

2026 年 7 月の東京都食中毒発生状況（速報値） 7 月 31 日現在

2026 年 7 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。

7 月 31 日までに報告された食中毒は、発生件数 1 件、患者数は 64 名でした。

なお、6 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、7 月末の時点ではそれぞれ 7 件、67 名でした。

1 事件数（7 月までの累計）

54 件（2025 年同期 100 件、2024 年同期 81 件、最近 10 年間の同期 78 件）

2 患者数（7 月までの累計）

800 名（2025 年同期 1,041 名、2024 年同 1,253 名、最近 10 年間の同期 905 名）

3 死者数（7 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	7	1						54
患者数	293	128	136	31	81	67	64						800

（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

7月に報告があったのは *Escherichia albertii*（エシェリキア・アルベルティイ）という細菌による食中毒が1件でした。東京都が報道機関に発表した資料によると、原因は八王子市内の保育園の給食でした。

同資料から、エシェリキア・アルベルティイという細菌の概要は以下のとおりです。

大腸菌に近い細菌で、下痢や腹痛などを引き起こす病原菌です。2003年に新種として正式に命名され、国内でも集団食中毒事例が報告されているようです。潜伏時間は、概ね12～24時間程度と考えられており、主な症状は水様性の下痢です。このほかに腹痛、発熱、吐き気などを伴うこともあります。

主な原因食品は、これまでの食中毒事例等では、水、サラダ、鶏肉、弁当等が原因食品又は推定原因食品として報告されています。

予防のポイントですが、未解明な部分が多いものの、大腸菌に近い細菌であることから、以下のような基本的な食中毒対策を行うことが重要です。

- ・生野菜は十分に洗う。
- ・調理作業前、用便後は手洗いを十分に行い、消毒する。
- ・調理の際は食品の中心部まで十分に加熱する。
- ・調理済み食品や生鮮食品は室温放置を避け、速やかに冷却する。
- ・使用後の調理器具はよく洗浄・消毒する。
- ・殺菌されていない井戸水や沢水は、飲まない。

ということです。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31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			32	534			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			8	40	2	9	20	109	27	149
	黄色ブドウ球菌			1	17	1	52	1	52	2	57
	ウエルシュ菌			3	106	1	17	3	44	7	175
	セレウス菌							1	7	1	7
	サルモネラ					2	15	2	15	2	15
	腸管出血性大腸菌							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						
	エシェリキア・アルベルティイ	1	64	1	64						
寄生虫	アニサキス			7	7	8	8	31	32	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							2	3	2	3
	動物性自然毒										
不明								1	14	1	14
合計		1	64	54	800	14	101	100	1,041	134	1,308

6 原因施設別発生件数

7月分の食中毒の原因施設は、上記にも記しましたが、保育園の届け出給食施設でした。

		令和8年（2026年）				令和7年（2025年）					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31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			43	595	9	29	81	731	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	1	64	3	128						
魚介類販売業				1	1	1	1	2	2	3	3
そうざい製造業						1	52	1	52	1	52
菓子製造業				1	36						
家庭										1	5
臨時出店											
その他						1	17	3	27	3	27
不明				4	4	2	2	10	10	14	90
合計		1	64	54	800	14	101	100	1,041	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

ほぼ数値が確定している6月末までの都内の食中毒の届け出数は、53件で直近3年間では最も少なくなっています。昨年は、ノロウイルス食中毒とアニサキス食中毒が他の病因物質を圧倒していましたが、今年はカンピロバクターとアニサキス食中毒が拮抗しています。

さらに、ここ数週間の全国の報道を見てみると、カンピロバクター食中毒が非常に目立ちます。

先月、国が鶏の生食用鶏肉のガイドラインを策定するというつぶやきをしました。

産経新聞の平沢記者という食の安全を追いかけている記者さんがいますが、このガイドラインについて、『厚労省は「生食を推奨するものではない」としているが、国がガイドラインを策定することで、逆に「鶏肉は生で食べてもいい」という誤解を生むことにならないだろうか。』と懸念を示しています。

さらに、8月7日付の朝日新聞には、整形外科医の方が、自宅近くの焼き鳥屋でさっと湯通しした鶏肉をわさびじょうゆで食べてカンピロバクター食中毒になり、その後、筋肉を動かす末梢神経に障害が起きて手足などが動かなくなるギラン・バレー症候群を発症した体験談が掲載されました。

その記事の一部を要約して紹介します。

都内に住む男性（67）は自宅で左手に違和感を覚えた。3時間ほど経つと足も動かしづらくなった。すぐに近くの神経内科に行くと、大学病院を勧められ、血液やCTなどの検査を終えるとすぐに入院することに。その日の夜には両足も動かなくなり、車いす生活になった。数日後には呼吸ができなくなり、人工呼吸器をつけて集中治療室(ICU)に。体は動かなかったが、意識はあった。約5カ月間、天井と時計の針だけを見つめる生活。「本当に絶望だった。死んだ方が良かったと思っていた」。

男性は発症から2年半を経た現在も手足の先にまひが残り、食事の際にも補助器具を使い、車いす生活を送る。要介護認定は最も重い5のままだ。家族やヘルパーに介助されながらの生活が続く。自然回復を待つほかなく、食べてしまった後悔が募るという。「人生が百八十度変わってしまったが、避けることができるリスクだった。消費者は食べないこと、店側も出さないことが大事ではないか」

鶏肉を平気で提供する飲食店、平気で食べる消費者が後を絶ちません。

ギラン・バレー症候群を発症し、一生を介護されながら生きなければならない可能性がある食べ物が生の鶏肉です。

それでも、提供しますか？！ 食べますか？！