

2026 年 6 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 6 月 30 日現在

2026 年 6 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。

6 月 30 日までに報告された食中毒は、発生件数 2 件、患者数は 10 名でした。

なお、5 月の発生状況は速報値で報告のあった件数は 7 件、患者数は 78 名でしたが、6 月末の時点ではそれぞれ 8 件、81 名でした。

1 事件数（6 月までの累計）

48 件（2025 年同期 86 件、2024 年同期 71 件、最近 10 年間の同期 67 件）

2 患者数（6 月までの累計）

679 名（2025 年同期 940 名、2024 年同 1,109 名、最近 10 年間の同期 844 名）

3 死者数（6 月までの累計）

0 名（2025、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	15	7	11	5	8	2							48
患者数	293	128	136	31	81	10							679

（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

6月に報告があったのはノロウイルス食中毒とカンピロバクター食中毒が1件ずつでした。

両方とも鶏肉が使われていた料理が原因と考えられていますが、ノロウイルス食中毒は加熱された料理、カンピロバクター食中毒は加熱不十分な鶏肉料理でした。

冬場に注意を払わなければならないと言われているノロウイルス食中毒ですが、6月中も全国で報告され続けています。手指と器具や調理器具の洗浄・消毒の徹底が唯一の防止対策といっても過言ではありません。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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	4	30	488	1	11	36	735	47	814
	A群ロタウイルス							1	17	1	17
細菌	カンピロバクター	1	6	5	29	5	27	18	100	27	149
	黄色ブドウ球菌			1	17					2	57
	ウエルシュ菌			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					2	13	2	13	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			7	7	3	3	23	24	41	42
	クドア・セブテンブクタータ										
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							2	3	2	3
	動物性自然毒										
不明								1	14	1	14
合計		2	10	48	679	11	54	86	940	134	1,308

6 原因施設別発生件数

6月分の食中毒の原因施設は、2件とも一般飲食店でした。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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	2	10	38	538	9	45	72	702	107	872
	仕出し			1	6			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			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	8	2	10	3	27
不明				4	4	1	1	8	8	14	90
合計		2	10	48	679	11	54	86	940	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_iryoku/shokuhin/syokuchu/04.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

先日、NHK のニュースで、「厚生労働省は、生食用鶏肉（鶏刺し・鶏たたきなど）の衛生管理について、初めて全国的なガイドラインを策定する方針を示しました。」と報道されました。

また、朝日新聞でも同様の報道がされています。

厚生労働省のホームページには、そうした情報は掲載されていませんので、策定する日程や内容などの具体的な情報はありません。

報道されていることを要約すると次のようになります。

○背景には、カンピロバクターによる食中毒が毎年多数発生し、まれにギラン・バレー症候群など重篤な後遺症を引き起こす事例がある。

○ガイドライン策定のポイント

- 生食用鶏肉の加工時の衛生管理を全国的に示す。
- 加熱用と生食用の区分管理、交差汚染防止、表面殺菌、温度管理、保存方法などを盛り込む予定。
- 子ども、高齢者、免疫力の低い人には生食を控えるよう事業者が周知することも求められる見込み。

○現行制度との違い

- 鹿児島県・宮崎県では従来から独自の衛生基準を設けているが、鶏肉には全国統一の規格基準はない。
- 今回のガイドラインは法律による規制ではなく、衛生管理の指針であり、生食の安全性を保証するものではない。

○専門家の見解

- 「新鮮だから安全」という考え方は誤り
- 鶏肉は健康な鶏でもカンピロバクターを保菌している可能性がある
- 農場から食卓まで一貫した衛生管理が重要

○学校給食への影響

- 生食は認められない
 - 中心部まで十分加熱する
 - 二次汚染を防止する
- という原則に変更はない。

鶏の生食によるカンピロバクター食中毒は長い間横ばいの状況です。

食中毒症状は、それほど重くないとも言われていて、一度食中毒になっても、また食べるということがあるようです。

しかし、食中毒症状が治まってから、自己免疫疾患である「ギラン・バレー症候群」を発症するこ

とが知られています。

ギラン・バレー症候群は、2025年11月号でもつぶやきましたが、死亡することや一生後遺症が残る可能性もある恐ろしい疾病です。

今のまま鶏の生食を続けて、カンピロバクター食中毒になるかならないか、また、ギラン・バレー症候群を発症するか否かは、まさにロシアンルーレットをしていると同じだと考えてください。

カンピロバクター食中毒が減らない原因は、提供する側と消費者側双方の知識不足や認識不足です。

ガイドラインができて、それを知らない、守らない事業者はいるでしょうし、たとえ守っても完全に食中毒が防止できるとは限りません。

カンピロバクター食中毒は、業界、行政、事業者団体そして消費者というステークホルダーがそれぞれの責務を果たせばなくなる食中毒です。

すべての関係者が、カンピロバクターの知識を深め、食中毒防止対策を真剣に考えるきっかけになるようなガイドラインを作ってほしいと思います。