

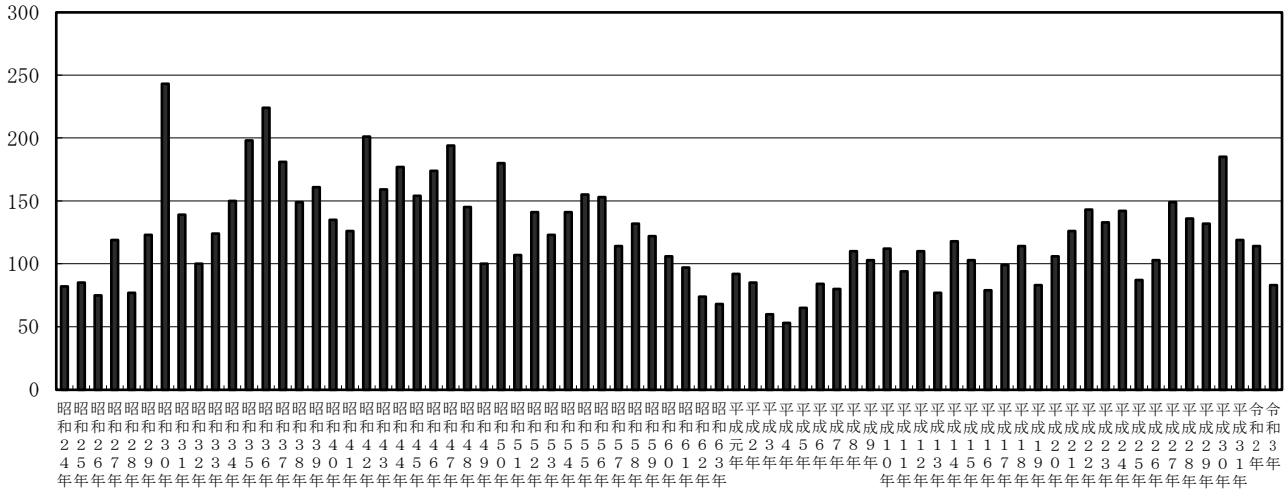
(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

	件数	患者数	死亡者数
昭和24年	82	994	18
昭和25年	85	2,740	19
昭和26年	75	1,516	8
昭和27年	119	2,832	9
昭和28年	77	1,239	1
昭和29年	123	1,682	4
昭和30年	243	6,935	12
昭和31年	139	3,522	5
昭和32年	100	1,492	2
昭和33年	124	2,516	6
昭和34年	150	4,647	11
昭和35年	198	5,132	1
昭和36年	224	5,206	10
昭和37年	181	6,212	2
昭和38年	149	5,024	1
昭和39年	161	3,384	5
昭和40年	135	3,668	3
昭和41年	126	3,473	1
昭和42年	201	4,220	2
昭和43年	159	3,045	1
昭和44年	177	3,875	1
昭和45年	154	4,865	0
昭和46年	174	3,075	4
昭和47年	194	4,489	4
昭和48年	145	2,952	1
昭和49年	100	997	2
昭和50年	180	3,226	3
昭和51年	107	2,510	3
昭和52年	141	2,469	2
昭和53年	123	3,383	0
昭和54年	141	3,619	1
昭和55年	155	4,371	0
昭和56年	153	2,725	1
昭和57年	114	2,709	3
昭和58年	132	2,206	1
昭和59年	122	3,370	0
昭和60年	106	3,336	0
昭和61年	97	2,810	0
昭和62年	74	2,075	0
昭和63年	68	2,415	0

	件数	患者数	死亡者数
平成元年	92	3,958	0
平成2年	85	2,339	0
平成3年	60	1,937	0
平成4年	53	1,343	0
平成5年	65	1,394	0
平成6年	84	2,747	0
平成7年	80	2,444	1
平成8年	110	1,597	1
平成9年	103	1,992	0
平成10年	112	1,884	0
平成11年	94	2,367	0
平成12年	110	2,703	1
平成13年	77	934	1
平成14年	118	2,849	0
平成15年	103	2,322	0
平成16年	79	1,955	0
平成17年	99	2,518	0
平成18年	114	2,614	0
平成19年	83	2,050	0
平成20年	106	1,442	0
平成21年	126	1,847	0
平成22年	143	2,006	0
平成23年	133	1,515	0
平成24年	142	2,103	0
平成25年	87	1,324	0
平成26年	103	1,096	0
平成27年	149	2,258	0
平成28年	136	2,309	5
平成29年	132	2,628	1
平成30年	185	1,917	0
平成31年	119	865	0
令和2年	114	3,359	0
令和3年	83	610	0

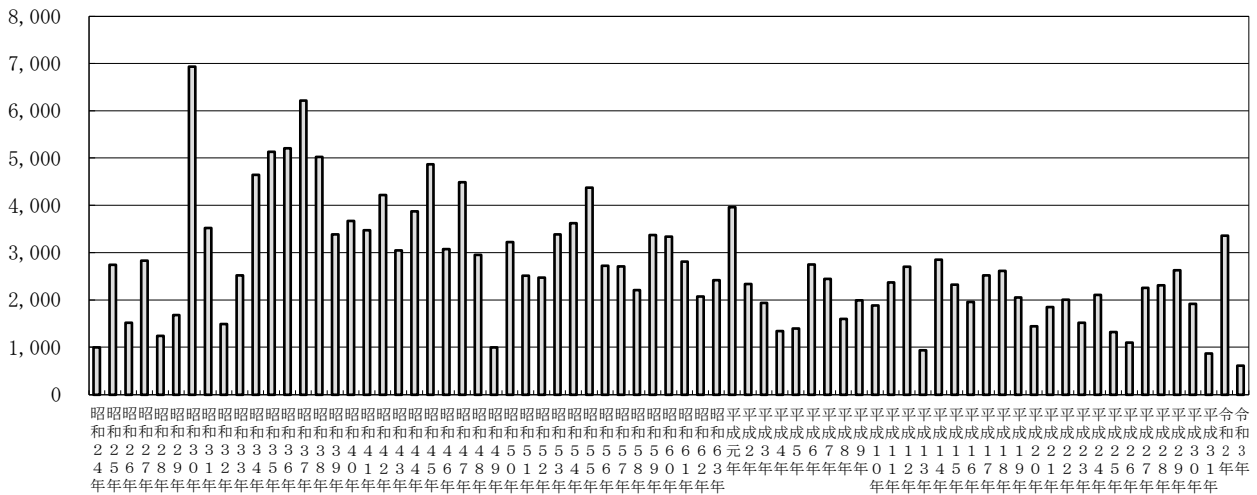
(件)

昭和24年以降発生した食中毒発生件数グラフ



(人)

昭和24年以降発生した食中毒患者数グラフ

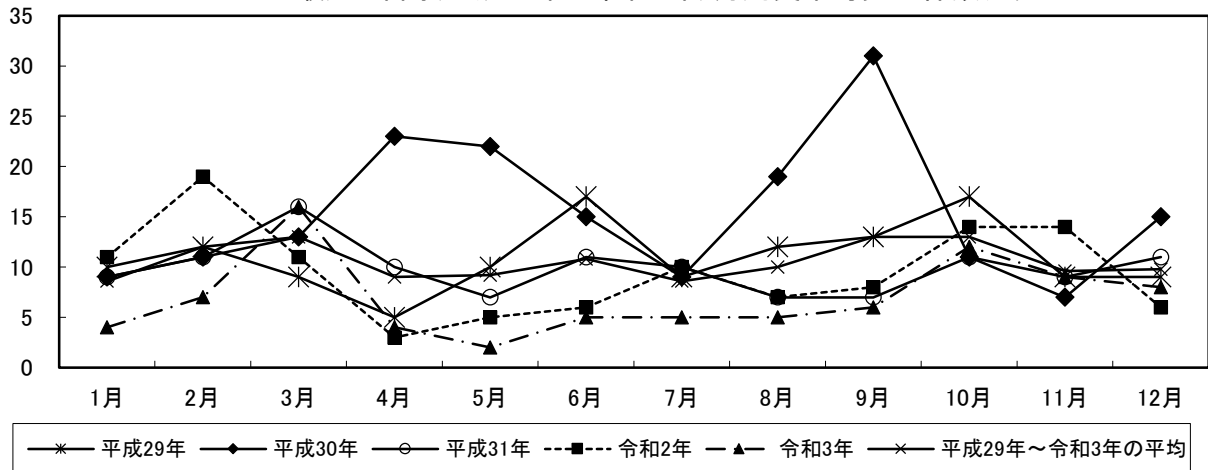


(2) 最近5年間（平成29年から令和3年まで）の食中毒発生状況

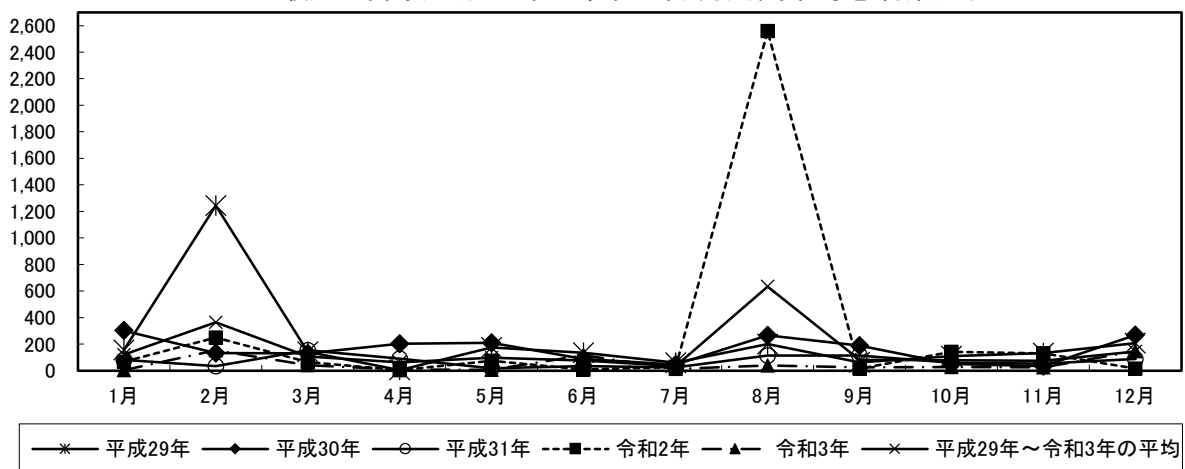
ア 月別食中毒発生状況

	平成29年		平成30年		平成31年		令和2年		令和3年		平成29年～令和3年の平均	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	126.6	(1,876)
1月	10	(155)	9	(303)	9	(81)	11	(66)	4	(5)	8.6	(122)
2月	12	(1,245)	11	(133)	11	(34)	19	(250)	7	(154)	12.0	(363)
3月	9	(141)	13	(130)	16	(154)	11	(64)	16	(41)	13.0	(106)
4月	5	(6)	23	(202)	10	(90)	3	(5)	4	(9)	9.0	(62)
5月	10	(174)	22	(210)	7	(20)	5	(75)	2	(7)	9.2	(97)
6月	17	(135)	15	(87)	11	(35)	6	(9)	5	(116)	10.8	(76)
7月	9	(60)	9	(46)	10	(25)	10	(28)	5	(13)	8.6	(34)
8月	12	(201)	19	(265)	7	(113)	7	(2,558)	5	(40)	10.0	(635)
9月	13	(62)	31	(188)	7	(113)	8	(16)	6	(25)	13.0	(81)
10月	17	(109)	11	(50)	11	(61)	14	(143)	12	(27)	13.0	(78)
11月	9	(133)	7	(35)	9	(52)	14	(130)	9	(26)	9.6	(75)
12月	9	(207)	15	(268)	11	(87)	6	(15)	8	(147)	9.8	(145)

最近5年間(平成29年～令和3年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成29年～令和3年)月別食中毒患者数グラフ



イ 原因食品別食中毒発生状況

	平成29年		平成30年		平成31年		令和2年		令和3年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)
魚介類	貝類		3	(14)	1	(4)	2	(8)		
	その他の	25	(40)	53	(60)	40	(48)	40	(62)	33
魚介類 / その他			2	(2)	2	(2)	3	(3)	3	(3)
魚介類加工品 / その他	4	(5)	4	(9)						
肉類及びその加工品	6	(38)	10	(46)	5	(14)	4	(17)	5	(18)
肉類及びその加工品、その他					2	(9)				
穀類及びその加工品			1	(143)						
野菜及びその加工品 / その他	1	(79)					2	(13)		
菓子類			1	(7)					1	(6)
複合調理食品	10	(180)	12	(372)	8	(170)	6	(98)	6	(97)
すし類			18	(91)	4	(4)	10	(18)	8	(138)
その他の	74	(2,157)	68	(1,156)	52	(609)	36	(3,125)	25	(286)
不明	12	(129)	13	(17)	5	(5)	10	(14)	2	(2)

ウ 病因物質別食中毒発生状況

	平成29年		平成30年		平成31年		令和2年		令和3年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)
サルモネラ			2	(11)	2	(18)				
黄色ブドウ球菌	4	(42)	1	(7)	1	(4)	4	(29)	3	(30)
腸炎ビブリオ			13	(120)						
カンピロバクター	45	(296)	41	(235)	36	(187)	21	(177)	19	(61)
カンピロバクター及びサルモネラ	1	(14)	1	(8)	1	(7)	2	(6)	1	(5)
腸管出血性大腸菌 及びカンピロバクター			1	(4)	1	(2)				
腸管出血性大腸菌			6	(270)	5	(24)	1	(10)	2	(7)
毒素原性大腸菌							1	(2,548)		
耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌	1	(177)								
ウエルシュ菌	4	(276)	4	(108)	3	(196)	4	(336)	4	(250)
セレウス菌	1	(2)			1	(20)	1	(4)	1	(2)
ボツリヌス菌	1	(1)								
A群溶血性レンサ球菌	1	(27)								
ノロウイルス	25	(1,616)	28	(920)	14	(266)	14	(131)	8	(193)
サポウイルス			1	(81)						
A群ロタウイルス			1	(8)						
アニサキス	45	(49)	77	(78)	50	(52)	56	(58)	42	(42)
シュードモナダ	2	(2)	1	(1)	1	(1)	2	(2)		
クドア	1	(14)	1	(7)						
化学物質			3	(9)	1	(7)	4	(48)	3	(20)
植物性自然毒							1	(3)		
動物性自然毒			1	(1)			1	(1)		
不明	1	(112)	3	(49)	3	(81)	2	(6)		

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	平成29年		平成30年		平成31年		令和2年		令和3年	
	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)	件数	(患者数)
合計	132	(2,628)	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)
飲食店	一般	86 (714)	105 (1,050)	87 (586)	55 (250)	52 (161)				
	すし	10 (21)	26 (135)	10 (11)	16 (24)	10 (138)				
	仕出し	4 (256)	3 (349)	1 (93)	3 (2,746)	2 (49)				
	弁当		1 (1)		2 (2)					
	旅館・ホテル	1 (41)	1 (38)	1 (1)						
	そば				1 (1)					
	一般	1 (5)								
	うどん					1 (1)				
給食	自動車					1 (5)				
	要許可	5 (180)	3 (67)	1 (76)	7 (155)	2 (149)				
	届出	4 (1,193)	2 (75)		3 (124)	2 (89)				
	届出対象外				1 (7)					
	飲食店及び販売業				1 (1)					
	飲食店及び製造業			1 (39)	1 (10)					
	菓子製造業		1 (7)			1 (6)				
	つけ物製造業				1 (10)					
	魚介類販売業	7 (7)	18 (19)	6 (6)	8 (8)	5 (5)				
	家庭	3 (3)	6 (6)	2 (2)	4 (6)	4 (4)				
	その他	2 (199)	2 (153)	2 (43)						
	不明	9 (9)	17 (17)	8 (8)	11 (15)	3 (3)				

オ 患者数が100名を超えた食中毒事件一覧

発生日月	患者数	病因物質	責任の所在	原因食品	発生要因等	担当保健所
H29.2.16	1,084	ノロウイルス	集団給食(届出)	きざみのり	汚染されたのりを使用した給食を喫食したことにより発生した。	多摩立川
H29.5.19	112	不明	その他	防災訓練において提供された食事	防災訓練で提供された食事による食中毒であったが、病因物質は不明。	江戸川区
H29.8.25	177	耐熱性毒素様毒素遺伝子(<i>astA</i>)保有大腸菌※	飲食店(仕出し)	8月25日昼に提供された和風のりパスタ及びオクラと竹輪の和え物	跳ね水による食材や調理器具の汚染や、弁当調理後、配達まで長時間、常温で放置していたことなどが原因と推察された。	中野区
H30.1.30	217	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	ノロウイルスに感染した調理従事者を介した二次汚染	葛飾区
H30.2.14	112	ノロウイルス	飲食店(仕出し)	弁当	ノロウイルスが検出された調理従事者を介した二次汚染と推察された。	八王子市
H30.8.2	194	腸管出血性大腸菌	飲食店(一般)	飲食店の食事	もともと食材に付着、又は二次汚染により食品に付着したO157が調理の過程を経ても生残した状態で提供されたか、O157に感染した従事者から食品への二次汚染が考えられる。	文京区
H30.12.1	143	ノロウイルス	その他	餅(いそべ、きなこ)	ノロウイルスに感染した調理従事者を介した二次汚染と考えられる。	大田区
R2.2.26	184	ウエルシュ菌	飲食店(仕出し)	飲食店の食事(チキンの煮込みを含む。)	通常の処理能力を超えた注文を受けて料理を調製することとなり、施設の設備や従業員が不足し、加熱調理後の放冷や再加熱の工程に不備が生じたことによると考えられる。	渋谷区
R2.8.28	2,548	毒素原性大腸菌	飲食店(仕出し)	仕出し弁当	生食用野菜の洗浄消毒不足、従事者の手指や跳ね水からの二次汚染又は加熱不足によると考えられる。	大田区
R2.10.12	109	カンピロバクター	集団給食(届出)	給食	鶏肉を使用したメニューの加熱不足と、提供食数が増加した状況にあり動線の交差等二次汚染のリスクが生じていたことが原因であると推定された。	中野区
R3.2.18	112	ウエルシュ菌	集団給食(要許可)	給食	二次汚染と加熱不足によるウエルシュ菌の残存と増殖	町田市
R3.12.30	110	ノロウイルス	飲食店(すし)	寿司	不顕性感染の従業員が調理過程で食品を汚染させたと推察される。	練馬区

※ただし、本菌の病原性については未だ十分に解明されていない。

(3) 令和3年の食中毒発生状況

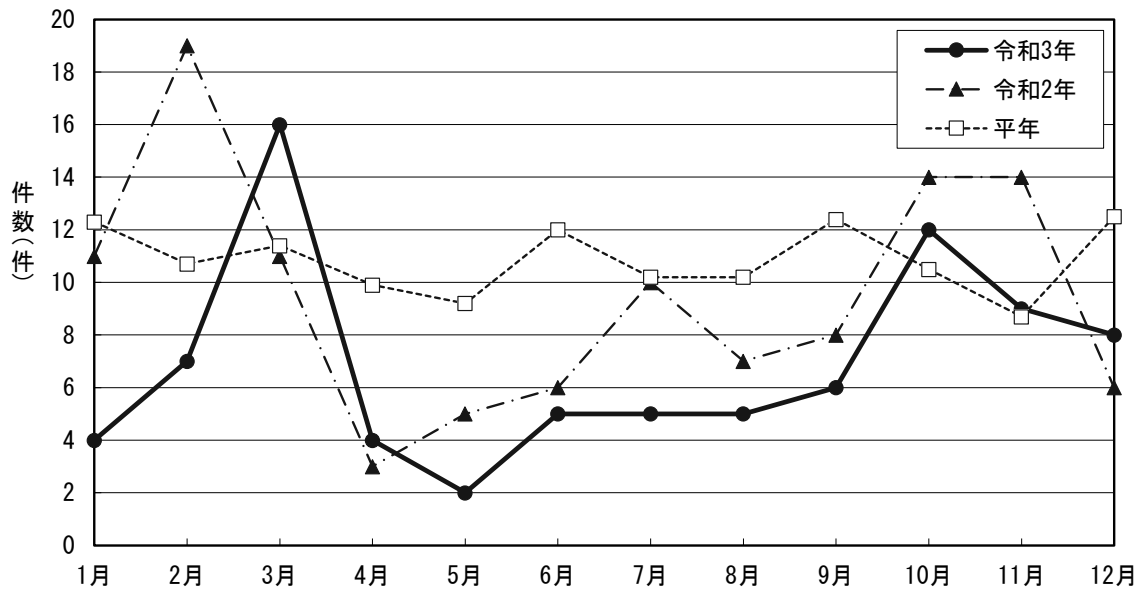
ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

月	区分	発生件数			患者数		
		令和3年	令和2年	平年	令和3年	令和2年	平年
累計		83	114	130.0	610	3,359	1,937
1月		4	11	12.3	5	66	271
2月		7	19	10.7	154	250	237
3月		16	11	11.4	41	64	136
4月		4	3	9.9	9	5	179
5月		2	5	9.2	7	75	86
6月		5	6	12.0	116	9	111
7月		5	10	10.2	13	28	56
8月		5	7	10.2	40	2,558	364
9月		6	8	12.4	25	16	96
10月		12	14	10.5	27	143	90
11月		9	14	8.7	26	130	94
12月		8	6	12.5	147	15	218

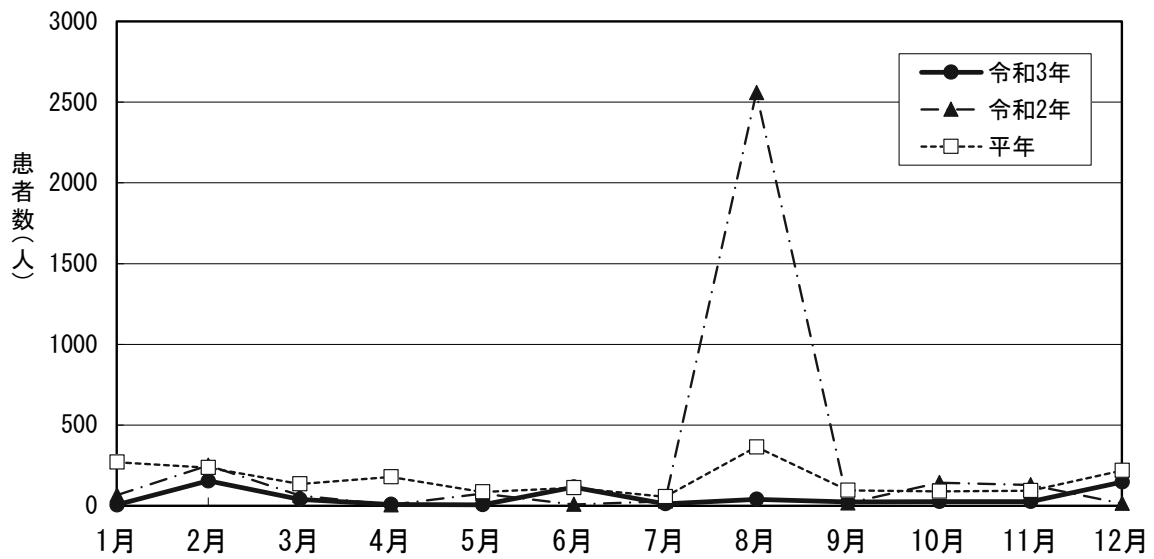
注1 平年とは最近10年間（平成23年から令和2年まで）の平均値

注2 平年の数値は末尾を四捨五入しているため、累計と1月から12月までの合計値は一致しないことがある。

月別食中毒発生件数グラフ



月別食中毒患者数グラフ

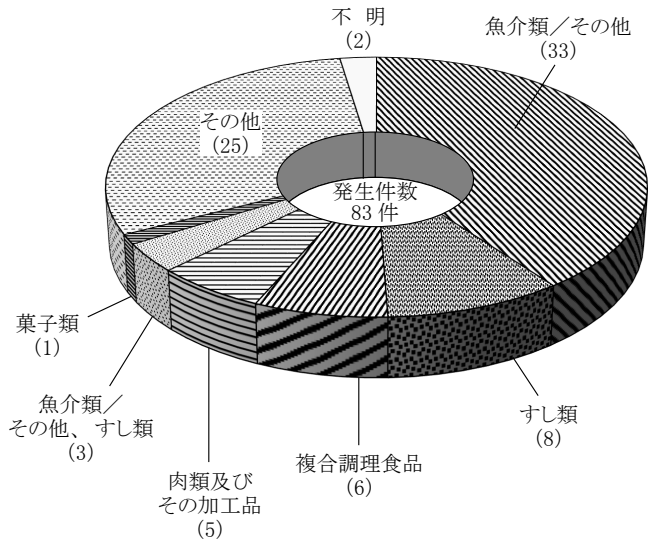


イ 原因食品別食中毒発生状況

発生状況 原因食品		件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
合 計		83	610	100.0	100.0	
魚介類	その他	33	60	39.8	9.8	アジの刺身(寄ア)、イワシのたたき(寄ア)、イワシの刺身(寄ア)、お造り盛合せ(しめさば、タイ、カンパチ、マグロを含む。)(寄ア)、コース料理の冷前菜(寄ア)、サンマの刺身(寄ア)、サンマの梅味噌焼き(化学)、しめさば7件(寄ア7件)、しめさば(自家製)2件(寄ア2件)、しめさばを含む鮮魚介類(寄ア)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア2件)、海鮮丼(寄ア)、刺身(寄ア)、刺身(しめさば、イカ等)(寄ア)、刺身5点盛り(寄ア)、刺身類(しめさばを含む。)(寄ア)、寿司種・刺身(NV)、生食用切身(イワシ、アジ)(寄ア)、生食用鮮魚介類(イワシの刺身)(寄ア)、生食用鮮魚介類を含む食事(寄ア)、生鮮魚介類(寄ア)、天然ブリ(刺身用)(寄ア)、白身3種盛り(キンメダイ、タイ、ヒラメ)(寄ア)、コース料理(鮮魚介類を含む。)(寄ア)、飲食店の食事(サバのカルパッチョを含む。)(寄ア)
魚介類 / その他 又は 寿司類		3	3	3.6	0.5	アジ・イワシを含む寿司(寄ア)、飲食店の食事(刺身、寿司を含む。)(寄ア)、刺身・寿司(寄ア)
すし類		8	138	9.6	22.6	ちらし寿司(鮮魚介類を含む。)(寄ア)、にぎり寿司(ホウボウ、サワラ、マダイ)(寄ア)、会食料理(寿司を含む。)(NV)、寿司3件(寄ア2件、NV1件)、寿司(イワシを含む。)(寄ア)、寿司ランチコース(鮮魚介類を含む。)(寄ア)
肉類及びその加工品		5	18	6.0	3.0	飲食店の食事(EHEC)、加熱不十分な鶏肉料理(Camp)、鶏刺し(Camp)、焼き鳥(Camp)、未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理(Camp)
菓子類		1	6	1.2	1.0	豆大福(NV)
複合調理食品		6	97	7.2	15.9	飲食店の食事(Camp)、鰻ちらしと豚しゃぶ弁当(NV)、牛ハラミ丼(EHEC)、厚揚げ野菜のあんかけ煮(C.p)、生又は生に近い状態の鶏肉料理を含む食事(Camp/Sal)、弁当(Sta)
その他		25	286	30.1	46.9	飲食店の食事12件(Camp6件、B.c1件、NV3件、Sta2件)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)(2件(Camp2件)、飲食店の食事(加熱不十分な焼き鳥を含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏の低温調理品を含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏刺しを含む。)(Camp)、飲食店の食事(推定)(Camp)、会食料理(鶏料理を含む。)(Camp)、会食料理(焼き鳥を含む。)(Camp)、給食2件(C.p2件)、漂白剤入りの酒類等(化学)、弁当(C.p)、飲食店の飲料(化学)
不明		2	2	2.4	0.3	不2件(寄ア2件)

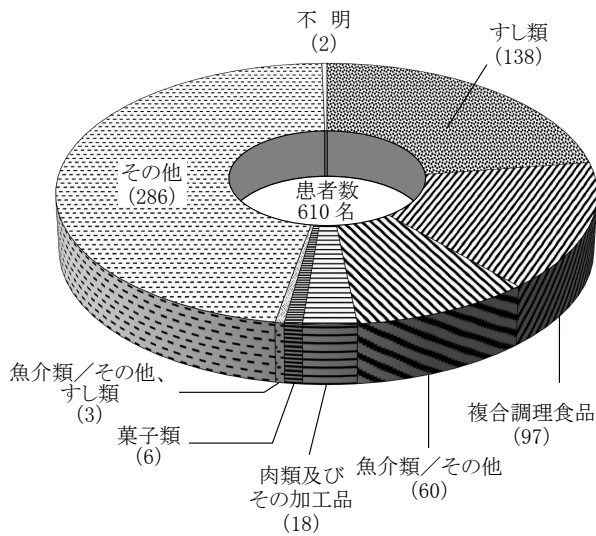
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とまらない場合がある。

原因食品別食中毒発生件数グラフ



食品別	合計	件数	構成比 (%)
		83	100.0
魚介類/その他		33	39.8
すし類		8	9.6
複合調理食品		6	7.2
肉類及びその加工品		5	6.0
魚介類/その他、すし類		3	3.6
菓子類		1	1.2
その他		25	30.1
不明		2	2.4

原因食品別食中毒患者数グラフ



食品別	合計	患者数	構成比 (%)
		610	100.0
すし類		138	22.6
複合調理食品		97	15.9
魚介類/その他		60	9.8
肉類及びその加工品		18	3.0
菓子類		6	1.0
魚介類/その他、すし類		3	0.5
その他		286	46.9
不明		2	0.3

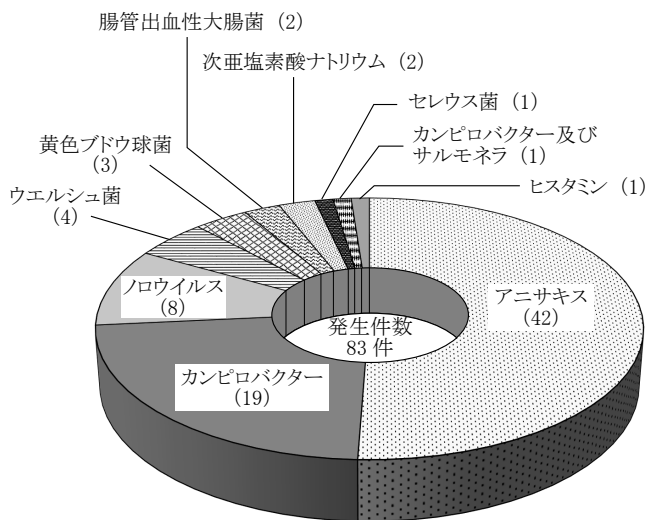
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が 100.0%にならない場合がある。

ウ 病因物質別食中毒発生状況

発生状況 病因物質		件数	患者数	構成比 (%)		備 考
				件数	患者数	
合 計		83	610	100.0	100.0	
細菌	黄色ブドウ球菌	3	30	3.6	4.9	弁当、飲食店の食事2件
	腸管出血性大腸菌	2	7	2.4	1.1	牛ハラミ丼、飲食店の食事
	ウエルシュ菌	4	250	4.8	41.0	給食2件、厚揚げ野菜のあんかけ煮、弁当
	カンピロバクター	19	61	22.9	10.0	飲食店の食事7件、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)2件、飲食店の食事(加熱不十分な焼き鳥を含む。)、飲食店の食事(鶏の低温調理品を含む。)、飲食店の食事(鶏刺しを含む。)、飲食店の食事(推定)、加熱不十分な鶏肉料理、会食料理(鶏料理を含む。)、会食料理(焼き鳥を含む。)、鶏刺し、焼き鳥、未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理
	セレウス菌	1	2	1.2	0.3	飲食店の食事
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	5	1.2	0.8	生又は生に近い状態の鶏肉料理を含む食事
ウイルス	ノロウイルス	8	193	9.6	31.6	飲食店の食事3件、会食料理(寿司を含む。)、豆大福、鰻ちらしと豚しゃぶ弁当、寿司種・刺身、寿司
寄生虫	アニサキス	42	42	50.6	6.9	アジ・イワシを含む寿司、アジの刺身、イワシのたたき、イワシの刺身、お造り盛合せ(しめさば、タイ、カンパチ、マグロを含む。)、コース料理(鮮魚介類を含む。)、コース料理の冷前菜、サンマの刺身、しめさば7件、しめさば(自家製)2件、しめさばを含む鮮魚介類、ちらし寿司(鮮魚介類を含む。)、にぎり寿司(ホウボウ、サワラ、マダイ)、飲食店の食事(サバのカルパッチョを含む。)、飲食店の食事(刺身、寿司を含む。)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)2件、海鮮丼、刺身、刺身(しめさば、イカ等)、刺身・寿司、刺身5点盛り、刺身類(しめさばを含む。)、寿司2件、寿司(イワシを含む。)、寿司ランチコース(鮮魚介類を含む。)、生食用切身(イワシ、アジ)、生食用鮮魚介類(イワシの刺身)、生食用鮮魚介類を含む食事、生鮮魚介類、天然ブリ(刺身用)、白身3種盛り(キンメダイ、タイ、ヒラメ)、不明2件
化学物質	ヒスタミン	1	17	1.2	2.8	サンマの梅味噌焼き
	次亜塩素酸ナトリウム	2	3	2.4	0.5	飲食店の飲料、漂白剤入りの酒類等

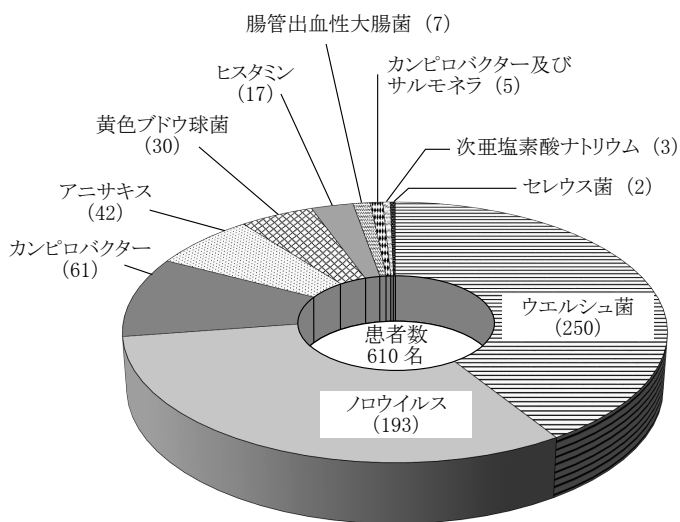
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	83	100.0
■	42	50.6
■	19	22.9
□	8	9.6
▨	4	4.8
⊠	3	3.6
⊞	2	2.4
⊠	2	2.4
■	1	1.2
■	1	1.2
■	1	1.2

病因物質別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	610	100.0
▨	250	41.0
□	193	31.6
■	61	10.0
▨	42	6.9
⊠	30	4.9
■	17	2.8
⊞	7	1.1
■	5	0.8
⊠	3	0.5
■	2	0.3

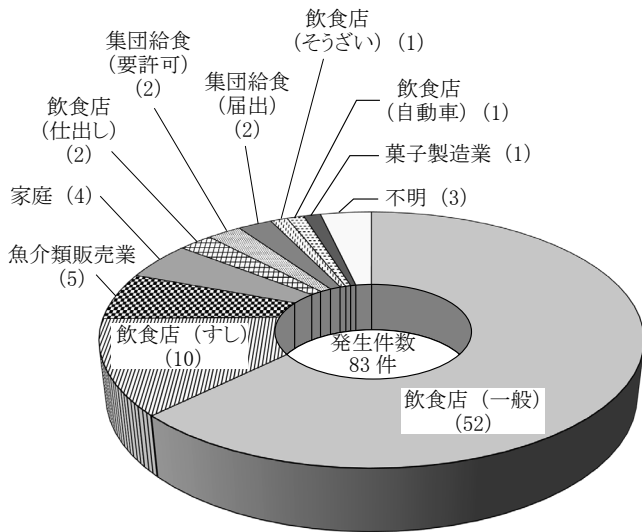
注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が 100.0%にならない場合がある。

エ 責任の所在別食中毒発生状況

発生状況		件数	患者数	構成比(%)		備考
				件数	患者	
責任の所在						
合 計		83	610	100.0	100.0	
飲 食 店	一 般	52	161	62.7	26.4	イワシのたたき(寄ア)、お造り盛合せ(しめさば、タイ、カンパチ、マグロを含む。)(寄ア)、コース料理の冷前菜(寄ア)、サンマの刺身(寄ア)、しめさば5件(寄ア5件)、しめさばを含む鮮魚介類(寄ア)、にぎり寿司(ホウボウ、サワラ、マダイ)(寄ア)、飲食店の食事12件(Camp7件、B.c1件、NV2件、Sta1件、EHEC1件)、飲食店の食事(サバのカルパッチョを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏の低温調理品を含む。)(Camp)、飲食店の食事(鶏刺しを含む。)(Camp)、飲食店の食事(推定)(Camp)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア2件)、加熱不十分な鶏肉料理(Camp)、会食料理(寿司を含む。)(NV)、会食料理(鶏料理を含む。)(Camp)、会食料理(焼き鳥を含む。)(Camp)、海鮮丼(寄ア)、牛ハラミ丼(EHEC)、鶏刺し(Camp)、刺身(寄ア)、刺身5点盛り(寄ア)、刺身類(しめさばを含む。)(寄ア)、寿司(イワシを含む。)(寄ア)、寿司ランチコース(鮮魚介類を含む。)(寄ア)、焼き鳥(Camp)、生食用鮮魚介類を含む食事(寄ア)、生又は生に近い状態の鶏肉料理を含む食事(Camp/Sta)、白身3種盛り(キンメダイ、タイ、ヒラメ)(寄ア)、漂白剤入りの酒類等(化学)、弁当(C.p)、未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理(Camp)、飲食店の飲料(化学)
	す し	10	138	12.0	22.6	アジ・イワシを含む寿司(寄ア)、コース料理(鮮魚介類を含む。)(寄ア)、ちらし寿司(鮮魚介類を含む。)(寄ア)、飲食店の食事(NV)、飲食店の食事(刺身、寿司を含む。)(寄ア)、刺身・寿司(寄ア)、寿司3件(寄ア2件、NV1件)、寿司種・刺身(NV)
	仕 出 し	2	49	2.4	8.0	鰻ちらしと豚しゃぶ弁当(NV)、弁当(Sta)
	そ う ざ い	1	1	1.2	0.2	しめさば(寄ア)
	自 動 車	1	5	1.2	0.8	飲食店の食事(Sta)
集 団 給 食	要 許 可	2	149	2.4	24.4	給食(C.p)、厚揚げ野菜のあんかけ煮(C.p)
	届 出	2	89	2.4	14.6	サンマの梅味噌焼き(化学)、給食(C.p)
魚 介 類 販 売 業		5	5	6.0	0.8	アジの刺身(寄ア)、イワシの刺身(寄ア)、生食用切身(イワシ、アジ)(寄ア)、生食用鮮魚介類(イワシの刺身)(寄ア)、天然ブリ(刺身用)(寄ア)
菓 子 製 造 業		1	6	1.2	1.0	豆大福(NV)
家 庭		4	4	4.8	0.7	しめさば(寄ア)、しめさば(自家製)2件(寄ア2件)、刺身(しめさば、イカ等)(寄ア)
不 明		3	3	3.6	0.5	生鮮魚介類(寄ア)、不2件(寄ア2件)

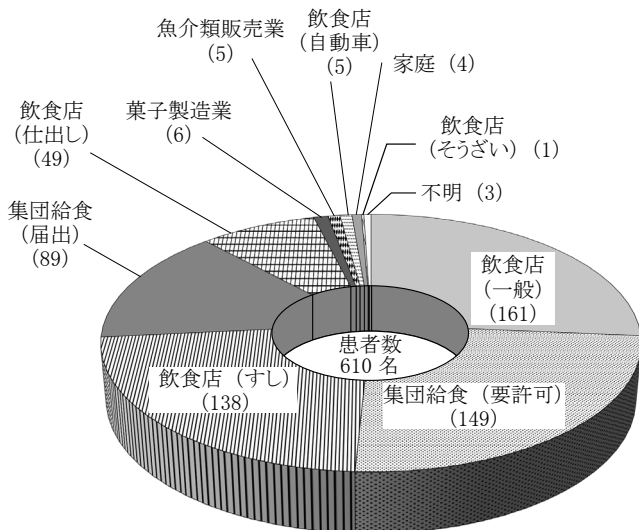
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とまらない場合がある。

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



	合 計	
	件 数 83	構成比 (%) 100.0
■ 飲食店（一般）	52	62.7
▨ 飲食店（すし）	10	12.0
▩ 魚介類販売業	5	6.0
■ 家庭	4	4.8
▨ 飲食店（仕出し）	2	2.4
▩ 集団給食（要許可）	2	2.4
■ 集団給食（届出）	2	2.4
▨ 飲食店（そうざい）	1	1.2
▩ 飲食店（自動車）	1	1.2
■ 菓子製造業	1	1.2
□ 不明	3	3.6

責任の所在別食中毒患者数グラフ



	合 計	
	患者数 610	構成比 (%) 100.0
■ 飲食店（一般）	161	26.4
▩ 集団給食（要許可）	149	24.4
▨ 飲食店（すし）	138	22.6
■ 集団給食（届出）	89	14.6
▨ 飲食店（仕出し）	49	8.0
■ 菓子製造業	6	1.0
▩ 魚介類販売業	5	0.8
▩ 飲食店（自動車）	5	0.8
■ 家庭	4	0.7
▨ 飲食店（そうざい）	1	0.2
□ 不明	3	0.5

注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が 100.0%にならない場合がある。

(4) 月別、食品別食中毒発生状況

食品名	1月		2月		3月		4月		5月		6月	
	件数	4	7	16	4	2	5					
(患者数)	(5)	(154)	(41)	(9)	(7)	(116)						
魚介類/その他	天然ブリ（刺身用）			寄ア 1 (1)								
	アジの刺身											
	しめさば			寄ア 2 (2)								
	しめさば（自家製）	寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)								
	しめさばを含む鮮魚介類											
	サンマの梅味噌焼き											
	サンマの刺身											
	飲食店（生食用鮮魚介類を含む。）		寄ア 1 (1)									
	飲食店（サバのカルパッチョを含む。）											
	刺身											
	刺身類（しめさばを含む。）											
	刺身（しめさば、イカ等）	寄ア 1 (1)										
	イワシの刺身											
	イワシのたたき											
	刺身 5点盛り											
	お造り盛り合せ（しめさば、タイ、カンパチ、マグロを含む。）											
	白身3種盛り（キンメダイ、タイ、ヒラメ）				寄ア 1 (1)							
	生食用切身（イワシ、アジ）						寄ア 1 (1)					
	生食用鮮魚介類を含む食事				寄ア 1 (1)							
	生食用鮮魚介類（イワシの刺身）							寄ア 1 (1)				
生鮮魚介類				寄ア 1 (1)								
海鮮丼				寄ア 1 (1)								
コース料理の冷前菜				寄ア 1 (1)								
コース料理（鮮魚介類を含む。）				寄ア 1 (1)								
寿司種・刺身		NV 1 (12)										
魚介類/その他、すし類	アジ・イワシを含む寿司											
	飲食店（刺身、寿司を含む。）		寄ア 1 (1)									
	寿司・刺身			寄ア 1 (1)								
すし類	にぎり寿司（ホウボウ、サワラ、マダイ）										寄ア 1 (1)	
	寿司ランチコース（鮮魚介類を含む。）											
	寿司				寄ア 1 (1)							
	寿司（イワシを含む。）				寄ア 1 (1)							
	ちらし寿司（鮮魚介類を含む。）											
会食料理（寿司を含む。）		NV 1 (22)										
菓子類	豆大福								NV 1 (6)			
肉類及びその加工品	鶏刺し											
	未加熱及び加熱不十分な鶏料理											
	加熱不十分な鶏肉料理											
	飲食店の食事											
複合調理食品	焼き鳥											
	飲食店の食事											
	生又は生に近い状態の鶏肉を含む食事											
	厚揚げ野菜のあんかけ煮										C.p 1 (37)	
	弁当				Sta 1 (21)							
	牛ハラミ丼				EHEC 1 (3)							
鯖ちらしと豚しゃぶ弁当												
その他	飲食店の食事	NV 1 (2)			NV 1 (4)						Camp 1 (4)	
	飲食店の食事（食推定）				Camp 1 (4)							
	飲食店（鶏の低温調理品を含む。）							Camp 1 (2)				
	飲食店（鶏刺しを含む。）				Camp 1 (2)							
	飲食店（加熱不十分な焼き鳥を含む。）										Camp 1 (2)	
	飲食店（加熱不十分な鶏肉を含む。）											
	飲食店の飲料	化 1 (1)										
	給食							C.p 1 (112)				C.p 1 (72)
	会食料理（鶏料理を含む。）							Camp 1 (4)				
	会食料理（焼き鳥を含む。）											
弁当												
漂白剤入りの酒類等							化 1 (2)					
不明	不											明

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
5 (13)	5 (40)	6 (25)	12 (27)	9 (26)	8 (147)	83 (610)	
		客了 1 (1)				1 (1)	魚介類販売業
						1 (1)	魚介類販売業
	客了 1 (1)	客了 1 (1)		客了 1 (1)	客了 2 (2)	7 (7)	飲食店 (一般)、飲食店 (そうざい)、家庭
						2 (2)	家庭
			客了 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
		化 1 (17)				1 (17)	集団給食 (届出)
					客了 1 (1)	1 (1)	飲食店 (一般)
			客了 1 (1)			2 (2)	飲食店 (一般)
			客了 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
			客了 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
			客了 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	家庭
				客了 1 (1)		1 (1)	魚介類販売業
				客了 1 (1)		1 (1)	飲食店 (一般)
				客了 1 (1)		1 (1)	飲食店 (一般)
				客了 1 (1)		1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	家庭
						1 (1)	不明
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (12)	飲食店 (すし)
					客了 1 (1)	1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (一般)
	客了 1 (1)					1 (1)	飲食店 (一般)
		客了 1 (1)			NV 1 (110)	3 (112)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (一般)
客了 1 (1)						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (22)	飲食店 (一般)
						1 (6)	菓子製造業
Camp 1 (3)						1 (3)	飲食店 (一般)
			Camp 1 (5)			1 (5)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (2)		1 (2)	飲食店 (一般)
	EHEC 1 (4)					1 (4)	飲食店 (一般)
			Camp 1 (4)			1 (4)	飲食店 (一般)
			Camp 1 (3)			1 (3)	飲食店 (一般)
				Camp, Sal 1 (5)		1 (5)	飲食店 (一般)
						1 (37)	集団給食 (要許可)
						1 (21)	飲食店 (仕出し)
						1 (3)	飲食店 (一般)
					NV 1 (28)	1 (28)	飲食店 (仕出し)
Camp 1 (3) B.c 1 (2)	Sta 1 (5)	Camp 1 (3)	Camp 2 (7)	NV 1 (9) Camp 1 (5)	Sta 1 (4)	12 (48)	飲食店 (一般)、飲食店 (自動車)、飲食店 (すし)
						1 (4)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
		Camp 1 (2)	Camp 1 (2)			2 (4)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						2 (184)	集団給食 (届出、要許可)
						1 (4)	飲食店 (一般)
Camp 1 (4)						1 (4)	飲食店 (一般)
	C.p 1 (29)					1 (29)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
			客了 1 (1)		客了 1 (1)	2 (2)	不明

(5) 責任の所在別、月別、病因物質別食中毒発生状況

		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
飲食店	一般	NV 1 (2) 化 1 (1)	Camp 2 (6) 寄ア 1 (1) NV 1 (22)	EHEC 1 (3) NV 1 (4) 寄ア 7 (7)	Camp 2 (6) 化 1 (2)		Camp 2 (6) 寄ア 1 (1)	Camp 3 (10) B.c 1 (2)	寄ア 1 (1) EHEC 1 (4) C.p 1 (29)	Camp 2 (5)	寄ア 5 (5) Camp 6 (21)	Camp 2 (7) 寄ア 4 (4) Camp, Sal 1 (5)	寄ア 3 (3) Sta 1 (4)
	ナシ		寄ア 1 (1) NV 1 (12)	寄ア 3 (3)				寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)		NV 1 (9) Camp, Sal 1 (5)	寄ア 1 (1) NV 1 (110)
	仕出し			Sta 1 (21)									NV 1 (28)
	そうざい								寄ア 1 (1)				
	自動車								Sta 1 (5)				
給食	要許可		C.p 1 (112)				C.p 1 (37)						
	届出						C.p 1 (72)			化 1 (17)			
魚介類販売業			寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)					寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)	
菓子製造業						NV 1 (6)							
家庭	寄ア 2 (2)		寄ア 1 (1)							寄ア 1 (1)			
不明			寄ア 1 (1)								寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)
合計	4 (5)	7 (154)	16 (41)	4 (9)	2 (7)	5 (116)	5 (13)	5 (40)	6 (25)	12 (27)	9 (26)	8 (147)	
細菌	黄色ブドウ球菌			1 (21)					1 (5)				1 (4)
	腸管出血性大腸菌			1 (3)					1 (4)				
	ウェルシュ菌		1 (112)				2 (109)		1 (29)				
	カンピロバクター		2 (6)		2 (6)		2 (6)	3 (10)		2 (5)	6 (21)	2 (7)	
	セレウス菌							1 (2)					
カンピロバクター及びサルモネラ											1 (5)		
ウイルス	ノロウイルス	1 (2)	2 (34)	1 (4)		1 (6)						1 (9)	2 (138)
寄生虫	アニサキス	2 (2)	2 (2)	13 (13)	1 (1)	1 (1)	1 (1)	1 (1)	2 (2)	3 (3)	6 (6)	5 (5)	5 (5)
化学物質	ヒスタミン	1 (1)								1 (17)			
	次亜塩素酸ナトリウム				1 (2)								

合計	Sta	EHEC	B. c	C. p	Camp	Camp, Sal	NV	寄7	化
52 (161)	1 (4)	2 (7)	1 (2)	1 (29)	19 (61)	1 (5)	3 (28)	22 (22)	2 (3)
10 (138)							3 (131)	7 (7)	
2 (49)	1 (21)						1 (28)		
1 (1)								1 (1)	
1 (5)	1 (5)								
2 (149)				2 (149)					
2 (89)				1 (72)					1 (17)
5 (5)								5 (5)	
1 (6)							1 (6)		
4 (4)								4 (4)	
3 (3)								3 (3)	
83 (610)	3 (30)	2 (7)	1 (2)	4 (250)	19 (61)	1 (5)	8 (193)	42 (42)	3 (20)
3 (30)									
2 (7)									
4 (250)									
19 (61)									
1 (2)									
1 (5)									
8 (193)									
42 (42)									
2 (18)									
1 (2)									

(6) サルモネラ関係

ア サルモネラ食中毒における血清型分類（最近10年間）

血清型		年次	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	合計
		件数（患者数）	3 (15)	5 (87)	8 (26)	6 (108)	3 (58)	0 (0)	2 (11)	2 (18)	0 (0)	0 (0)	29 (323)
O4	Typhimurium			1 (2)	1 (2)					1 (8)			3 (12)
	Stanley					1 (2)							1 (2)
	不明				1 (1)								1 (1)
	i:-*			1 (7)	1 (7)		1 (26)		1 (5)				4 (45)
O4及び O8	Saintpaul, Litchfield					1 (47)							1 (47)
O7	Braenderup			1 (14)									1 (14)
O8	Narashino					1 (7)							1 (7)
	Newport					1 (19)							1 (19)
	Litchfield									1 (10)			1 (10)
O9	Enteritidis	3 (15)	2 (64)	5 (16)	2 (33)	2 (32)			1 (6)				15 (166)

*:Kauffmann-Whiteの抗原構造表に掲載されている血清型に該当しない菌型

イ 令和3年のサルモネラ食中毒事件一覧表

令和3年のサルモネラ食中毒事件なし

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

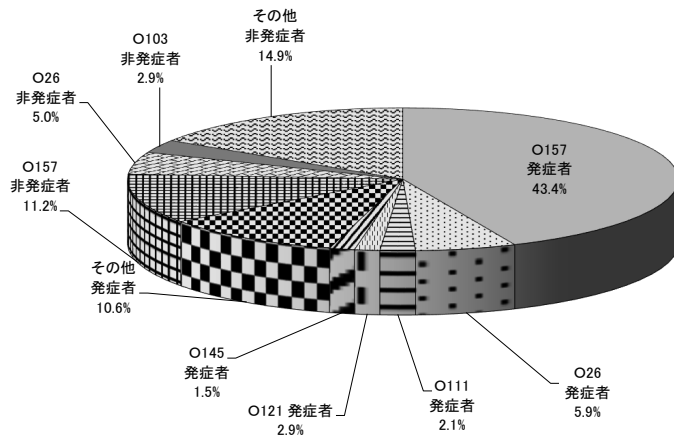


図1 血清型別感染者数(合計343人)

血清型	発症者	非発症者
O157	147	38
O26	20	17
O111	7	3
O103	5	10
O145	5	2
O121	2	0
O91	1	3
O126	1	0
O128	0	6
O146	0	2
O6	0	1
O8	0	1
O63	0	1
O168	0	1
UT	0	5
不明	32	29
合計	220	119

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合がある。

血清型別患者数の推移

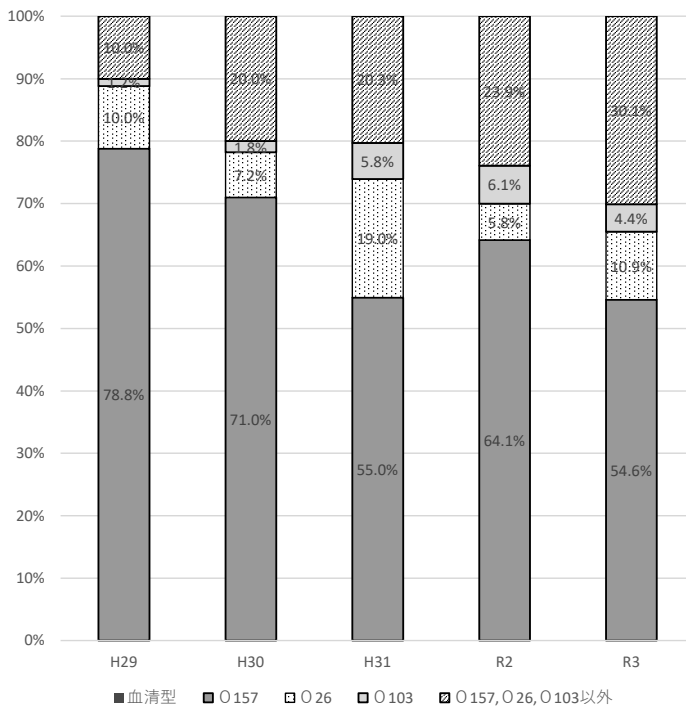


図2 血清型割合の推移(最近5年間)

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合がある。

年	H29	H30	H31	R2	R3
O1	0	0	1	0	0
O6	0	0	0	0	1
O8	0	0	0	0	1
O18	0	0	1	1	0
O26	48	37	76	20	37
O55	1	1	1	1	0
O63	0	1	0	0	1
O78	0	1	1	0	0
O91	7	1	4	7	4
O103	6	9	23	21	15
O111	10	16	11	9	10
O115	1	2	2	1	0
O121	4	48	9	11	2
O124	0	0	0	1	0
O126	0	0	0	0	1
O128	1	4	1	5	6
O142	0	0	0	0	0
O145	1	2	9	6	7
O146	0	0	1	3	2
O152	0	0	1	0	0
O157	379	363	220	220	185
O165	1	0	0	0	0
O168	0	0	0	0	1
UT	8	3	15	20	5
不明	14	23	24	17	61
合計	481	511	400	343	339

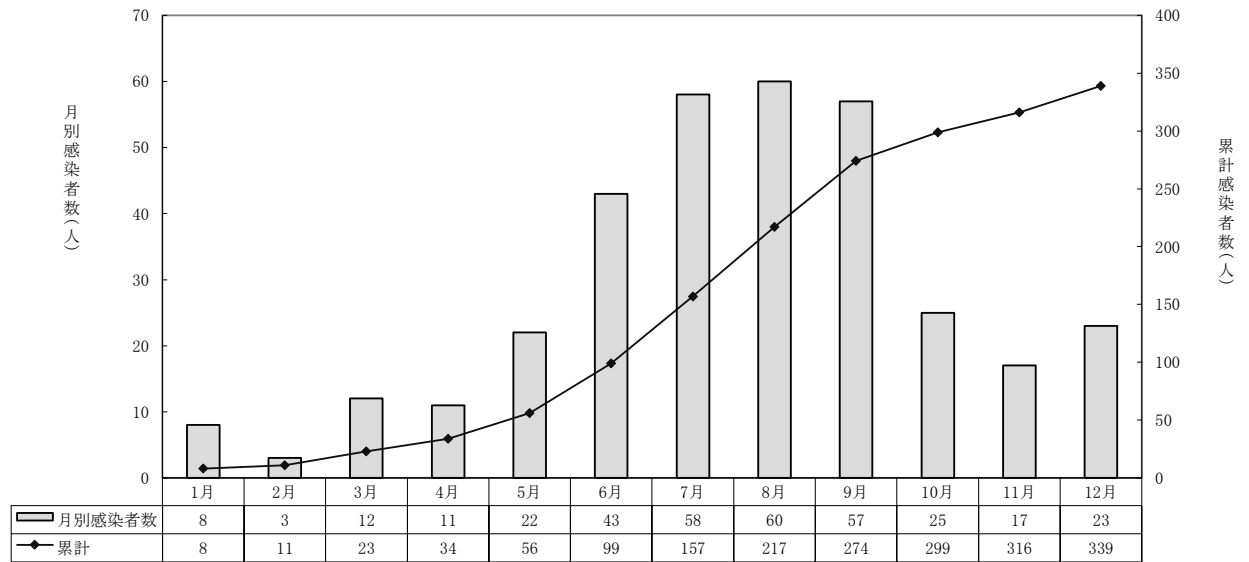


図3 月別感染者数

(注)発症者は発症日、非発症者は排便日の属する月に計上している。

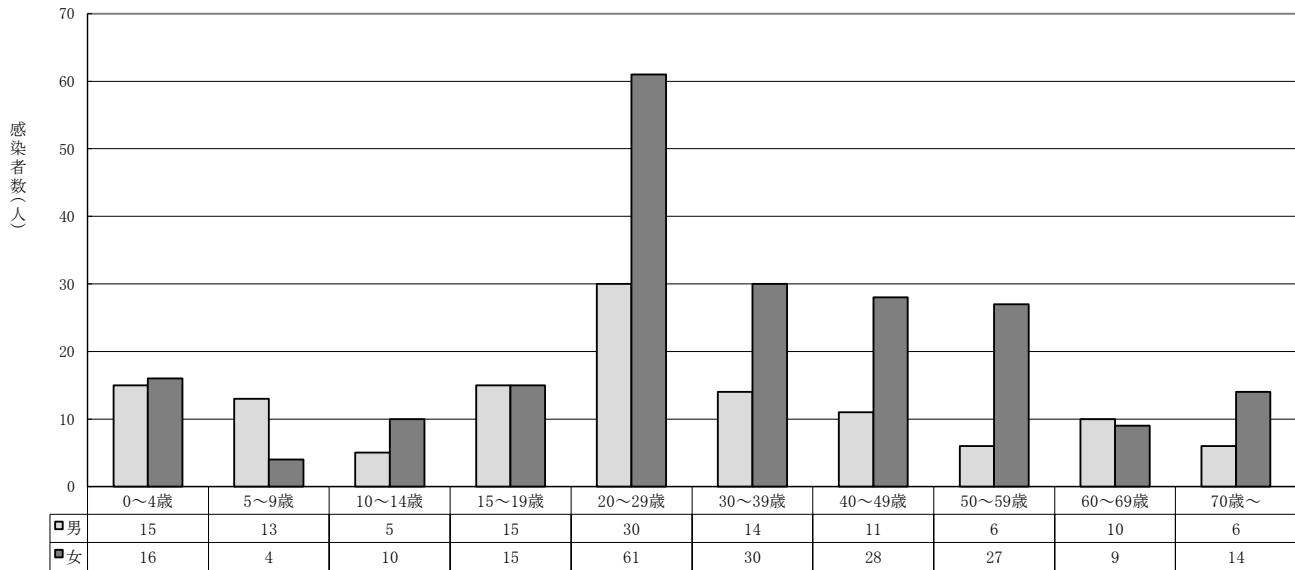


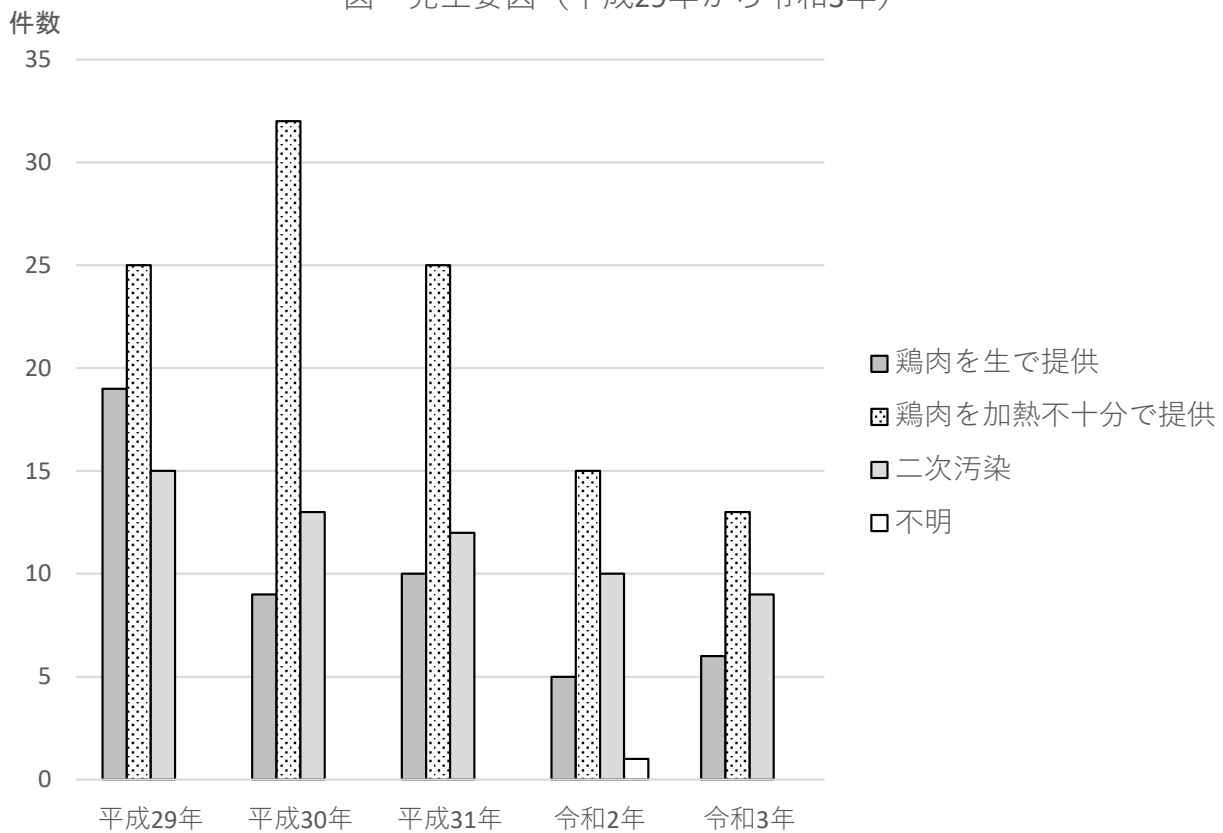
図4 年齢別、性別感染者数

(8) カンピロバクター食中毒事件における発生要因（最近5年間）

年次 件数	平成29年	平成30年	平成31年	令和2年	令和3年
発生要因	45	41	36	21	19
鶏肉を生で提供	19	9	10	5	6
鶏肉を加熱不十分で提供	25	32	25	15	13
二次汚染	15	13	12	10	9
不明				1	

※複数の発生要因があるため合計は一致しない。

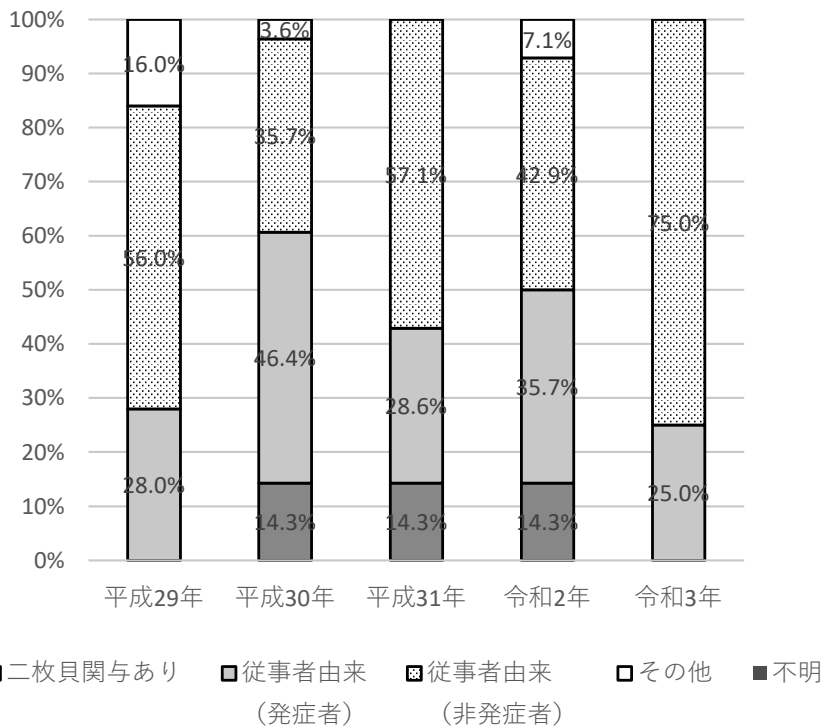
図 発生要因（平成29年から令和3年）



(9) ノロウイルス食中毒事件における発生要因（最近5年間）

年次		平成29年	平成30年	平成31年	令和2年	令和3年	合計
件数		25	28	14	14	8	89
発生要因	二枚貝		4	2	2		8
	牡蠣						0
	シジミ						0
	ホタテ						
従事者由来	発症者	7	13	4	5	2	31
	非発症者	14	10	8	6	6	44
その他		4	1				5
不明					1		1

* 原因食品の特定に至らなかった場合でも、患者の喫食メニューに牡蠣が含まれている場合は計上している。



(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

図1 発生要因別発生件数構成比推移

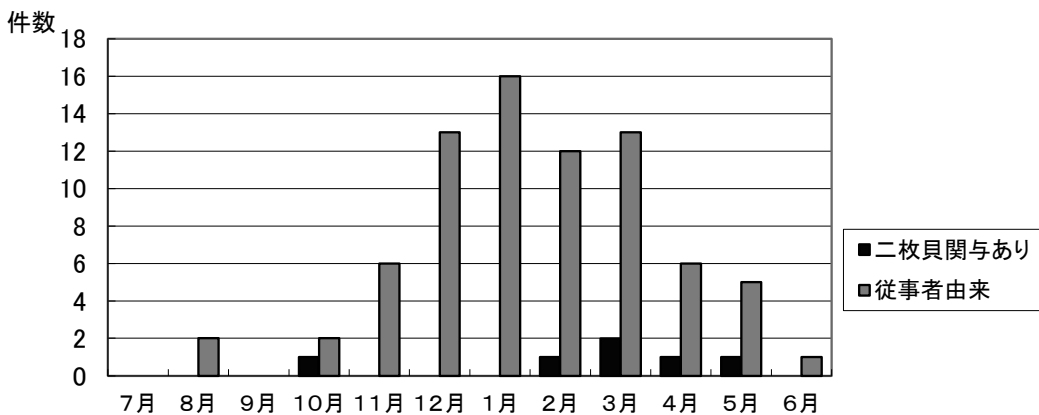


図2 発生要因別月別発生件数(平成29年から令和3年累計)

図2は、平成29年1月から令和3年12月までの発生件数累計であるが、ピークが中央となるような月の配置を便宜的に変更している。