

2026年5月の東京都食中毒発生状況（速報値）5月31日現在

2026年5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。

5月31日までに報告された食中毒は、発生件数7件、患者数は78名でした。

なお、4月の発生状況は速報値で報告のあった件数は1件、患者数は12名でしたが、5月末の時点ではそれぞれ5件、27名でした。

1 事件数（5月までの累計）

45件（2025年同期75件、2024年同期64件、最近10年間の同期56件）

2 患者数（5月までの累計）

661名（2025年同期886名、2024年同1,077名、最近10年間の同期761名）

3 死者数（5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	5	7								45
患者数	293	128	135	27	78								661

（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

5月に報告があったのはノロウイルス食中毒が3件、アニサキス食中毒2件、黄色ブドウ球菌食中毒とウエルシュ菌食中毒がそれぞれ1件ずつでした。ノロウイルス食中毒の発生が続いています。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	3	55	29	479	2	30	35	724	47	814
	A群ロタウイルス							1	17	1	17
細菌	カンピロバクター			4	23	1	2	13	73	27	149
	黄色ブドウ球菌	1	15	1	15					2	57
	ウエルシュ菌	1	6	3	106			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
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌										
	カンピロバクター及びサルモネラ			1	10						
寄生虫	アニサキス	2	2	6	6	5	5	20	21	41	42
	クドア・セブテンpunkタータ										
化学物質	ヒスタミン			1	22						
	次亜塩素酸ナトリウム										
自然毒	植物性自然毒					1	2	2	3	2	3
	動物性自然毒										
不明						1	14	1	14	1	14
合計		7	78	45	661	10	53	75	886	134	1,308

6 原因施設別発生件数

5月分の食中毒の原因施設は、一般飲食店5件、届出集団給食1件、不明が1件でした。黄色ブドウ球菌食中毒はラーメン店、ウエルシュ菌食中毒は仕出し弁当店が原因施設で、原因施設不明はアニサキス食中毒でした。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	5	35	37	527	7	49	63	657	107	872
	仕出し							1	130	1	130
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			1	30			2	89	4	129
	届出	1	42	2	64						
魚介類販売業				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
臨時出店											
その他						1	2	1	2	3	27
不明		1	1	3	3	2	2	7	7	14	90
合計		7	78	45	661	10	53	75	886	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

【過去の食中毒事件から学ぶ】

弁当食中毒の
発症1574人
最悪規模
従業員からノロ検出

左は2012年12月に発生した、最終的に患者数が2,035名となったノロウイルス食中毒の発生を伝える12月19日付の新聞のタイトルです。

発生当時、ノロウイルス食中毒で、国内最大の食中毒事件でした。

原因食品は、12月10日～12日に調製された弁当で、1日だけ食べた人も発症しており、3日間にわたって汚染が継続していたと考えられました。

保健所等の調査で発生原因として次のことが推定されました。

- ① 感染していた調理従事者がトイレを汚染し、そのうえ手指の洗浄消毒が不十分であった。
- ② 他の調理従事者はトイレで汚染を受けたが、手指の洗浄消毒が不十分であった。
- ③ ノロウイルスを調理場に持ち込み調理、盛り付け工程で食品を汚染した。
- ④ トイレへ行く際にエプロンを外したが、白衣はそのままだったので、白衣等を介して汚染が広がった。

つまり、感染した調理従事者が汚染源で、その人が施設内の設備、調理白衣、調理器具等を汚染した結果、それらに触れた他の調理従事者が二次汚染を受け、最後は盛り付け等を手指で行ったため食品を汚染してしまった。という原因が考えられます。

ノロウイルスは、ごく微量であっても食品に付着してしまえば、その後たとえ温度管理や時間管理をしっかりと行っても駄目であることは御承知のことと思います。

また、ノロウイルスに感染しても症状の出ない人も多くいるため、本人も周りも気づかいうちに汚染を広げてしまいます。

昨年の食中毒統計で、ノロウイルス食中毒の件数と患者数が突出して多いのは、ノロウイルス食中毒のこうした特徴が原因です。

【ノロウイルス食中毒を防ぐには】

こうした過去の事例やノロウイルス食中毒の特徴を考えると、その対策は手で調理済みの食品を触らない。ということにつきます。

使い捨て手袋はほとんどの場合使い方に問題があります。正しい使い方ができていないのです。

最近10年間の学校給食が原因の食中毒を調べてみると、ノロウイルス食中毒を含めて食中毒はほとんど発生していません。特に、共同調理施設においては食中毒発生の報告がない年も結構あるくらい

発生していません。

その理由は、学校給食の調理現場では、調理済みの食品に手指で直接触れる作業を行っていないというのが最大の理由です。

また、調理従事者の手指の洗浄消毒だけでなく、調理器具や食器類、調理設備の洗浄消毒も徹底して行っています。

すべての飲食業にこのレベルの衛生管理を求めるのは無理かもしれません。

しかし、調理済みの食品に極力触れない、どうしても触れなければならないときは、直前に手洗いを徹底する。まな板や包丁をはじめとする調理器具の洗浄と消毒もしっかり行った上で再汚染しないように管理する。

こうした管理をすることが業としてお客様に食事を提供する事業者としての最低限の責務だと考えます。

【ノロウイルス食中毒を出してしまったら損害は】

最後に、ノロウイルス食中毒を万が一出してしまった場合、どのくらいの損害賠償金を支払っているのかを食品衛生協会が行っている総合食品賠償共済「あんしんフード君」の令和7年度のデータで紹介します。

カキ以外の調理従事者が原因だと考えられるノロウイルス食中毒に対して、全国で91件の損害賠償金が支払われています。そのうち、額の大きい上位10事例を以下に記します。

都道府県	主な業種	患者数	損害賠償金 (円)	備考
愛知県	飲食店	93	10,698,338	休業期間 15 日間分、入院 2 名
岐阜県	給食施設	490	7,836,785	
愛知県	仕出し・弁当	370	6,565,274	休業期間 8 日間分、入院 3 名
愛知県	仕出し・弁当	568	6,012,874	入院 3 名
長野県	旅館	9	5,681,147	
大阪府	飲食店	134	4,724,520	入院 2 名
兵庫県	食品製造業	223	4,038,094	入院 3 名
静岡県	仕出し・弁当	104	3,918,848	
岡山県	仕出し・弁当	63	3,249,970	休業期間 14 日間分、入院 1 名
兵庫県	飲食店	140	2,877,709	入院 1 名

食中毒は、お客様を苦しめるだけでなく、営業者も深く傷つけます。

衛生管理は、保健所や取引先にやらされるのではなく、自らすすんでやるというのが HACCP 制度の趣旨です。

衛生管理のパラダイムシフトが起きたのだと認識をしていただければと思います。