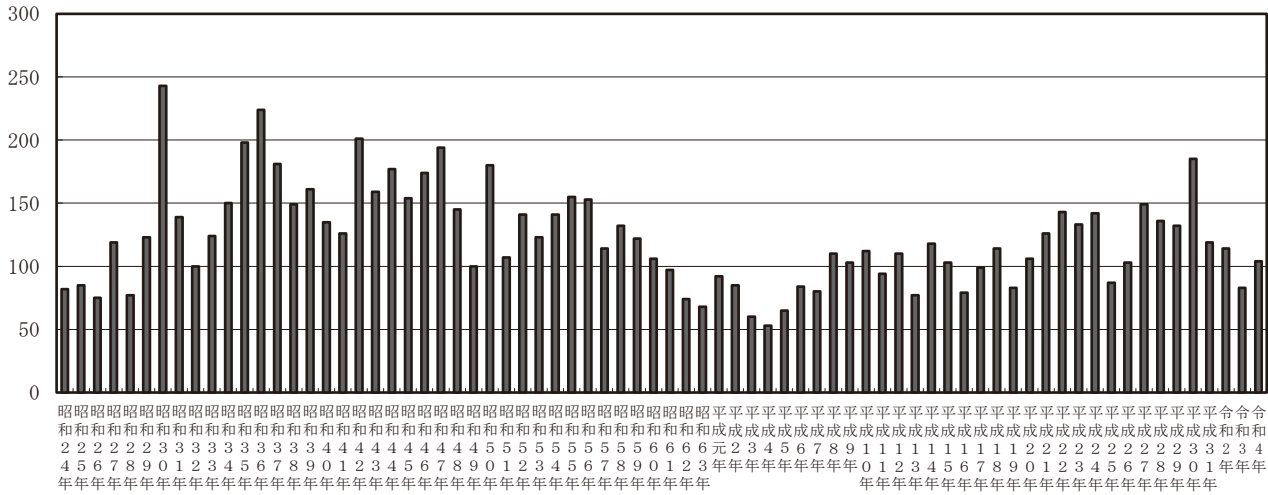


(1) 食中毒発生件数と患者数（昭和24年以降）

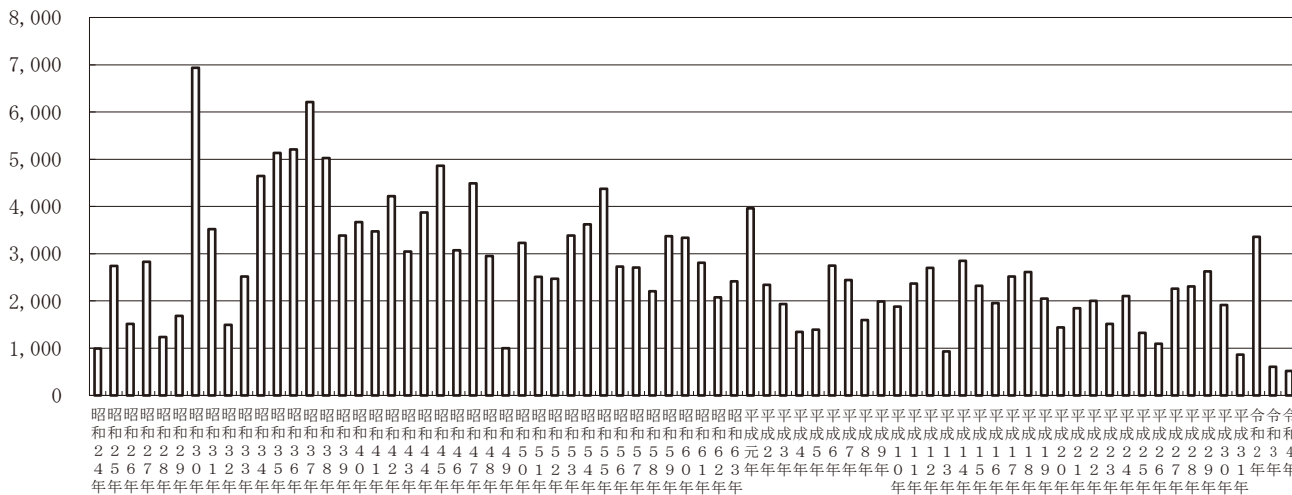
	件数	患者数	死亡者数
昭和24年	82	994	18
昭和25年	85	2,740	19
昭和26年	75	1,516	8
昭和27年	119	2,832	9
昭和28年	77	1,239	1
昭和29年	123	1,682	4
昭和30年	243	6,935	12
昭和31年	139	3,522	5
昭和32年	100	1,492	2
昭和33年	124	2,516	6
昭和34年	150	4,647	11
昭和35年	198	5,132	1
昭和36年	224	5,206	10
昭和37年	181	6,212	2
昭和38年	149	5,024	1
昭和39年	161	3,384	5
昭和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
令和4年	104	519	0

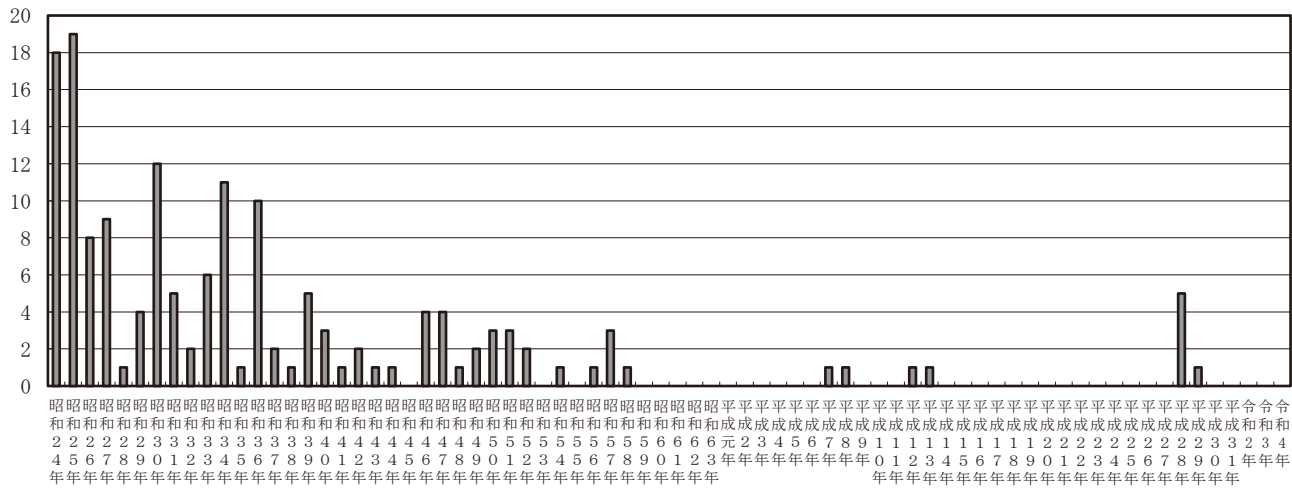
(件) 昭和24年以降発生した食中毒発生件数グラフ



(人) 昭和24年以降発生した食中毒患者数グラフ



(人) 昭和24年以降発生した食中毒死亡者数グラフ

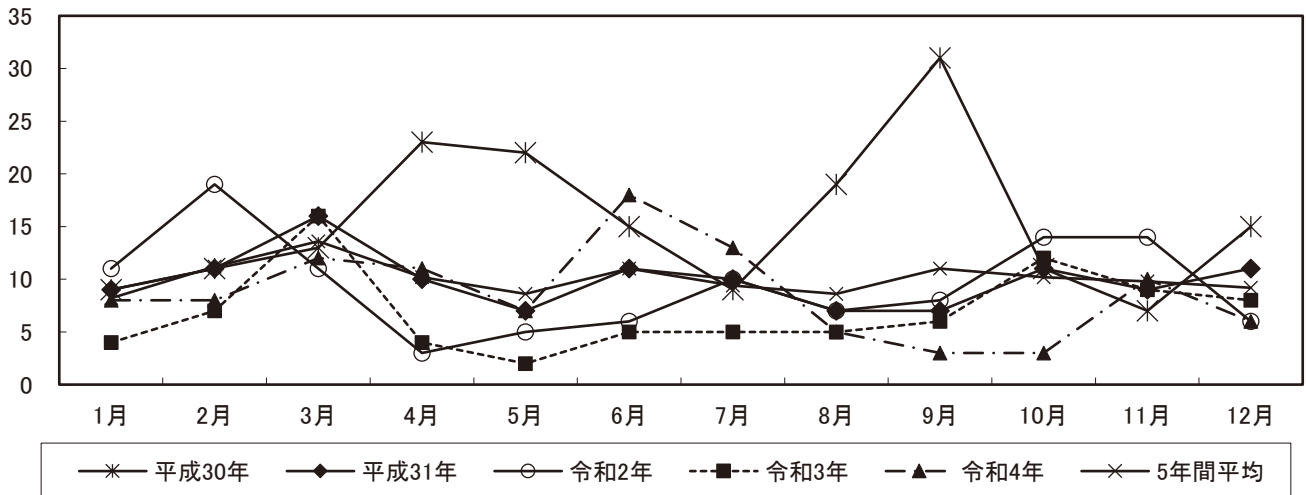


(2) 最近5年間（平成30年から令和4年まで）の食中毒発生状況

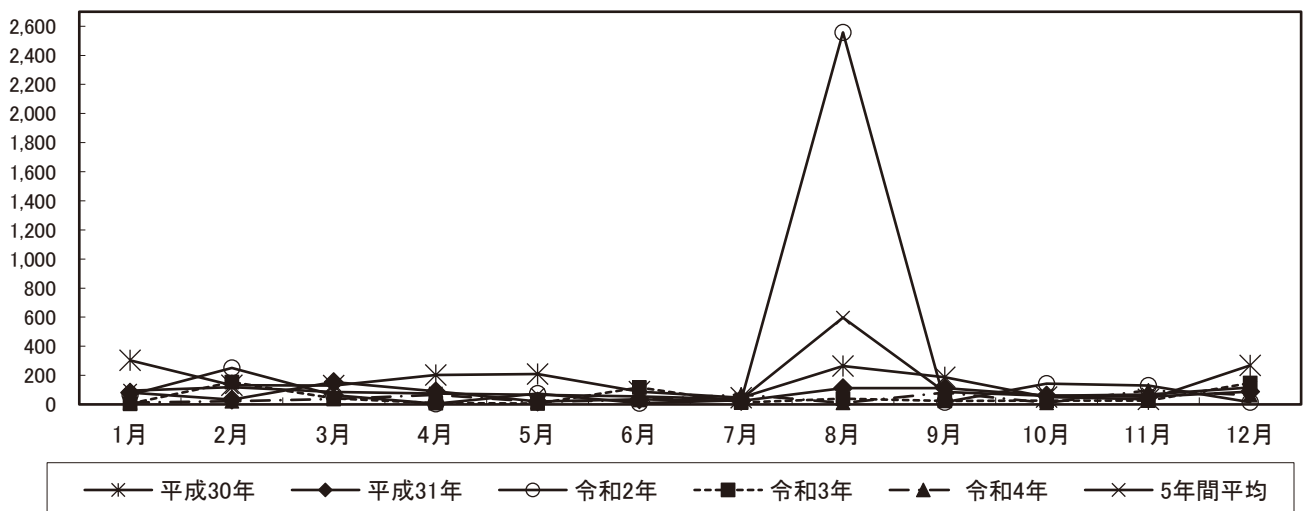
ア 月別食中毒発生状況

	平成30年		平成31年		令和2年		令和3年		令和4年		5年間平均	
	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	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	121.0	(1,454)
1月	9	(303)	9	(81)	11	(66)	4	(5)	8	(14)	8.2	(94)
2月	11	(133)	11	(34)	19	(250)	7	(154)	8	(23)	11.2	(119)
3月	13	(130)	16	(154)	11	(64)	16	(41)	12	(37)	13.6	(85)
4月	23	(202)	10	(90)	3	(5)	4	(9)	11	(66)	10.2	(74)
5月	22	(210)	7	(20)	5	(75)	2	(7)	7	(17)	8.6	(66)
6月	15	(87)	11	(35)	6	(9)	5	(116)	18	(30)	11.0	(55)
7月	9	(46)	10	(25)	10	(28)	5	(13)	13	(68)	9.4	(36)
8月	19	(265)	7	(113)	7	(2,558)	5	(40)	5	(10)	8.6	(597)
9月	31	(188)	7	(113)	8	(16)	6	(25)	3	(82)	11.0	(85)
10月	11	(50)	11	(61)	14	(143)	12	(27)	3	(11)	10.2	(58)
11月	7	(35)	9	(52)	14	(130)	9	(26)	10	(97)	9.8	(68)
12月	15	(268)	11	(87)	6	(15)	8	(147)	6	(64)	9.2	(116)

最近5年間(平成30年～令和4年)月別食中毒発生件数グラフ



最近5年間(平成30年～令和4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30年		平成31年		令和2年		令和3年		令和4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	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)
魚介類	貝類	3 (14)	1 (4)	2 (8)						
	ふぐ			1 (1)						
	その他	53 (60)	40 (48)	40 (62)	33 (60)	37 (38)				
魚介類 / その他、 すし	2 (2)	2 (2)	3 (3)	3 (3)	2 (2)					
魚介類加工品	4 (9)								1 (1)	
肉類及びその加工品	10 (46)	5 (14)	4 (17)	5 (18)	3 (15)					
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				2 (13)					1 (8)	
菓 子 類	1 (7)					1 (6)				
複 合 調 理 食 品	12 (372)	8 (170)	6 (98)	6 (97)	4 (101)					
す し 類	18 (91)	4 (4)	10 (18)	8 (138)	10 (10)					
そ の 他	68 (1,156)	52 (609)	36 (3,125)	25 (286)	31 (327)					
不 明	13 (17)	5 (5)	10 (14)	2 (2)	15 (17)					

ウ 病因物質別食中毒発生状況

	平成30年		平成31年		令和2年		令和3年		令和4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	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)
サルモネラ	2 (11)	2 (18)							1 (9)	
黄色ブドウ球菌	1 (7)	1 (4)	4 (29)	3 (30)	4 (34)					
腸炎ビブリオ	13 (120)	()								
カンピロバクター	41 (235)	36 (187)	21 (177)	19 (61)	19 (81)					
カンピロバクター及びサルモネラ	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)	2 (10)					
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 (29)	
ウエルシュ菌	4 (108)	3 (196)	4 (336)	4 (250)	5 (173)					
セレウス菌		1 (20)	1 (4)	1 (2)	1 (10)					
ボツリヌス菌									1 (1)	
ノロウイルス	28 (920)	14 (266)	14 (131)	8 (193)	6 (100)					
サポウイルス	1 (81)									
A群ロタウイルス	1 (8)									
アニサキス	77 (78)	50 (52)	56 (58)	42 (42)	62 (63)					
アニサキス及び シュードテラノーバ									1 (1)	
シュードテラノーバ	1 (1)	1 (1)	2 (2)							
ク ド ア	1 (7)									
化 学 物 質	3 (9)	1 (7)	4 (48)	3 (20)						
植 物 性 自 然 毒			1 (3)						1 (8)	
動 物 性 自 然 毒	1 (1)		1 (1)							
不 明	3 (49)	3 (81)	2 (6)							

エ 責任の所在別食中毒発生状況

	平成30年		平成31年		令和2年		令和3年		令和4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	185	(1,917)	119	(865)	114	(3,359)	83	(610)	104	(519)	
飲食店	一般	105	(1,050)	87	(586)	55	(250)	52	(161)	53	(248)
	すし	26	(135)	10	(11)	16	(24)	10	(138)	13	(13)
	仕出し	3	(349)	1	(93)	3	(2,746)	2	(49)	1	(7)
	弁当	1	(1)			2	(2)			1	(18)
	旅館・ホテル	1	(38)	1	(1)						
	そば					1	(1)				
	そうざい							1	(1)		
	自動車							1	(5)		
給食団	要許可	3	(67)	1	(76)	7	(155)	2	(149)	2	(82)
	届出	2	(75)			3	(124)	2	(89)	5	(113)
	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	18	(19)	6	(6)	8	(8)	5	(5)	10	(10)	
家庭	6	(6)	2	(2)	4	(6)	4	(4)	3	(3)	
その他	2	(153)	2	(43)					1	(8)	
不明	17	(17)	8	(8)	11	(15)	3	(3)	15	(17)	

オ 患者数が100名を超えた食中毒事件一覧

発生年月日	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
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理することとなり、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、提供食数が急増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

(3) 令和4年の食中毒発生状況

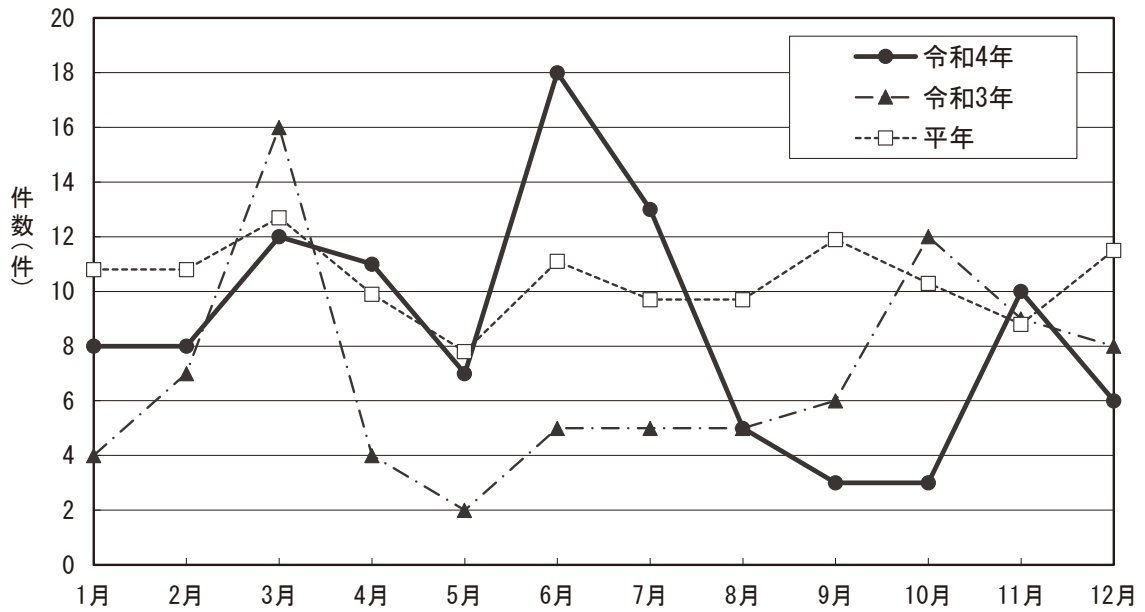
ア 月別食中毒発生状況（前年及び平年との比較）

区分 月 年	発生件数			患者数		
	令和4年	令和3年	平年	令和4年	令和3年	平年
累計	104	83	125.0	519	610	1,847
1月	8	4	10.8	14	5	254
2月	8	7	10.8	23	154	241
3月	12	16	12.7	37	41	134
4月	11	4	9.9	66	9	176
5月	7	2	7.8	17	7	70
6月	18	5	11.1	30	116	112
7月	13	5	9.7	68	13	53
8月	5	5	9.7	10	40	360
9月	3	6	11.9	82	25	85
10月	3	12	10.3	11	27	83
11月	10	9	8.8	97	26	80
12月	6	8	11.5	64	147	200

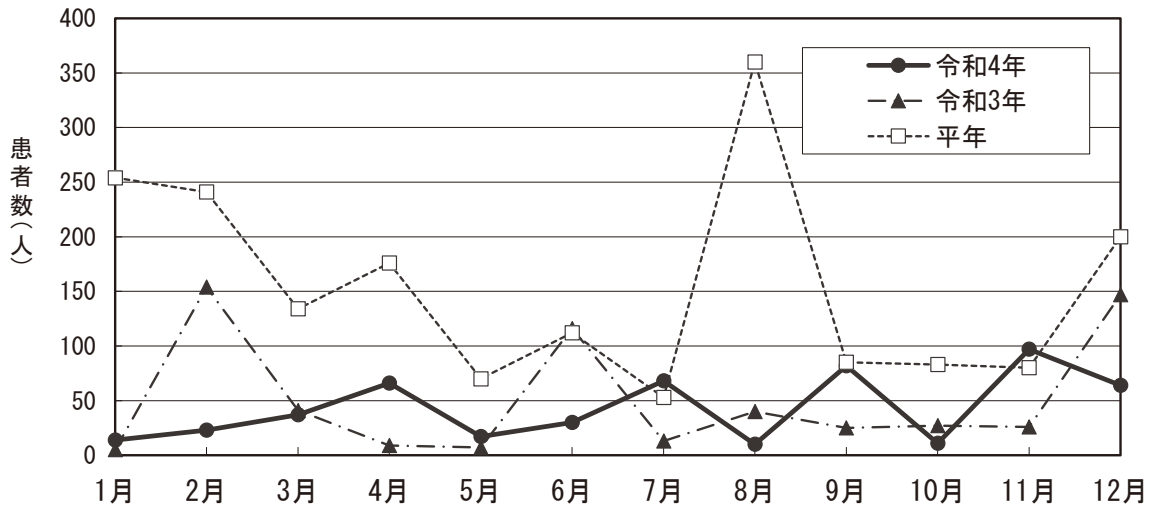
注1 平年とは最近10年間（平成24年から令和3年まで）の平均値

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

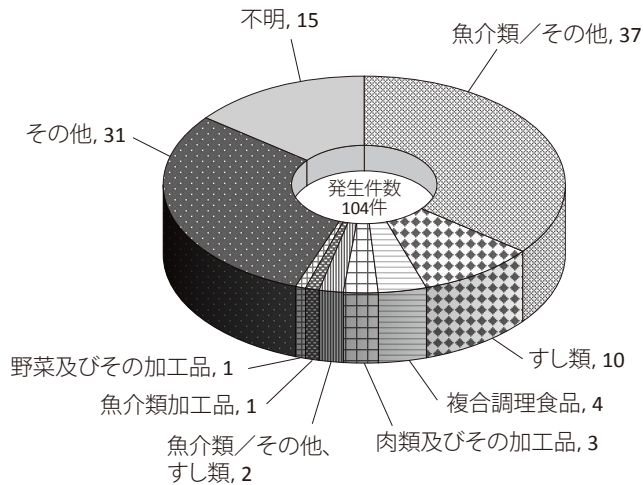


イ 原因食品別食中毒発生状況

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		104	519	100.0	100.0	
魚介類	(貝類及びその他を除く)	37	38	35.6	7.3	刺身等(アジのたたきを含む。)(寄ア及び寄シ)、アジの刺身(寄ア)、炙りしめさば(寄ア)、イワシの刺身(寄ア)、イワシの酢漬(寄ア)、飲食店の食事(寄ア)、飲食店の食事(胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(しめさば、ブリの刺身を含む。)(寄ア)、海鮮ちらし丼(寄ア)、カツオの刺身(寄ア)、キンメダイの刺身(寄ア)、胡麻サバ(寄ア)、刺身8件(寄ア8件)、刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)(寄ア)、刺身3種盛り(マグロ、スズキ、しめさば)(寄ア)、刺身定食(寄ア)、刺身等(イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛)(寄ア)、刺身盛合せ3件(寄ア3件)、しめさば4件(寄ア4件)、しめさば及びブリの刺身(寄ア)、生食用鮮魚介類(寄ア)、ヒラメ刺身(寄ア)、ブリ冊(寄ア)、マイワシの刺身(寄ア)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア)
す し 類		10	10	9.6	1.9	寿司5件(寄ア5件)、飲食店の食事2件(寄ア2件)、生食用鮮魚介類(寄ア)、寿司(サバ、ハマチを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(寿司を含む。)(寄ア)
魚介類/その他、 す し 類		2	2	1.9	0.4	飲食店の食事(寿司を含む。)(寄ア)、生食用鮮魚介類(寄ア)
魚介類加工品		1	1	1.0	0.2	アユのいずし(C.botu)
肉類及びその加工品		3	15	2.9	2.9	(牛)タンユッケ(EHEC)、白レバーたたき(Camp)、レバー串(Camp)
複 合 調 理 食 品		4	101	3.8	19.5	サンドイッチ(NV)、トウガンと鶏肉の煮物(C.p)、鶏そぼろ重(Sta)、寮の食事(C.p)
野菜及びその加工品		1	8	1.0	1.5	蒸しじゃがいも(植物)
そ の 他		31	327	29.8	63.0	飲食店の食事5件(NV3件、Camp1件、EHEC1件)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏レバーを含む。)(Camp)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏ササミポン酢を含む。)(Camp)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp3件)、飲食店の食事(しめさばを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)(2件(Camp2件)、飲食店の食事(焼き鳥を含む。)(Camp)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)(5件(Camp5件)、カレー弁当(C.p)、給食4件(C.p2件、NV2件)、弁当6件(Sta3件、astA保有大腸菌1件※、Sal1件、B.c1件)、鶏ササミ串を含む串焼き料理(Camp)
不 明		15	17	14.4	3.3	不明15件(寄ア13件、Camp2件)

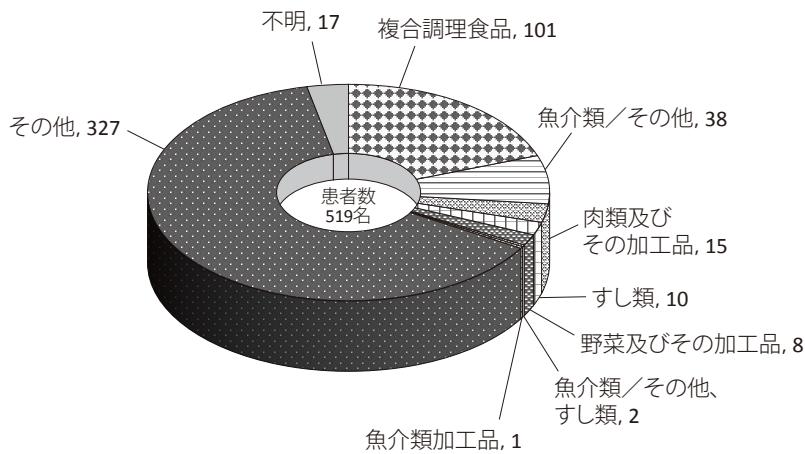
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。
 ※本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

原因食品別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	104	100.0
魚介類/その他	37	35.6
すし類	10	9.6
複合調理食品	4	3.8
肉類及びその加工品	3	2.9
魚介類/その他、すし類	2	1.9
魚介類加工品	1	1.0
野菜及びその加工品	1	1.0
その他	31	29.8
不明	15	14.4

原因食品別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	519	100.0
複合調理食品	101	19.5
魚介類/その他	38	7.3
肉類及びその加工品	15	2.9
すし類	10	1.9
野菜及びその加工品	8	1.5
魚介類/その他、すし類	2	0.4
魚介類加工品	1	0.2
その他	327	63.0
不明	17	3.3

(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。

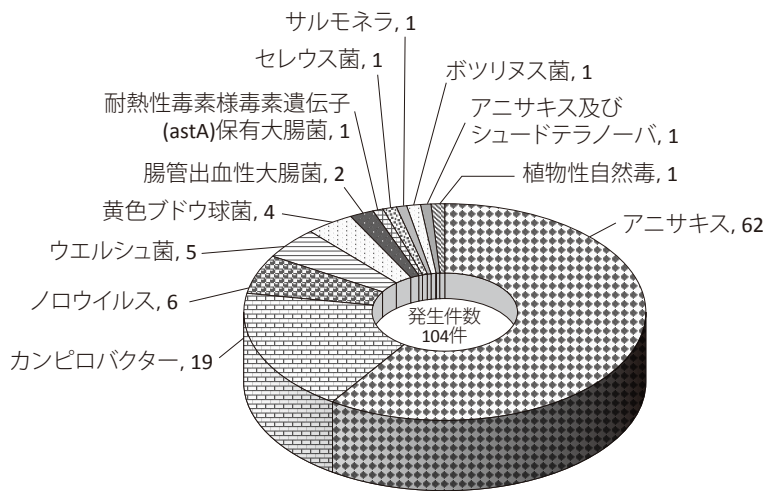
ウ 病因物質別食中毒発生状況

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		104	519	100.0	100.0	
細菌	黄色ブドウ球菌	4	34	3.8	6.6	弁当3件、鶏そばろ重
	腸管出血性大腸菌	2	10	1.9	1.9	(牛) タンユッケ、飲食店の食事
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌※	1	29	1.0	5.6	弁当
	ウエルシユ菌	5	173	4.8	33.3	給食2件、カレー弁当、トウガンと鶏肉の煮物、寮の食事
	カンピロバクター	19	81	18.3	15.6	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)5件、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)3件、飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)2件、飲食店の食事、不明2件、飲食店の食事(加熱不十分な鶏レバーを含む。)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏ササミボン酢を含む。)、飲食店の食事(焼き鳥を含む。)、白レバーたたき、レバー串、鶏ササミ串を含む串焼き料理
	セレウス菌	1	10	1.0	1.9	弁当
	サルモネラ	1	9	1.0	1.7	弁当
	ボツリヌス菌	1	1	1.0	0.2	アユのいづし
ウイルス	ノロウイルス	6	100	5.8	19.3	飲食店の食事3件、給食2件、サンドイッチ
寄生虫	アニサキス	62	63	59.6	12.1	アジの刺身、炙りしめさば、イワシの刺身、イワシの酢漬、飲食店の食事3件、飲食店の食事(胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。)、飲食店の食事(しめさば、ブリの刺身を含む。)、飲食店の食事(しめさばを含む。)、飲食店の食事(寿司を含む。))2件、海鮮ちらし丼、カツオの刺身、キンメダイの刺身、胡麻サバ、刺身8件、刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)、刺身3種盛り(マグロ、スズキ、しめさば)、刺身定食、刺身等(イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛)、刺身盛合せ3件、しめさば4件、しめさば及びブリの刺身、寿司5件、生食用鮮魚介類3件、ヒラメ刺身、不明13件、マイワシの刺身、ブリ冊、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。))、寿司(サバ、ハマチを含む。))
	アニサキス及び シュードテラノーバ	1	1	1.0	0.2	刺身等(アジのたたきを含む。))
自然毒	植物性自然毒	1	8	1.0	1.5	蒸しじゃがいも

(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。

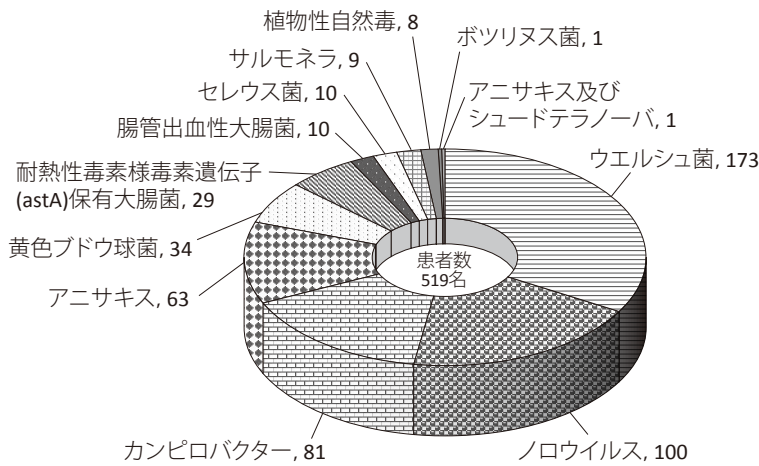
※本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

病因物質別食中毒発生件数グラフ



合計	件数	構成比 (%)
	104	100.0
アニサキス	62	59.6
カンピロバクター	19	18.3
ノロウイルス	6	5.8
ウエルシュ菌	5	4.8
黄色ブドウ球菌	4	3.8
腸管出血性大腸菌	2	1.9
耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌	1	1.0
セレウス菌	1	1.0
サルモネラ	1	1.0
ボツリヌス菌	1	1.0
アニサキス及びシユードテラノーバ	1	1.0
植物性自然毒	1	1.0

病因物質別食中毒患者数グラフ



合計	患者数	構成比 (%)
	519	100.0
ウエルシュ菌	173	33.3
ノロウイルス	100	19.3
カンピロバクター	81	15.6
アニサキス	63	12.1
黄色ブドウ球菌	34	6.6
耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌	29	5.6
腸管出血性大腸菌	10	1.9
セレウス菌	10	1.9
サルモネラ	9	1.7
植物性自然毒	8	1.5
ボツリヌス菌	1	0.2
アニサキス及びシユードテラノーバ	1	0.2

(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。

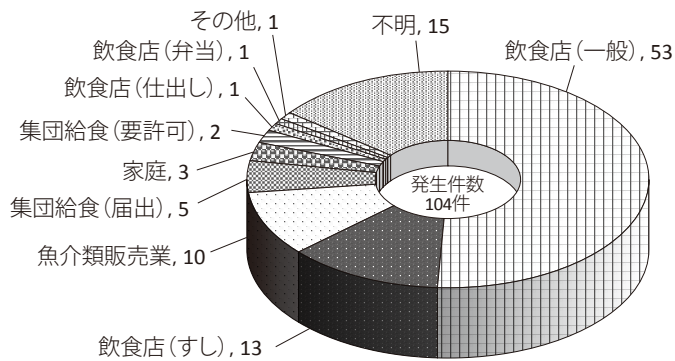
エ 責任の所在別食中毒発生状況

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		104	519	100.0	100.0	
飲 食 店	一 般	53	248	51.0	47.8	(牛) タンユッケ(EHEC)、炙りしめさば(寄ア)、飲食店の食事6件(NV3件、Camp1件、EHEC1件、寄ア1件)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏ササミボン酢を含む。)(Camp)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)(Camp3件)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏レバーを含む。)(Camp)、飲食店の食事(胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(しめさば、プリの刺身を含む。)(寄ア)、飲食店の食事(しめさばを含む。)(寄ア)、飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)(Camp2件)、飲食店の食事(焼き鳥を含む。)(Camp)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)(Camp5件)、海鮮ちらし丼(寄ア)、カレー弁当(C.p)、胡麻サバ(寄ア)、刺身5件(寄ア5件)、刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)(寄ア)、刺身3種盛り(マグロ、スズキ、しめさば)(寄ア)、刺身定食(寄ア)、刺身等(イワシ刺身、イワシミソタタキ、イカ塩辛)(寄ア)、刺身盛合せ2件(寄ア2件)、サンドイッチ(NV)、しめさば3件(寄ア3件)、しめさば及びプリの刺身(寄ア)、白レバーたたき(Camp)、寿司(寄ア)、鶏そぼろ重(Sta)、生食用鮮魚介類(寄ア)、ヒラメ刺身(寄ア)、レバー串(Camp)、鶏ササミ串を含む串焼き料理(Camp)、弁当3件(Sa1、B.c、astA保有大腸菌※)
	す し	13	13	12.5	2.5	飲食店の食事2件(寄ア2件)、飲食店の食事(寿司を含む。)(2件(寄ア2件)、キンメダイの刺身(寄ア)、寿司4件(寄ア4件)、生食用鮮魚介類2件(寄ア2件)、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア)、寿司(サバ、ハマチを含む。)(寄ア)
	仕 出 し	1	7	1.0	1.3	弁当(Sta)
	弁 当	1	18	1.0	3.5	弁当(Sta)
集 団 給 食	要 許 可	2	82	1.9	15.8	寮の食事(C.p)、給食(C.p)
	届 出	5	113	4.8	21.8	給食3件(NV2件、C.p1件)、弁当(Sta)、トウガンと鶏肉の煮物(C.p)
魚 介 類 販 売 業		10	10	9.6	1.9	アジの刺身(寄ア)、イワシの刺身(寄ア)、カツオの刺身(寄ア)、刺身2件(寄ア2件)、刺身盛合せ(寄ア)、マイワシの刺身(寄ア)、プリ冊(寄ア)、しめさば(寄ア)、刺身等(アジのたたきを含む。)(寄ア及び寄シ)
家 庭		3	3	2.9	0.6	アユのいずし(C.botu)、刺身(寄ア)、イワシの酢漬け(寄ア)
そ の 他		1	8	1.0	1.5	蒸しじゃがいも(植物)
不 明		15	17	14.4	3.3	不明15件(寄ア13件、Camp2件)

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

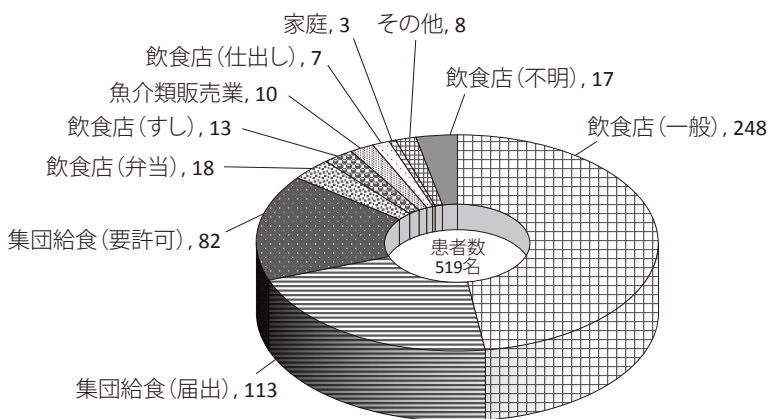
※本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

責任の所在別食中毒発生件数グラフ



	合計	
	件数	構成比 (%)
飲食店(一般)	53	51.0
飲食店(すし)	13	12.5
魚介類販売業	10	9.6
集団給食(届出)	5	4.8
家庭	3	2.9
集団給食(要許可)	2	1.9
飲食店(仕出し)	1	1.0
飲食店(弁当)	1	1.0
その他	1	1.0
不明	15	14.4

責任の所在別食中毒患者数グラフ



	合計	
	患者数	構成比 (%)
飲食店(一般)	248	47.8
集団給食(届出)	113	21.8
集団給食(要許可)	82	15.8
飲食店(弁当)	18	3.5
飲食店(すし)	13	2.5
魚介類販売業	10	1.9
飲食店(仕出し)	7	1.3
家庭	3	0.6
その他	8	1.5
不明	17	3.3

(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。

(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	(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)
魚介類/その他	生食用鮮魚介類	寄ア 1 (1)										
	飲食店の食事	寄ア 1 (1)										
	刺身	寄ア 1 (1)										
	しめさば			寄ア 1 (2)		寄ア 2 (2)						
	刺身等(アジのたたきを含む。)			寄ア・寄シ 1 (1)								
	刺身			寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)	寄ア 2 (2)	寄ア 1 (1)				
	しめさば及びブリの刺身					寄ア 1 (1)						
	イワシの刺身					寄ア 1 (1)						
	炙りしめさば					寄ア 1 (1)						
	飲食店の食事(胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。)					寄ア 1 (1)						
	海鮮ちらし丼						寄ア 1 (1)					
	刺身等(イワシ刺身、イワシミソタタキ、イカ塩辛)						寄ア 1 (1)					
	刺身盛り合せ								寄ア 1 (1)			
	イワシの刺身								寄ア 1 (1)			
	飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)								寄ア 1 (1)			
	刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)										寄ア 1 (1)	
	刺身										寄ア 1 (1)	
	イワシの酢漬										寄ア 1 (1)	
	刺身3種盛り(マグロ、スズキ、しめさば)										寄ア 1 (1)	
	アジの刺身											
カツオの刺身												
キンメダイの刺身												
ヒラメの刺身												
胡麻サバ												
ブリ												
飲食店の食事(しめさば、ブリの刺身を含む。)												
すし類	飲食店の食事	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)									
	寿司						寄ア 1 (1)				寄ア 1 (1)	
	生食用鮮魚介類										寄ア 1 (1)	
	寿司(サバ、ハマチを含む。)											
魚介類/その他、すし類	飲食店の食事(寿司を含む。)										寄ア 1 (1)	
	生食用鮮魚介類										寄ア 1 (1)	
魚介類加工品	アユのいざし		C.botu 1 (1)									
肉類及びその加工品	(牛)タンユッケ								EHEC 1 (5)			
	白レバーたたき										Camp 1 (2)	
複合調理食品	レバー串											
	トウガンと鶏肉の煮物											
	鶏そば											
野菜及びその加工品	察の食事											
	サンドイッチ											
その他	蒸しじゃがいも										植 1 (8)	
	飲食店の食事	NV 1 (4)										
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)	Camp 1 (4)						Camp 2 (6)				
	給食		NV 1 (14)	NV 1 (18)								
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)				Camp 1 (8)				Camp 1 (4)	Camp 1 (4)		
	カレー弁当							C.p 1 (15)				
	飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)							Camp 1 (10)			Camp 1 (2)	
	弁当							stx4保有大腸菌 1 (29)				
	飲食店の食事(加熱不十分な鶏サミボン酢を含む。)								Camp 1 (4)			
	飲食店の食事(しめさばを含む。)										寄ア 1 (1)	
	飲食店の食事(焼き鳥を含む。)											
鶏ササミを含む串焼き料理												
飲食店の食事(加熱不十分な鶏レバーを含む。)												
不明	不明	寄ア 2 (2)	Camp 1 (2)	寄ア 2 (2)	寄ア 1 (1)						寄ア 5 (5)	

7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計	施設別
13 (68)	5 (10)	3 (82)	3 (11)	10 (97)	6 (64)	104 (519)	
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
					客ア 1 (1)	4 (5)	飲食店 (一般)、魚介類販売業
						1 (1)	魚介類販売業
					客ア 1 (1)	6 (6)	飲食店 (一般)、魚介類販売業、家庭
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	魚介類販売業
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
			客ア 1 (1)	客ア 1 (1)		3 (3)	魚介類販売業、飲食店 (一般)
						1 (1)	魚介類販売業
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (一般)
客ア 1 (1)						2 (2)	飲食店 (一般)
						1 (1)	家庭
						1 (1)	飲食店 (一般)
客ア 1 (1)						1 (1)	魚介類販売業
客ア 1 (1)						1 (1)	魚介類販売業
客ア 1 (1)						1 (1)	飲食店 (すし)
	客ア 1 (1)					1 (1)	飲食店 (一般)
			客ア 1 (1)			1 (1)	飲食店 (一般)
				客ア 1 (1)		1 (1)	魚介類販売業
				客ア 1 (1)		1 (1)	飲食店 (一般)
						2 (2)	飲食店 (すし)
客ア 1 (1)	客ア 1 (1)			客ア 1 (1)		5 (5)	飲食店 (すし)、飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (すし)
	客ア 1 (1)					1 (1)	飲食店 (すし)
				客ア 1 (1)		1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	飲食店 (すし)
						1 (1)	家庭
						1 (5)	飲食店 (一般)
						1 (2)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (8)		1 (8)	飲食店 (一般)
C.p 1 (27)						1 (27)	集団給食 (届出)
	Sta 1 (4)					1 (4)	飲食店 (一般)
		C.p 1 (22)				1 (22)	集団給食 (要許可)
					NV 1 (48)	1 (48)	飲食店 (一般)
						1 (8)	その他
Camp 1 (3) EHEC 1 (5) NV 1 (4)					NV 1 (12)	5 (28)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (4)		4 (14)	飲食店 (一般)
		C.p 1 (49)		C.p 1 (60)		4 (141)	集団給食 (届出)、集団給食 (要許可)
	Camp 1 (3)					4 (19)	飲食店 (一般)
						1 (15)	飲食店 (一般)
						2 (12)	飲食店 (一般)
Sta 2 (12) B.c 1 (10)			Sal 1 (9)	Sta 1 (18)		6 (78)	飲食店 (一般)、飲食店 (仕出し)、集団給食 (届出)
						1 (4)	飲食店 (一般)
						1 (1)	飲食店 (一般)
Camp 1 (2)						1 (2)	飲食店 (一般)
		Camp 1 (11)				1 (11)	飲食店 (一般)
				Camp 1 (2)		1 (2)	飲食店 (一般)
					客ア 2 (2)	15 (17)	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 (4) Camp 1 (4) 寄ア 3 (3)	寄ア 1 (2)	寄ア 6 (6) Camp 1 (8)	C.p 1 (15) 寄ア 3 (3) Camp 3 (16) astA保有大腸菌 1 (29)	EHEC 1 (5) Camp 2 (8)	寄ア 4 (4) Camp 3 (8)	Camp 2 (5) B.c 1 (10) 寄ア 1 (1) EHEC 1 (5) NV 1 (4)	寄ア 1 (1) Camp 1 (3) Sta 1 (4)	Camp 1 (11)	寄ア 2 (2) Sal 1 (9)	Camp 3 (14) 寄ア 3 (3)	NV 2 (60) 寄ア 1 (1)
	すし	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)		寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 4 (4)	寄ア 2 (2)	寄ア 2 (2)			寄ア 1 (1)	
	仕出し							Sta 1 (7)					
	弁当											Sta 1 (18)	
給食団	要許可									C.p 1 (22)		C.p 1 (60)	
	届出		NV 1 (14)	NV 1 (18)				Sta 1 (5) C.p 1 (27)		C.p 1 (49)			
魚介類販売業			寄ア 1 (1) 寄ア・寄シ 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)	寄ア 2 (2)		寄ア 2 (2)				寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)
家庭			C.botu 1 (1)			寄ア 1 (1)	寄ア 1 (1)						
その他							植 1 (8)						
不明	寄ア 2 (2)	寄ア 1 (1) Camp 1 (2)	寄ア 2 (2) Camp 1 (2)	寄ア 1 (1)			寄ア 5 (5)						寄ア 2 (2)
合計	8 (14)	8 (23)	12 (37)	11 (66)	7 (17)	18 (30)	13 (68)	5 (10)	3 (82)	3 (11)	10 (97)	6 (64)	
細菌	黄色ブドウ球菌							2 (12)	1 (4)			1 (18)	
	腸管出血性大腸菌					1 (5)		1 (5)					
	astA保有大腸菌				1 (29)								
	ウエルシュ菌				1 (15)			1 (27)		2 (71)		1 (60)	
	カンピロバクター	1 (4)	1 (2)	2 (10)	3 (16)	2 (8)	3 (8)	2 (5)	1 (3)	1 (11)		3 (14)	
	セレウス菌							1 (10)					
	サルモネラ										1 (9)		
	ボツリヌス菌		1 (1)										
ウイルス	ノロウイルス 1 (4)	1 (14)	1 (18)					1 (4)				2 (60)	
寄生虫	アニサキス	6 (6)	4 (5)	9 (9)	6 (6)	4 (4)	14 (14)	5 (5)	3 (3)		2 (2)	5 (5)	4 (4)
	アニサキス及びシムエドテラノーバ		1 (1)										
自然毒	植物性自然毒						1 (8)						

合計	Sta	EHEC	astA保有大腸菌	C. p	Camp	B. c	Sal	C. botu	NV	寄7	寄7, 寄シ	植
53 (248)	1 (4)	2 (10)	1 (29)	1 (15)	17 (77)	1 (10)	1 (9)		4 (68)	25 (26)		
13 (13)										13 (13)		
1 (7)	1 (7)											
1 (18)	1 (18)											
2 (82)				2 (82)								
5 (113)	1 (5)			2 (76)					2 (32)			
10 (10)										9 (9)	1 (1)	
3 (3)								1 (1)		2 (2)		
1 (8)												1 (8)
15 (17)					2 (4)					13 (13)		
104 (519)	4 (34)	2 (10)	1 (29)	5 (173)	19 (81)	1 (10)	1 (9)	1 (1)	6 (100)	62 (63)	1 (1)	1 (8)
4 (34)												
2 (10)												
1 (29)												
5 (173)												
19 (81)												
1 (10)												
1 (9)												
1 (1)												
6 (100)												
62 (63)												
1 (1)												
1 (8)												

(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	H25	H26	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	R4	合計
		件数（患者数）	5 (87)	8 (26)	6 (108)	3 (58)	0 (0)	2 (11)	2 (18)	0 (0)	0 (0)	1 (9)	27 (317)
O4	Typhimurium	1 (2)	1 (2)						1 (8)				3 (12)
	Stanley			1 (2)									1 (2)
	Schwarzengrund											1 (9)	1 (9)
	i:-*	1 (7)	1 (7)		1 (26)			1 (5)					4 (45)
	不明		1 (1)										1 (1)
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	2 (64)	5 (16)	2 (33)	2 (32)			1 (6)					12 (151)

*: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4年のサルモネラ食中毒事件一覧表

通し 番号	事件 番号	発生 月日	患者数	喫食 者数	原因食品	原因施設	菌 型	
							O群	血清型
1	87	10月25日	9	14	弁当	飲食店(一般)	O4	Schwarzengrund

(7) 腸管出血性大腸菌感染者発生状況

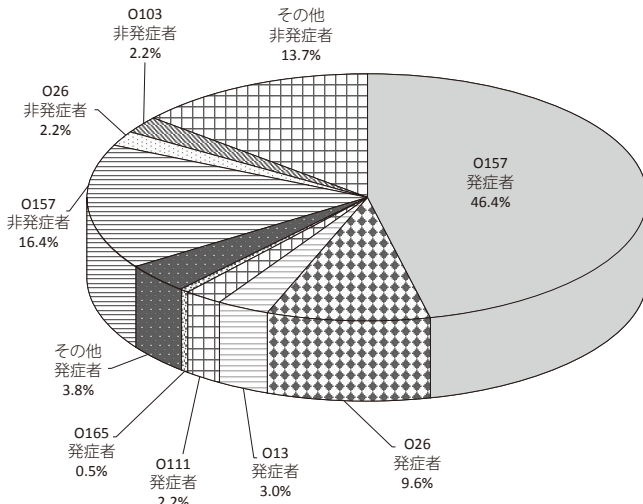


図1 血清型別感染者数(合計366人)

(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。
 (注) 2名の発症者からO157及びO103、O157及びO26が検出されたため、総数は実際の発症者数より2名多くなっている。

血清型別感染者数の推移

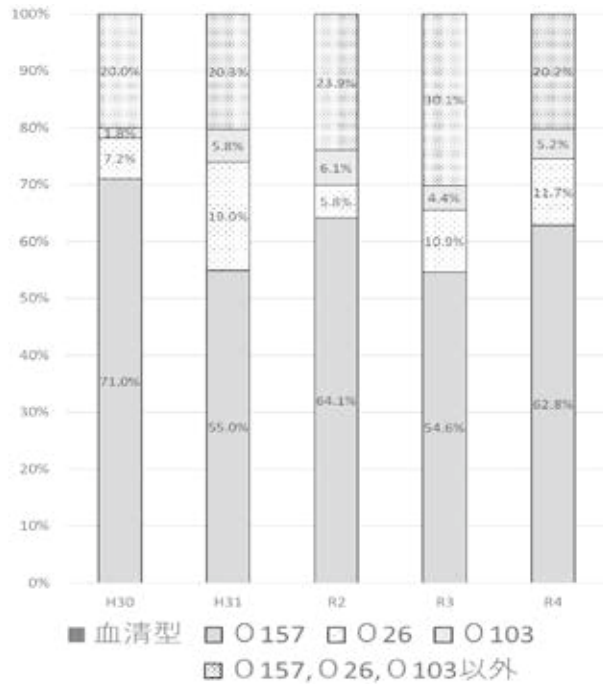


図2 血清型割合の推移(最近5年間)

年	H30	H31	R2	R3	R4
血清型					
O1	0	1	0	0	0
O6	0	0	0	1	0
O8	0	0	0	1	3
O18	0	1	1	0	0
O26	37	76	20	37	43
O55	1	1	1	0	0
O63	1	0	0	1	1
O78	1	1	0	0	1
O91	1	4	7	4	7
O103	9	23	21	15	19
O111	16	11	9	10	10
O115	2	2	1	0	2
O121	48	9	11	2	0
O124	0	0	1	0	0
O126	0	0	0	1	0
O128	4	1	5	6	3
O142	0	0	0	0	0
O145	2	9	6	7	1
O146	0	1	3	2	0
O152	0	1	0	0	0
O157	363	220	220	185	230
O165	0	0	0	0	3
O168	0	0	0	1	1
U T	3	15	20	5	19
不明	23	24	17	61	23
合計	511	400	343	339	366

(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。
 (注) 2名の発症者からO157及びO103、O157及びO26が検出されたため、総数は実際の発症者数より2名多くなっている。

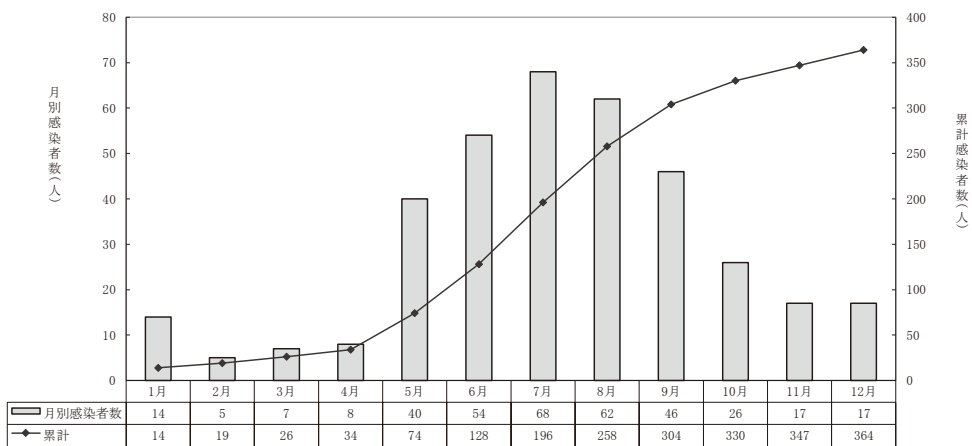


図3 月別感染者数

(注)発症者は発症日、非発症者は採便日の属する月に計上している。

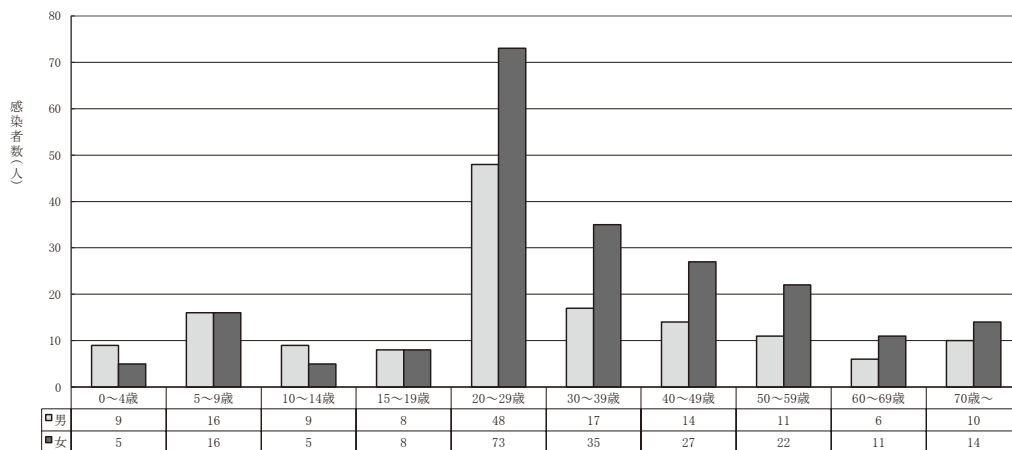
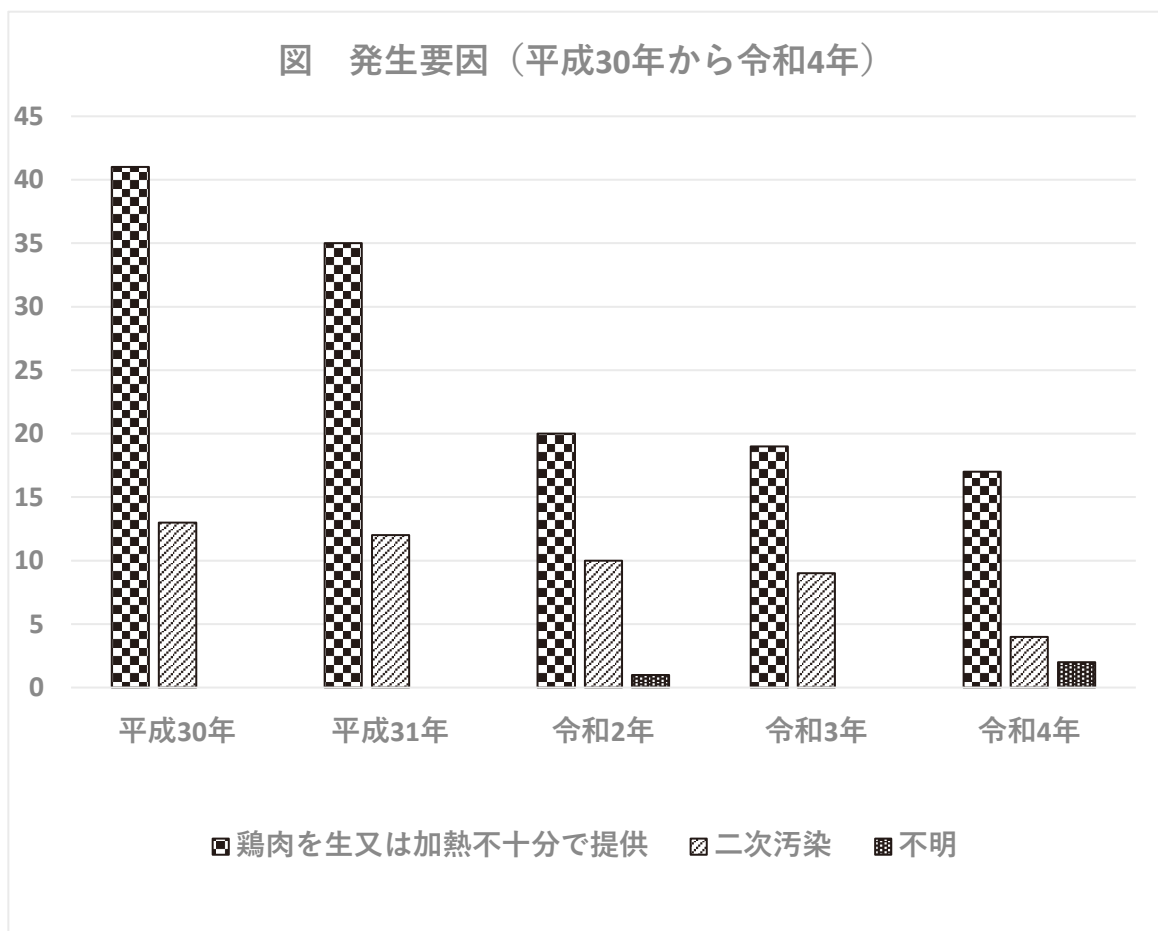


図4 年齢別、性別感染者数

(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30年	平成31年	令和2年	令和3年	令和4年
発生要因	41	36	21	19	19
鶏肉を生又は加熱不十分で提供	41	35	20	19	17
二次汚染	13	12	10	9	4
不明			1		2

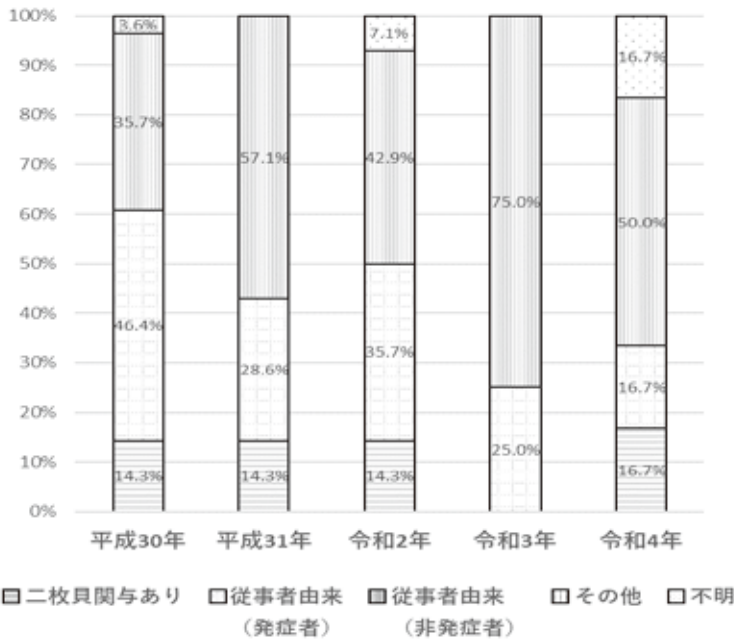
※複数の発生要因があるため合計は一致しない。



(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30年	平成31年	令和2年	令和3年	令和4年	合計
件数		28	14	14	8	6	70
発生要因							
二枚貝	牡蠣	4	2	2		1	9
従事者由来	発症者	13	4	5	2	1	25
	非発症者	10	8	6	6	3	33
その他		1					1
不明				1		1	2

※ 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

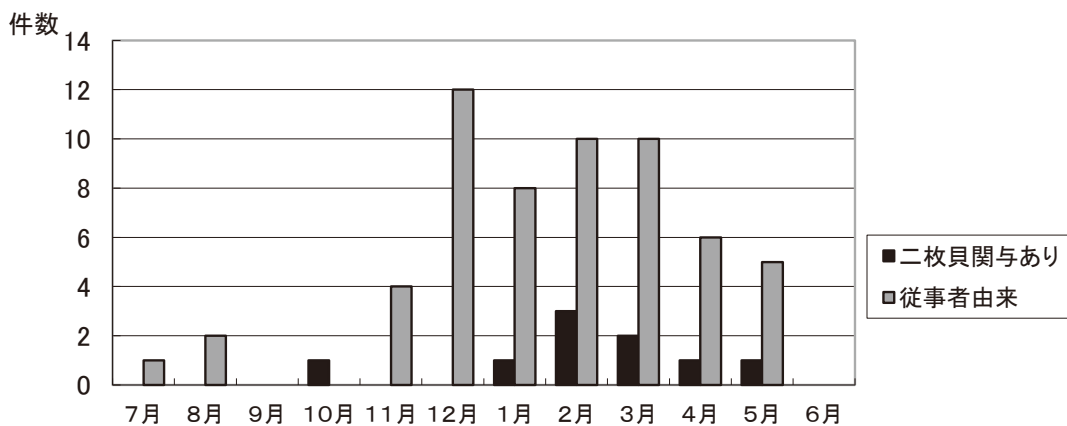


図2 発生要因別月別発生件数(平成30年から令和4年累計)

図2は、平成30年1月から令和4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月の配置を便宜的に変更している。