

平成 30 年東京都食中毒発生状況（速報値）平成 30 年 11 月 30 日現在

11 月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。

昨年と比較すると、件数では同時期より 42 件多くなっています。

患者数では昨年の大規模食中毒のようなものはなく、1,008 名の減となっています。

今年の発生件数の増加に最も大きく寄与しているのはアニサキスによる食中毒で、ほぼ 43%を占めています。次いでカンピロバクター、ノロウイルスの順になっています。

1 事件数

165 件（昨年同期 123 件、最近 10 年間の同時期 111.0 件）

2 患者数

1,413 名（昨年同期 2,421 名、最近 10 年間の同時期 1,585 名）

3 死者数

0 名（昨年同期 1 名）

4 月別食中毒発生状況

(1) 平成 30 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 (件)	9	11	13	23	22	15	9	18	31	10	4		165
患者数 (人)	303	133	130	202	210	87	46	68	160	48	26		1,413

(2) 平成 29 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	10	12	9	5	10	17	9	12	13	17	9	9	132
患者数	155	※ 1,245	141	6	174	135	60	201	62	109	133	207	2,628

※家庭における食中毒での死者を含む。

(3) 最近 10 年間の月別発生状況（平成 29 年までの平均値）（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	14.6	8.9	9.2	9.2	8.6	12.4	9.4	9.4	10.9	10.4	8.0	14.7	125.7
患者数	317	232	124	191	83	151	59	99	114	90	125	268	1,852

5 病因物質別発生件数

10月に発生した食中毒は4件と非常に少ない発生件数で、昨年の半分以下、最近10年間の平均と比べても半分という件数でした。

病因物質の内訳は、ノロウイルスが1件、カンピロバクターが3件となり、アニサキスは発生しませんでした。

なお、例年、10月頃から発生がみられるノロウイルス食中毒が今シーズン初めて報告されました。

		平成30年				平成29年					
		11/1~11/30		累計(11/30まで)		11/1~11/30		累計(11/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス	1	6	22	681	2	44	23	1,498	25	1,616
	サポウイルス			1	81						
	A群ロタウイルス			1	8						
細菌	カンピロバクター	3	20	34	201	3	13	44	293	45	296
	黄色ブドウ球菌			1	7			4	42	4	42
	腸炎ビブリオ			13	91						
	ウエルシュ菌			4	109	1	73	3	197	4	276
	サルモネラ			2	12						
	腸管出血性大腸菌			5	72						
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌							1	177	1	177
	腸管出血性大腸菌/カンピロバクター			1	4						
	セレウス菌							1	2	1	2
	ボツリヌス菌							1	※1(1)	1	※1(1)
	A群溶血性レンサ球菌							1	27	1	27
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	8			1	14	1	14
	寄生虫	アニサキス			71	72	3	3	40	42	45
シュードテラノーバ				1	1			2	2	2	2
クドア・セブテンブクテータ				1	7			1	14	1	14
化学物質	ヒスタミン			1	6						
	塩素			2	3						
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒			1	1						
不明				3	49			1	112	1	112
合計		4	26	165	1,413	9	133	123	2,421	132	2,628

※家庭における食中毒での死者を含む。

6 原因施設別発生件数

11月の施設別の発生状況は、すべて一般飲食店が原因施設でした。

		平成30年				平成29年					
		11/1～11/30		累計(11/30まで)		11/1～11/30		累計(11/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者数)
飲食店営業	一般	4	26	95	745	7	131	82	637	86	714
	すし			23	103	1	1	9	19	10	21
	仕出し			4	369			4	256	4	256
	弁当			2	2						
	そば										
	そうざい										
	旅館・ホテル							1	41	1	41
	自動車										
	屋形船										
	一般及びそうざい							1	5	1	5
集団給食（要許可）				3	67			3	54	5	180
集団給食(届出)				2	75			4	1,193	4	1,193
魚介類販売業				16	17			6	6	7	7
菓子製造業				1	7						
家庭				4	4			3	3	3	3
その他				1	10			2	199	2	199
不明				14	14	1	1	8	8	9	9
合計		4	26	165	1,413	9	133	123	2,421	132	2,628

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～(東京都福祉保健局)

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html

- (2) 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/index.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

ノロウイルス食中毒が少ない状況が続いていますが、ノロウイルス食中毒の多発時期に入りますので、ノロウイルスのおさらいを。

ノロウイルスは、例年11月から翌年の4月頃にかけて多発します。

下のグラフは、2013年から2017年までの5年間の平均値の月別のノロウイルスとカンピロバクター食中毒の発生件数を表したものです。

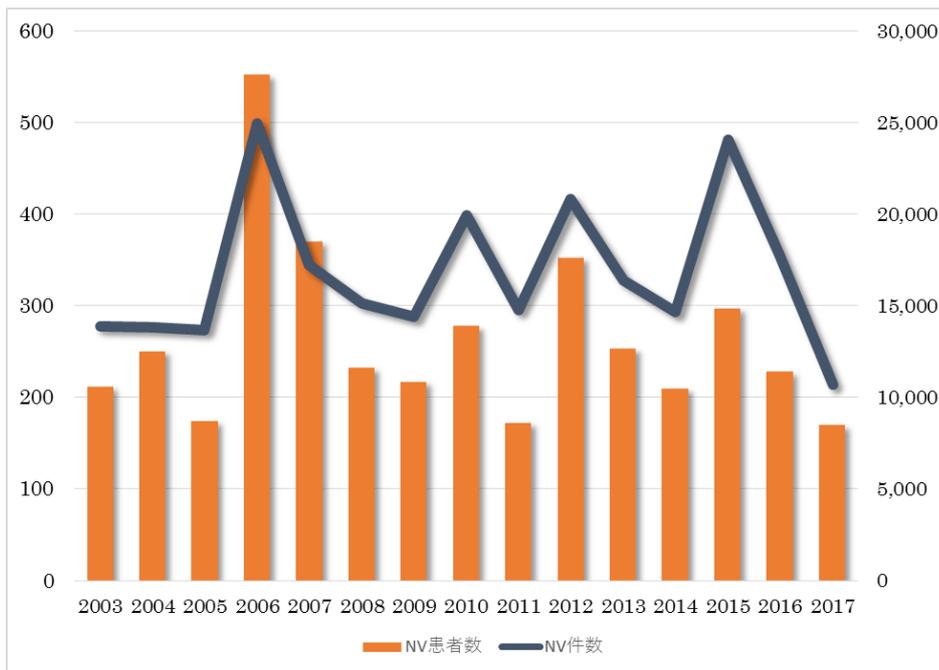
発生件数で1位と2位を占めるノロウイルス食中毒とカンピロバクター食中毒の発生時期が正反対であることが良く分かります。



次のグラフは、2003年から2017年までのノロウイルス食中毒の発生件数と患者数の推移を表したものです。

発生が最も多かったのは2006年で、この時は社会的な問題になりました。

その後は、2010年、2012年、2015年に発生件数が多くなりました。ノロウイルスは突然変異を起



こすことがたびたびあり、多くの方が免疫のないタイプに変異すると患者数が多くなるといわれています。

グラフでもわかるように2015年以降急激に減少しており、今シーズンは大発生するのではないかと恐々としているという声も聞こえますが、今のところ大発生するような兆候は見えません。

【ノロウイルスはどう防ぐ】

ノロウイルスは、ヒトの腸内で増殖します。これが便やおう吐物として川や海に放出され、二枚貝に蓄積されて私たちの食事として戻ってきます。

また、排便やおう吐をしたトイレでは、トイレ内の床、壁、水洗コック、ドアノブ、手洗いなどが汚染を受けることが実験的にわかっています。

この汚染を受けたトイレを使用することで、次に利用する人が汚染を受け、さらに別の人が汚染を受けるといように汚染が拡大します。

汚染を受けた人が、適切な手洗いをしないまま調理に携わり、手指から食品が汚染を受けたり、調理器具から二次汚染を受けたりして、食中毒が発生することがこれまでの調査で判明しています。

つまり、ノロウイルス食中毒予防には、トイレの衛生管理（清掃と消毒）と適切なタイミングの手洗いを最重要と考えて対応をしていただきたいと思います。