

# 食品衛生の窓

[たべもの安全情報館](#)[食品事業者向け情報](#)[調査統計データ](#)[東京都の取組・制度](#)[食中毒の発生状況](#)[ホーム](#) » [調査・統計データ](#) » [食中毒の発生状況](#) » [食中毒発生状況（確定値）](#) [バックナンバー](#) » [令和5年 東京都食中毒発生状況（確定値）](#)[食中毒発生状況（確定値）](#)  
[バックナンバー](#)[令和5年 東京都食中毒発生状況（確定値）](#)

## 令和5年 東京都食中毒発生状況（確定値）

令和5年の食中毒発生状況が確定いたしましたので、下記の通りお知らせします。  
食品監視課食中毒調査担当

### 1 事件数

137 件  
(昨年同期 104 件)

### 2 患者数

878 人  
(昨年同期 519 人)

### 3 死者数

0 人  
(昨年同期 0 人)

### 4 月別食中毒発生状況

#### (1) 令和5年（2023年）の月別発生状況(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 (単位：件)	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137
患者数 (単位：人)	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	49	123	878

#### (2) 令和4年（2022年）の月別発生状況(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 (単位：件)	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104
患者数 (単位：人)	14	23	37	66	17	30	68	10	82	11	97	64	519

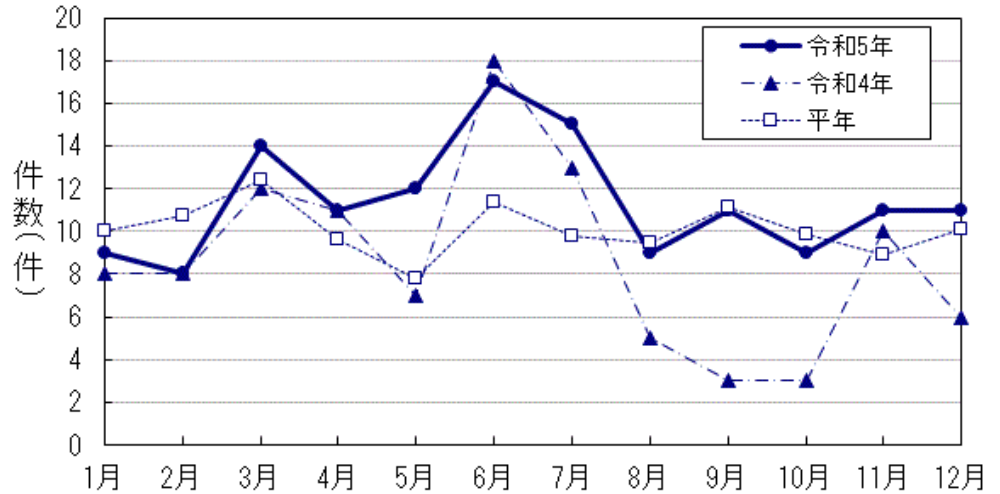
#### (3) 最近10年間の月別発生状況（平成25年から令和4年までの平均値）

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
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----

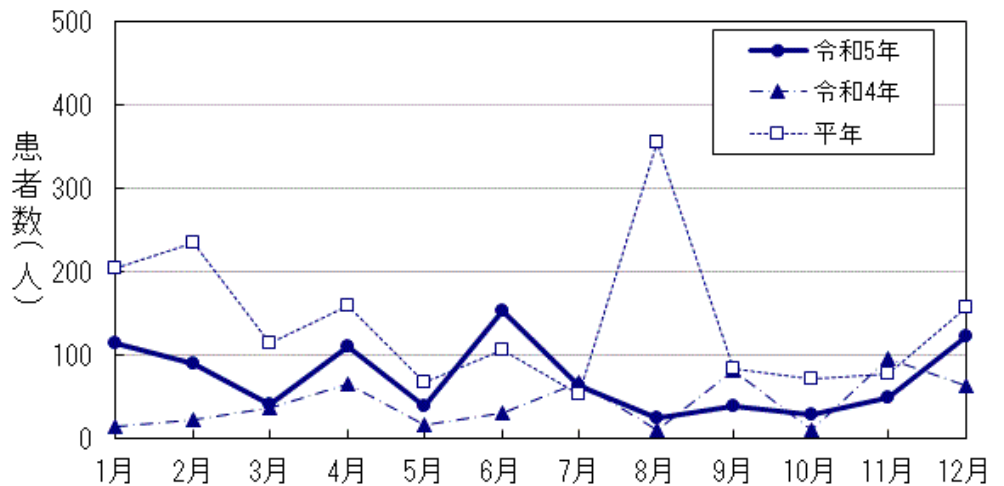
件数 (単位：件)	10.0	10.7	12.4	9.6	7.8	11.4	9.8	9.5	11.1	9.9	8.9	10.1	11.1
患者数 (単位：人)	205	235	114	159	67	106	54	357	84	72	78	158	158

四捨五入の関係で累計と1月から12月までの合計は一致しないことがある。

グラフ1-1 月別食中毒発生件数



グラフ1-2 月別食中毒患者数



## 5 病因物質別食中毒発生状況

		件数 (単位：件)	患者数 (単位：人)	構成比 (%)		備考
				件数	患者数	
合計		137	878	100.0	100.0	
細菌	カンピロバクター	29	144	21.2	16.4	飲食店の食事9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（鶏刺しを含む。）/飲食店の食事（鶏肉料理を含む。）2件/ 飲食店の食事（鶏刺し盛合せを含

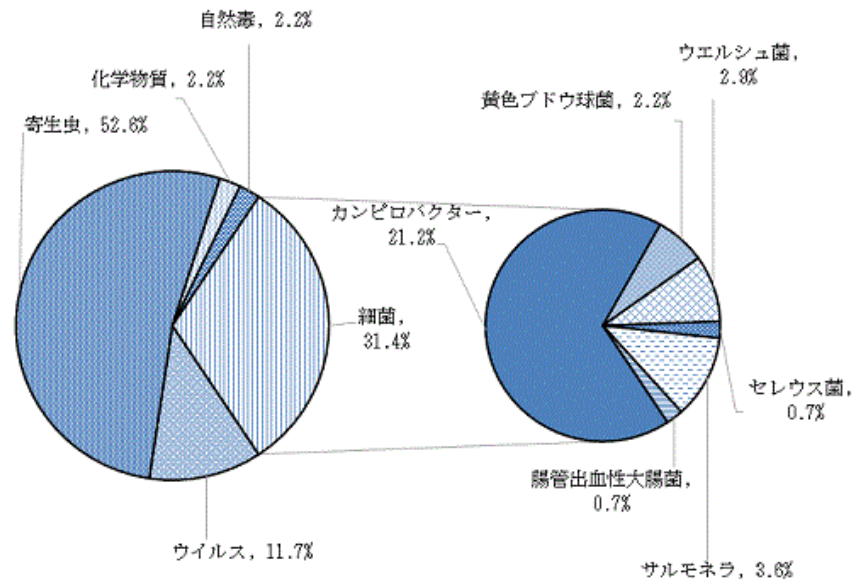
						む。) /飲食店の食事(未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。) /飲食店の食事(加熱不十分な鶏ササミを含む。) /飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。) /飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。) 2件/飲食店の食事(鶏レバ刺しを含む。) /飲食店の食事(鶏焼肉を含む。) /飲食店の食事(鶏料理を含む。) /飲食店の食事(焼き鳥を含む。) /飲食店の食事(焼肉を含む。) /串焼き料理/鶏わさポン酢/焼き鳥/レバ刺し
	黄色ブドウ球菌	3	41	2.2	4.7	給食2件/弁当
	ウエルシュ菌	4	149	2.9	17.0	飲食店の弁当及び食事(じゃがいものそぼろ煮を含む。) /弁当/エビのスープ煮/給食(朝食)
	セレウス菌	1	7	0.7	0.8	飲食店の食事
	サルモネラ	5	59	3.6	6.7	飲食店の食事4件/弁当
	腸管出血性大腸菌	1	3	0.7	0.3	飲食店の食事
ウイルス	ノロウイルス	16	358	11.7	40.8	飲食店の食事12件/飲食店の食事(生食用牡蠣を含む。) 2件/弁当2件
寄生虫	アニサキス	70	74	51.1	8.4	アジのたたき、刺身(カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ) /イワシの寿司/イワシの酢じめ/イワシのマリネ/飲食店の食事4件/飲食店の食事(寿司を含む。) 2件/飲食店の食事

(生食用鮮魚介類を含む。)/飲食店の食事(刺身、寿司を含む。)/カツオの冊(推定)/寒ブリ塩たたき/刺身6件/刺身(イワシ、ブリ)/刺身(サケ、コマイ)/刺身(サバ、マグロ、カンパチ)/刺身(サンマ)/刺身(しめさば、ヒラメ)/刺身(ハマチ、ヒラメ)/刺身(ヒラメ)/刺身盛合せ2件/刺身盛合せ(推定)/刺身類(サバ、トビウオを含む。)/しめさば/しめさば等の刺身/寿司4件/寿司(イワシ)2件/寿司(キンメダイ、ブリ、コハダ)、マグロの山かけ/寿司(チダイ等)/寿司(ブリ、サーモン、アジ)/生食用鮮魚介類(イワシ)/鮮魚のカルパッチョ/タチウオ又はメバルの切身(推定)/生食用鮮魚介類(推定)2件/生食用鮮魚介類(マアジ及びヒラメを含む。)/生食用鮮魚介類(マイワシ、マダイを含む。)/ヒラメの刺身/ブリ冊/ブリの寿司又はイワシの刺身/マイワシ/マイワシの刺身/寿司(アジ、イワシ、コハダを含む。)/寿司(アジ、ハマチを含む。)/寿司(マダイ、ワラサを含む。)/生食用鮮魚介類(サバ)/不明12件

	クドア・セブテンpunkター	1	9	0.7	1.0	飲食店の食事（ヒラメの刺身を含む。）
	ウエステルマン肺吸虫	1	2	0.7	0.2	不明
化学物質	ヒスタミン	1	2	0.7	0.2	ブリの西京みそ焼き
	次亜塩素酸ナトリウム	2	3	1.5	0.3	コーヒーシェイク/次亜塩素酸ナトリウム入りの水
自然毒	植物性自然毒	3	27	2.2	3.1	茹でたじゃがいも/ウリ科植物とハマグリ炒め物/キノコの炒め物（テングタケ）

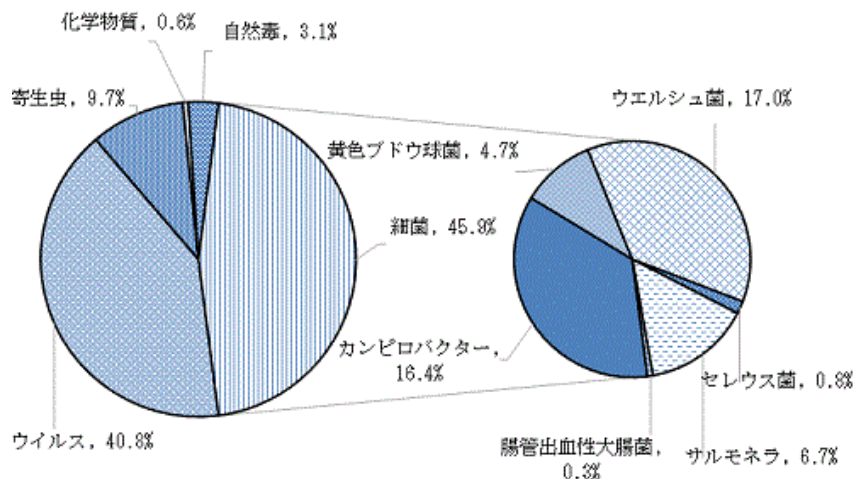
(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

グラフ2-1 病因物質別食中毒発生件数



(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。

グラフ2-2 病因物質別食中毒患者数



(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。

## 6 原因食品別食中毒発生状況

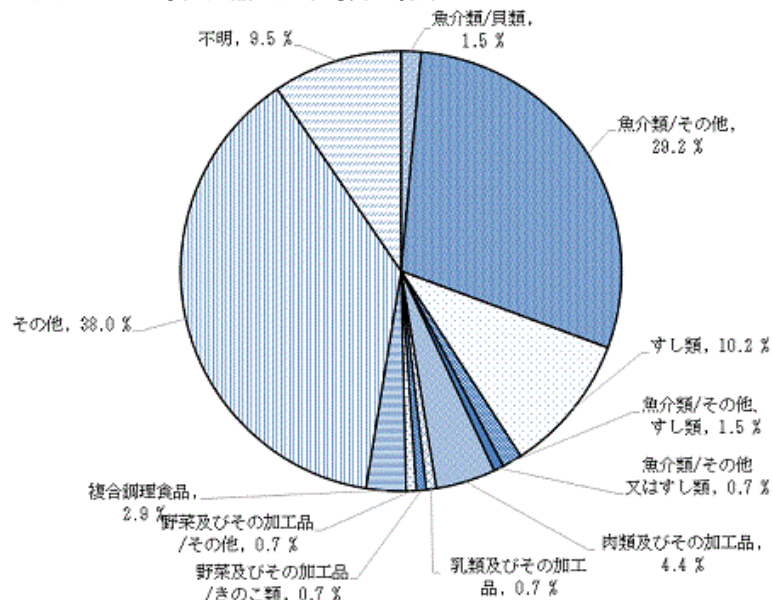
	件数 (単位: 件)	患者数 (単位: 人)	構成比 (%)		備考	
			件数	患者数		
合計	137	878	100.0	100.0		
魚介類	貝類	2	15	1.5	1.7	飲食店の食事(生食用牡蠣を含む。)2件(NV2件)
	その他	40	44	29.2	5.0	アジのたたき、刺身(カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ)(寄ア)/イワシの酢じめ(寄ア)/イワシのマリネ(寄ア)/飲食店の食事2件(寄ア2件)/飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)(寄ア)/カツオの冊(推定)(寄ア)/寒ブリ塩たたき(寄ア)/刺身6件(寄ア6件)/刺身(イワシ、ブリ)(寄ア)/刺身(サケ、コマイ)(寄ア)/刺身(サバ、マグロ、カンパチ)(寄ア)/刺身(サンマ)(寄ア)/刺身(しめさば、ヒラメ)(寄ア)/刺身(ハマチ、ヒラメ)(寄ア)/刺身(ヒラメ)(寄ア)/刺身盛合せ2件(寄ア2件)/刺身盛合せ(推定)(寄ア)/刺身類(サバ、トビウオを含む。)(寄ア)/しめさば(寄ア)/しめさば等の刺身(寄ア)/生食用鮮魚介類(イワシ)(寄ア)/鮮魚のカルパッチョ(寄ア)/タチウオ又はメバルの切身(推定)(寄ア)/生食用鮮魚介類(推定)2件(寄ア2件)/生食用鮮魚介類(マジ及びヒラメを含む。)(寄ア)/生食用鮮魚介類(マイワシ、マダイを含む。)(寄ア)/ヒラメの刺身(寄ア)/ブリ冊(寄ア)/ブリの西京みそ焼き(化学)/マイワシ(寄ア)/マイワシの刺身(寄ア)/生食用鮮魚介類(サバ)(寄ア)
すし類	14	15	10.2	1.7	イワシの寿司(寄ア)/飲食店の食事(寿司を含む。)2件(寄ア2件)/寿司4件(寄ア4件)/寿司(イワシ)2件(寄ア2件)/寿司	

					(チダイ等) (寄ア) /寿司 (ブリ、サーモン、アジ) (寄ア) /寿司 (アジ、イワシ、コハダを含む。) (寄ア) /寿司 (アジ、ハマチを含む。) (寄ア) /寿司 (マダイ、ワラサを含む。) (寄ア)	
魚介類/その他、 すし類	2	2	1.5	0.2	飲食店の食事 (刺身、寿司を含む。) (寄ア) /寿司 (キンメダイ、ブリ、コハダ)、マグロの山かけ (寄ア)	
魚介類/その他 又はすし類	1	1	0.7	0.1	ブリの寿司又はイワシの刺身 (寄ア)	
肉類及びその加工品	6	42	4.4	4.8	飲食店の食事 (Camp) /飲食店の食事 (未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。) (Camp) /串焼き料理 (Camp) /鶏わさポン酢 (Camp) /焼き鳥 (Camp) /レバ刺し (Camp)	
乳類及びその加工品	1	2	0.7	0.2	コーヒーシェイク (化学)	
野菜及び その加工品	きのこ類	1	4	0.7	0.5	キノコの炒め物 (テングタケ) (植物)
	その他	1	20	0.7	2.3	茹でたじゃがいも (植物)
複合調理食品	4	79	2.9	9.0	ウリ科植物とハマグリ炒め物 (植物) /エビのスープ煮 (C.p) /弁当2件 (C.p1件、Sta1件)	
その他	52	640	38.0	72.9	飲食店の食事28件 (寄ア2件、Camp8件、Sal4件、B.c1件、EHEC1件、NV12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 (鶏刺しを含む。) (Camp) /飲食店の食事 (鶏肉料理を含む。) 2件 (Camp2件) /飲食店の食事 (鶏刺し盛合せを含む。) (Camp) /飲食店の食事 (ヒラメの刺身を含む。) (寄ク) /飲食店の食事 (加熱不十分な鶏ササミを含む。) (Camp) /飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。) (Camp) /飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉料理を含む。) 2件 (Camp2件) /飲食店の食事 (鶏レバ刺しを含む。) (Camp) /飲食	

					店の食事（鶏焼肉を含む。）（Camp）/飲食店の食事（鶏料理を含む。） （Camp）/飲食店の食事（焼き鳥を含む。） （Camp）/飲食店の食事（焼肉を含む。） （Camp）/飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそぼろ煮を含む。）（C.p）/給食2件（Sta2件）/給食（朝食）（C.p）/次亜塩素酸ナトリウム入りの水（化学）/弁当3件（NV2件、Sal1件）
不明	13	14	9.5	1.6	不明13件(寄ア12件、寄ウ1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。

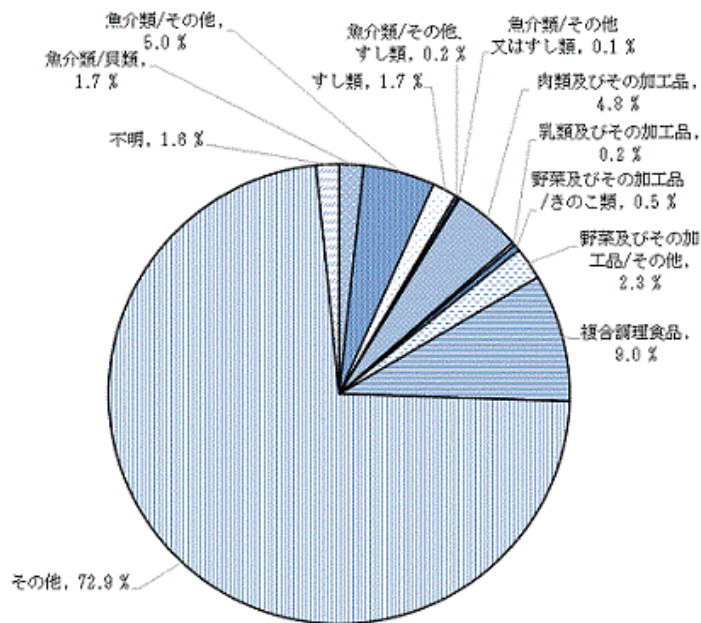
グラフ3-1 原因食品別食中毒発生件数



(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。

グラフ3-2 原因食品別食中毒患者数





(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。

## 7 責任の所在別食中毒発生状況

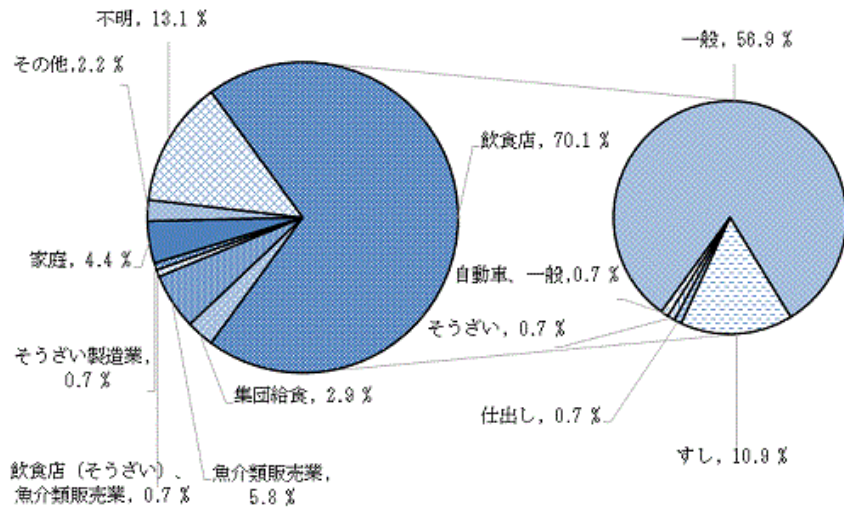
	件数 (単位: 件)	患者数 (単位: 人)	構成比(%)		備考
			件数	患者数	
<b>合計</b>	137	878	100.0	100.0	
<b>飲食店</b>					
<b>一般</b>	78	607	56.9	69.1	コーヒーシェイク (化学) / しめさば (寄ア) / しめさば等の刺身 (寄ア) / プリの西京みそ焼き (化学) / レバ刺し (Camp) / 飲食店の食事 29件 (寄ア2件、Camp9件、Sal4件、B.c1件、EHEC1件、NV12件) / 飲食店の食事 (ヒラメの刺身を含む。) (寄ク) / 飲食店の食事 (加熱不十分な鶏ササミを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (加熱不十分な鶏肉、牛肉料理を含む。) (Camp) / 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 (加熱不十分な鶏肉料理を含む。) 2件 (Camp2件) / 飲食店の食事 (鶏レバ刺しを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏刺しを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏刺し盛合せを含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏焼肉を含む。) (Camp) / 飲食店の食事 (鶏肉料理を含む。) 2件 (Camp2件) / 飲食店の食

					<p>事（鶏料理を含む。）  （Camp）/飲食店の食事（刺身、寿司を含む。）  （寄ア）/飲食店の食事（寿司を含む。）（寄ア）/飲食店の食事（焼き鳥を含む。）（Camp）/飲食店の食事（焼肉を含む。）  （Camp）/飲食店の食事（生食用牡蠣を含む。）2件（NV2件）/飲食店の食事（未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理を含む。）  （Camp）/飲食店の弁当及び食事（じゃがいものそぼろ煮を含む。）（C.p）/寒ブリ塩たたき（寄ア）/串焼き料理（Camp）/鶏わさポン酢（Camp）/刺身4件（寄ア4件）/刺身（サケ、コマイ）（寄ア）/刺身（サバ、マグロ、カンパチ）（寄ア）/刺身（しめさば、ヒラメ）（寄ア）/刺身盛合わせ2件（寄ア2件）/刺身類（サバ、トビウオを含む。）（寄ア）/次亜塩素酸ナトリウム入りの水（化学）/寿司（キンメダイ、ブリ、コハダ）、マグロの山かけ（寄ア）/寿司（マダイ、ワラサを含む。）（寄ア）/焼き鳥（Camp）/生食用鮮魚介類（イワシ）（寄ア）/生食用鮮魚介類（サバ）（寄ア）/生食用鮮魚介類（マイワシ、マダイを含む。）（寄ア）/鮮魚のカルパッチョ（寄ア）/弁当（NV）</p>
すし	15	16	10.9	1.8	<p>イワシの寿司（寄ア）/飲食店の食事2件（寄ア2件）/飲食店の食事（寿司を含む。）（寄ア）/飲食店の食事（生食用鮮魚介類を含む。）（寄ア）/刺身（サンマ）（寄ア）/寿司3件（寄ア3件）/寿司（アジ、イワシ、コハダを含む。）（寄ア）/寿司（アジ、ハマチを含む。）（寄ア）/寿司（イワシ）2件（寄ア2件）/寿司（チダイ等）（寄ア）/寿司（ブリ、サーモン、アジ）（寄ア）</p>
仕出し	1	9	0.7	1.0	弁当（Sal）

	そうざい	1	1	0.7	0.1	寿司（寄ア）
	自動車、 一般	1	6	0.7	0.7	弁当（Sta）
集団給食	要許可	3	45	2.2	5.1	給食2件（Sta2件）/給食（朝食）（C.p）
	届出	1	54	0.7	6.2	エビのスープ煮（C.p）
魚介類販売業		8	8	5.8	0.9	アジのたたき、刺身（カンパチ、生アトランティックサーモン、ヒラメ）（寄ア）/ブリ冊（寄ア）/マイワシ（寄ア）/マイワシの刺身（寄ア）/刺身（寄ア）/刺身（イワシ、ブリ）（寄ア）/刺身（ハマチ、ヒラメ）（寄ア）/生食用鮮魚介類（マアジ及びヒラメを含む。）（寄ア）
飲食店（そうざい）、 魚介類販売業		1	1	0.7	0.1	ブリの寿司又はイワシの刺身（寄ア）
そうざい製造業		1	64	0.7	7.3	弁当（NV）
家庭		6	11	4.4	1.3	イワシのマリネ（寄ア）/イワシの酢じめ（寄ア）/ウリ科植物とハマグリ炒め物（植物）/キノコの炒め物（テングタケ）（植物）/ヒラメの刺身（寄ア）/刺身（ヒラメ）（寄ア）
その他		3	37	2.2	4.2	刺身（寄ア）/弁当（C.p）/茹でたじゃがいも（植物）
不明		18	19	13.1	2.2	カツオの冊（推定）（寄ア）/タチウオ又はメバルの切身（推定）（寄ア）/刺身盛合せ（推定）（寄ア）/生食用鮮魚介類（推定）2件（寄ア2件）/不明13件（寄ア12件、寄ウ1件）

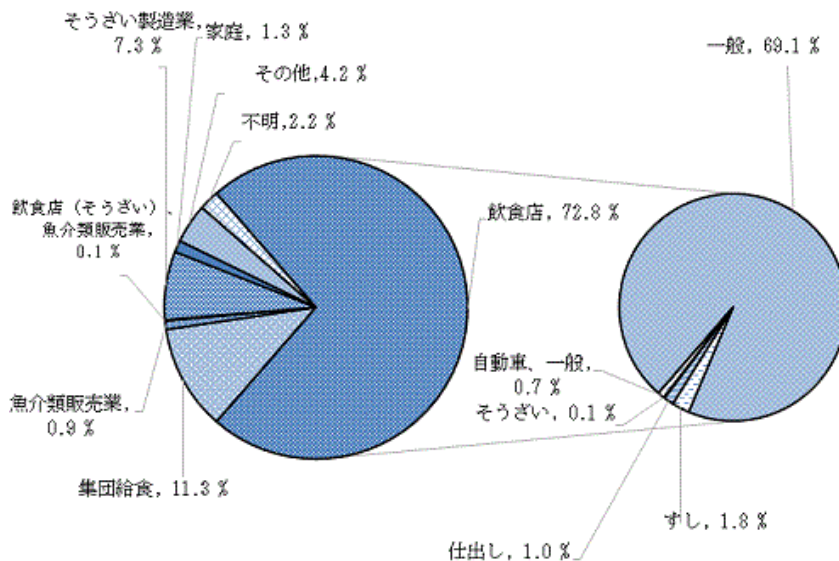
(注)構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

グラフ4-1 責任の所在別食中毒発生件数



(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。

グラフ4-2 責任の所在別食中毒患者数



(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。

【表にある略号等は以下のとおり】

(注) NV(ノロウイルス)、C.p(ウエルシュ菌)、Camp(カンピロバクター)、Sta(黄色ブドウ球菌)、Sal(サルモネラ)、B.c(セレウス菌)、EHEC(腸管出血性大腸菌)、寄ア(アニサキス)、寄ク(クドア・セブテンブクター)、寄ウ(ウエステルマン肺吸虫)、化学(化学物質)、植物(植物性自然毒)

[▲このページのトップへ](#)

### ▼ お問い合わせ先

- ・事業者の方
- ・都民の方

このページは東京都保健医療局 健康安全部 食品監視課 食中毒調査担当が管理しています。

---

東京都保健医療局 〒163-8001 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号

[お問い合わせ先\(事業者の方\)](#)

[お問い合わせ先\(都民の方\)](#)

[このサイトについて](#)

Copyright © Bureau of Public Health, Tokyo Metropolitan Government. All rights reserved.

---