

		1月			2月			3月			4月			5月			合 計	
		物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	件	患者
飲食店	一般	B.c	1	7	NV	20	367	NV	5	44	寄ア	4	5				57	728
		NV	4	46	Camp	3	16	Camp	4	34	NV	2	25					
		Camp	3	11	C.p	1	10	C.p	1	17	Camp	2	10					
		寄ア	2	2	寄ア	1	1	寄ア	2	2	植物	1	1					
	仕出し そうざい										NV	1	130					
集団給食	要許可	RVA	1	17							NV	1	72				2	89
	届出																	
	届出対象外																	
魚介類販売業											寄ア	1	1				1	1
そうざい製造業																	0	0
家庭																	0	0
その他																	0	0
不明		寄ア	1	1	寄ア	1	1	寄ア	1	1	寄ア	2	2	寄ア	2	2	7	7
合計			12	84		26	395		13	98		14	246		2	2	67	825
細菌	カンピロバクター		3	11		3	16		4	34		2	10				15	105
	黄色ブドウ球菌																	
	腸炎ビブリオ																	
	ウエルシュ菌					1	10		1	17								
	セレウス菌		1	7														
	サルモネラ																	
	腸管出血性大腸菌																	
	毒素原性大腸菌																	
	ボツリヌス菌																	
ウイルス	ノロウイルス		4	46		20	367		5	44		4	227				34	701
	サポウイルス																	
	A群ロタウイルス		1	17														
寄生虫	アニサキス		3	3		2	2		3	3		7	8		2	2	17	18
	シュードテラノーバ																	
	クドア・セプテンブクタータ																	
	ウエステルマン肺吸虫																	
化学物質	ヒスタミン																0	0
	次亜塩素酸ナトリウム																	
自 然 毒	植物性自然毒											1	1				1	1
	動物性自然毒																	
不明																	0	0
合計			12	84		26	395		13	98		14	246		2	2	67	825

注) NV(ノロウイルス)、Sapo(サポウイルス)、RVA(A群ロタウイルス)、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)、V.p(腸炎ビブリオ)、V.flu(ビブリオ・フルビアリス)、Sal(サルモネラ)、B.c(セレウス菌)、EHEC(腸管出血性大腸菌)、ast4保有大腸菌(耐熱性毒素様毒素遺伝子(ast4)保有大腸菌)※、ETEC(毒素原性大腸菌)、Y.e(エルシニア・エンテロコリチカ)、S.Typhi(チフス菌)、S.p(A群溶血性レンサ球菌)、C.botu(ボツリヌス菌)、寄ア(アニサキス)、寄シ(シュードテラノーバ)、寄ク(クドア・セプテンブクタータ)、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)、動物(動物性自然毒)、不(不明) ※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。

令和6年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		114	1,536	100.0	100.0	
細菌	カンピロバクター	26	152	22.8	9.9	飲食店の食事10件/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉を含む。）4件/飲食店の食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む。）/飲食店の食事（鶏刺しを含む。）/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（鶏肉料理を含む。）3件/飲食店の食事（鶏わさを含む。）/ササミ串を含む串焼き料理/鶏肉料理（ササミュッケを含む。）/飲食店の食事（鶏ササミの昆布締めを含む。）/不明
	黄色ブドウ球菌	2	26	1.8	1.7	弁当2件
	ウェルシュ菌	7	164	6.1	10.7	飲食店の食事/給食2件/弁当3件/給食（昼食）
	セレウス菌	1	38	0.9	2.5	弁当
	サルモネラ	1	3	0.9	0.2	ウナギ料理
	腸管出血性大腸菌	2	7	1.8	0.5	飲食店の食事/焼き肉等
	赤痢菌	1	12	0.9	0.8	飲食店の食事
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	4	0.9	0.3	飲食店の食事（焼き鳥を含む。）
ウイルス	ノロウイルス	36	1,056	31.6	68.8	飲食店の食事18件/飲食店の食事（生牡蠣を含む。）/給食4件/弁当2件/牡蠣料理/施設の食事（朝食又は昼食）/弁当類2件/生食用牡蠣/殻付生牡蠣/飲食店の食事及び弁当/寿司類/飲食店の食事（蒸し牡蠣を含む。）/牡蠣のワイン蒸し/生食用殻付牡蠣
寄生虫	アニサキス	34	34	29.8	2.2	しめさば2件/マイワシの刺身/飲食店の食事2件/寿司3件/飲食店の食事（刺身を含む。）/鮮魚のぬた（ブリ・タイ（養殖）・イワシ）/寿司・刺身料理/イワシの刺身/飲食店の食事（刺身盛合せ）/キンメダイのカルパッチョ生ウニのせ/刺身盛合せ5件/刺身（シメサバ、カツオたたき、マグロ、マダイ、ヒラメ、シマアジ、ボタンエビ）/刺身（マグロ、アジ、イワシ）/刺身3点盛合せ（サーモン、本マグロ赤身、スズキ）/生食用のタイ/ヒラメのカルパッチョ/刺身（推定）/マルソウダ、アジの刺身/ヒラマサの刺身/カツオの刺身、イサキ及びアジのなめろう/白身魚と青唐辛子の和え物（マトウダイとツバメウオを含む。）/刺身盛合せ（カツオ（タタキ）、タイ、ワラサ、ニシン、イワシを含む。）/刺身（ヒラメ、マトウダイ）/不明3件
	クドア・セプトエンクタータ	1	18	0.9	1.2	寿司（ヒラメを含む。）
化学物質	ヒスタミン	1	20	0.9	1.3	ブリの照り焼き
	次亜塩素酸ナトリウム	1	2	0.9	0.1	次亜塩素酸ナトリウムを主成分とする漂白剤入りの水

（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。