

平成 30 年東京都食中毒発生状況（速報値）平成 31 年 1 月 21 日現在

12 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。

速報値なので、最終的には数値の変更がある可能性があります、過去のデータと比較できる平成 30 年の食中毒の傾向がわかります。

昨年は、食中毒の発生件数が 185 件と平成 29 年より 53 件と大幅な増加となりました。

患者数では昨年の大規模食中毒のようなものはなく、788 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 42% を占めています。平成 29 年のアニサキスは 34% で、年を追って寄与率が高くなっています。

1 事件数

185 件（昨年同期 132 件、最近 10 年間の同時期 134 件）

2 患者数

1,840 名（昨年同期 2,628 名、最近 10 年間の同時期 1,893 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	19	31	11	7	15	185
患者数 (人)	303	133	130	202	210	87	46	261	189	51	35	193	1,840

(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 1 名を含む。

(3) 最近 10 年間の月別発生状況（平成 30 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	9	10	10	10	12	10	11	13	10	8	15	134
患者数	331	238	128	201	99	134	61	120	127	90	96	268	1,893

5 病因物質別発生件数

平成30年は、アニサキス食中毒が大幅に増加したこと、すしチェーンで発生した輸入ウニを原因とする腸炎ビブリオ食中毒（9月の発生状況を参照）が昨年の0件から13件に増えたことで発生件数が増加しました。

ノロウイルス食中毒及びカンピロバクター食中毒の発生件数は平成29年と大きな変化はありませんが、昨年から続くノロウイルス食中毒の減少は、特筆すべきことと考えます。

原因として、大発生するシーズンは新型のノロウイルスが昨シーズンから報告がないことが要因の一つとして考えられますが、そのほかの理由はよくわかりません。

		平成30年(2018年)速報値		平成29年(2017年)確定値	
		件数	患者数(死者数)	件数	患者数(死者数)
ウイルス	ノロウイルス	28	844	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	41	237	45	296
	黄色ブドウ球菌	1	7	4	42
	腸炎ビブリオ	13	120		
	ウエルシュ菌	4	109	4	276
	サルモネラ	2	11		
	腸管出血性大腸菌	6	266		
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(astA)保有大腸菌			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
	ボツリヌス菌			1	1(1)
	A群溶血性レンサ球菌			1	27
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	8	1	14
	寄生虫	アニサキス	77	78	45
シュードテラノーバ		1	1	2	2
クドア・セプテンpunkタータ		1	7	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
合計		185	1,840	132	2,628(1)

※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

平成 30 年は、一般飲食店とすし店の発生件数の増加が目立ちます。

アニサキス食中毒と腸炎ビブリオ食中毒の原因施設としてこれらの施設の関与が考えられます。

		平成30年(2018年)速報値		平成29年(2017年)確定値	
		件数	患者数(死者数)	件数	患者数(死者数)
飲食店営業	一般	107	1,028	86	714
	すし	23	132	10	21
	仕出し	4	369	4	256
	弁当	2	2		
	そば				
	そうざい				
	旅館・ホテル	1	38	1	41
	自動車				
	屋形船				
	一般及びそうざい			1	5
集団給食(要許可)		3	67	5	180
集団給食(届出)		2	75	4	1,193
魚介類販売業		17	18	7	7
菓子製造業		1	7		
家庭		6	6	3	※3(1)
その他		2	81	2	199
不明		17	17	9	9
合計		185	1,840	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

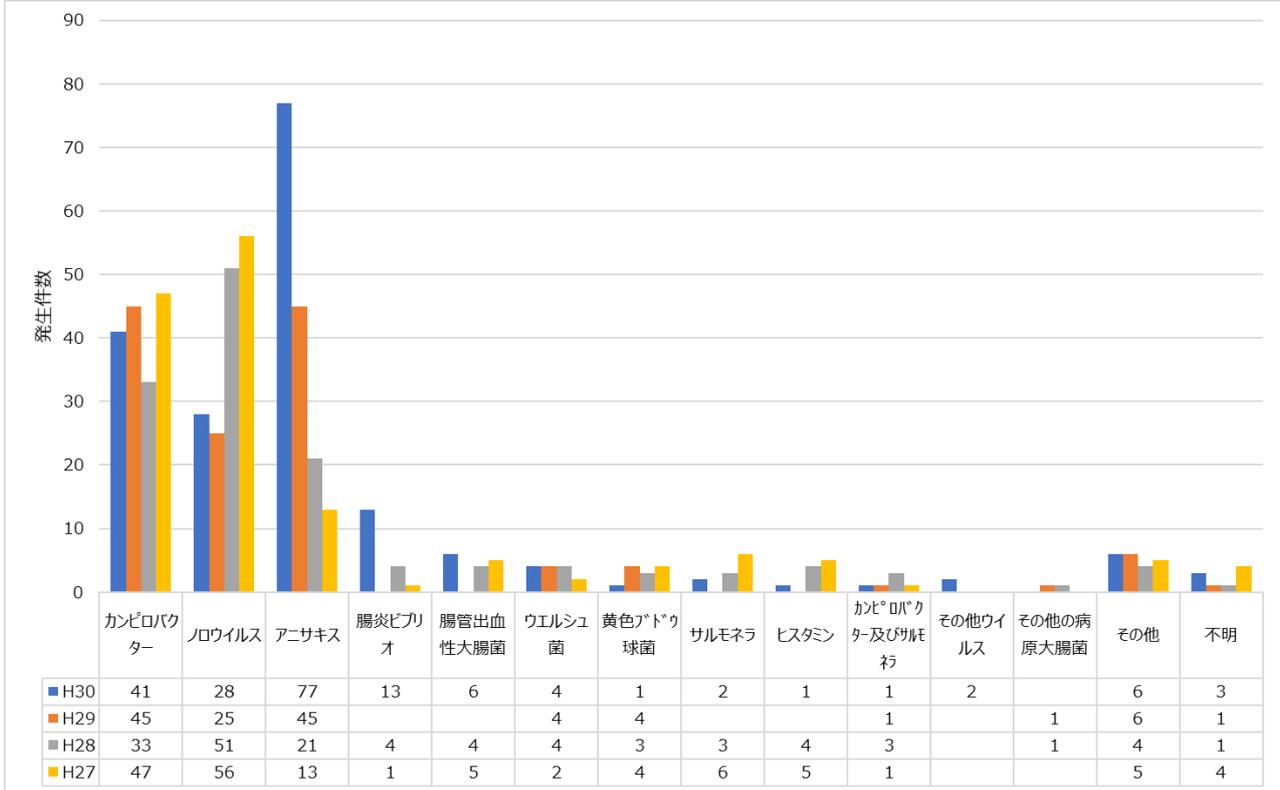
8 元食品衛生監視員のつぶやき

速報値ですが、平成 30 年の結果が出ましたので、最近 4 年間の東京都の病因物質別の食中毒発生件数および患者数の推移を示すグラフを示します。

左から、4 年間の平均の多い順となっています。

平均発生件数では、カンピロバクター41.5 件、ノロウイルス 40.0 件、アニサキス 39.0 件となっておりますが、件数の推移をみると、カンピロバクターは横ばい傾向、ノロウイルスは減少傾向、アニサキスは急増傾向となっており、来年の統計では順位が変わっている可能性があります。

図 病因物質別食中毒発生件数の推移



次に、平均患者数をみると、ノロウイルス 1276.3 名、カンピロバクター 393.3 名、ウエルシュ菌 149.0 名、腸管出血性大腸菌 86.0 名の順番となっており、発生件数とはかなり異なる傾向を示しています。

ノロウイルス食中毒は発生件数こそ減少傾向となっていますが、患者数ではダントツの 1 位となっており、やはり油断のできない食中毒であることに変わりはありません。

発生件数の少ない、ウエルシュ菌食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒の患者数が上位になっているのは、1 件当たりの患者数が多いためで、ウエルシュ菌では 42.6 名、腸管出血性大腸菌は 15.0 名となっています。

一方、発生件数で上位 3 位以内となった、カンピロバクター食中毒、ノロウイルス食中毒、アニサキス食中毒の平均患者数は、それぞれ 9.5 名、31.9 名、1.0 名となっています。

アニサキスは海産魚介類に寄生している可能性が高いこと、予防方法がいくつか言われていますが、加熱と冷凍以外に有効なものがないこと、1 件当たりの患者数 1 名程度であることなどから、細菌やウイルス食中毒とは同列に考えることは難しいのではないかと思います。

海産魚介類を生で食べることは、リスクを覚悟しなければならないということかもしれません。

