに食べてしまうことは十分に考えられますし、これらは確信犯的な行為と言えます。

こうした事案を受けて、厚労省は令和5年11月16日付で「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」という通知を発出しています。

その中で、以下のことが記されています。

- 食中毒の発生を防止するためには、客が喫食する段階において中心部を75°Cで1分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされることが必要であり、飲食店営業等を行う事業者が有効な加熱調理を実施することが基本であること。
- また、注文が集中する時間帯においても、予め設定された条件により確実に加熱調理を行うこと。
- 中心部まで十分に加熱が必要な食肉等を、加熱調理を完全に行わずに提供して客が加熱調理を行い喫食する調理形態をとる場合には、飲食店営業等を行う事業者は、客に対して当該品が加熱用である旨、調理の際に中心部まで加熱する必要がある旨、食中毒の危険性があるため生では食べられない旨等をメニューに記載する等、一般消費者にわかりやすい情報提供を行うこと。
- また、客が生又は加熱不十分なまま喫食することがないように、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を定め、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供する、又は、必要に応じ、飲食店側で加熱調理を行うようにすること。
- 特に、子供が喫食する場合には、自らの調理により加熱が不十分なまま喫食するおそれもあることから、十分に加熱調理したものを提供するなど、特段の注意をすること。
- 適切に情報提供を行った上で、なお客が生又は加熱不十分なまま喫食している場合には、飲食店営業等を行う事業者は、加熱して食べるよう客に重ねて注意喚起するなどにより、十分な加熱調理が行われるようにすること。

ハンバーグや結着肉、ステーキ用の肉のスジ切りなどの危険性は、営業者の皆さんは十分にご存じだと思います。

また、調理はお客に任せるのではなく、最後まで営業者が安全性に責任をもって行うべきであることもご存じのはずです。

それにもかかわらず、今回のような食中毒が後を絶たないのはなぜでしょう。

調理をするということは、だれもができることですが、それを不特定で多数の方に提供することは原則禁止をされています。

その禁止を、衛生的な施設や設備の下で、衛生知識を持った調理従事者が安全な食事を提供できるという条件をクリアした場合に「禁止を解除する」というのが許可の意味です。

もう一度この意味を考えていただければと思います。