

## 2019年東京都食中毒発生状況（速報値）2019年7月31日現在

2019年7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。

7月は発生件数が6件、患者数が19名でした。

7月までの結果を見ると昨年より発生件数、患者数ともに大幅な減少傾向が続いています。

特に、患者数は最近10年間の平均に比べても65%も少ない状況です。

- 1 事件数（7月分までの累計）  
69件（去年同期102、最近10年間の同時期76件）
- 2 患者数（7月分までの累計）  
423名（去年同期1,111名、最近10年間の同時期1,192名）
- 3 死者数（7月分までの累計）  
0名（去年同期0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2019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	16	10	7	10							69
患者数 (人)	81	34	154	83	20	32							423

#### （2）2018年（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	211	87	46	265	188	50	35	268	1,917

#### （3）最近10年間の月別発生状況（平成30年までの平均値）（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	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	276	1,900

5 病因物質別発生件数

7月の食中毒発生件数は5件で、昨年や過去10年の平均と比較しても少ない状況が続いています。病因物質としては、アニサキスが3件、カンピロバクターが2件、サルモネラが1件でした。7月までの累計では、半分がアニサキス食中毒という状況は変わっていません。原因食品が特定されたのはアニサキス食中毒で、しめ鯖、カツオ刺身、寿司でした。

		2019年				平成30年(2018年)					
		7/1~7/31		累計(7/31まで)		7/1~7/31		累計(7/31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			9	168			19	651	28	919
	サポウイルス							1	81	1	81
	A群ロタウイルス							1	8	1	8
細菌	カンピロバクター	2	6	19	87	2	6	19	125	41	235
	黄色ブドウ球菌			1	4					1	7
	腸炎ビブリオ									13	120
	ウエルシュ菌			2	103			3	101	4	109
	サルモネラ	1	10	1	10					2	11
	腸管出血性大腸菌			2	7	1	34	2	54	6	270
	腸管出血性大腸菌/カンピロバクター			1	2					1	4
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	7			1	8	1	8
寄生虫	アニサキス	3	3	33	35	5	5	50	51	77	78
	シュドテラノーバ							1	1	1	1
	クドア・セブテンブクタータ							1	7	1	7
化学物質	ヒスタミン									1	6
	塩素							2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒					1	1	1	1	1	1
不明								1	20	3	49
合計		6	19	69	423	9	46	102	1,111	185	1,917

## 6 原因施設別発生件数

腸管出血性大腸菌とカンピロバクターの複合感染の食中毒は、飲食店で発生しましたが、原因食品の特定はできていません。

7月までの原因施設は72%が一般飲食店となっています。

		2019年				平成30年（2018年）					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31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	17	50	271	5	9	56	572	106	1,032
	すし	1	1	6	7			5	5	23	132
	仕出し							3	349	4	369
	弁当					1	1	1	1	2	2
	旅館・ホテル			1	1					1	38
集団給食（要許可）				1	76			3	67	3	67
集団給食(届出)						1	34	2	75	2	75
魚介類販売業		1	1	5	5	1	1	15	16	18	19
菓子製造業										1	7
飲食店（一般）、菓子製造業				1	32						
家庭				2	2	1	1	3	3	6	6
その他				1	27			1	10	2	153
不明				2	2			13	13	17	17
合計		6	19	69	423	9	46	102	1,111	185	1,917

## 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](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html)
- (2) 東京都の食中毒発生状況  
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.html>
- (3) 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](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

昨年の4月中旬、都内の大手ホテルでノロウイルス食中毒が発生しました。

衛生管理には万全を期していることはもちろん、社内ルールを含めた従業員教育もしっかりと行われていました。

それにもかかわらず、おう吐や下痢などの症状がある従業員が休まずに出勤し、その報告を受けた上長も働くことを認めたという、信じられない事実が重なったことが原因でした。

従業員も上長もノロウイルス食中毒については知っていたし、社内ルールも知っていました。それでも起きた理由は、二人とも4月も半ばすぎればノロウイルス食中毒シーズンは終わりだという思い込みでした。

ノロウイルス食中毒の多発期は冬とよく言われています。

それでは、それ以外の月は大丈夫なのでしょうか。

下のグラフを見てください。

主な微生物による月別の食中毒発生件数のグラフです。

これを見ると、確かにノロウイルス食中毒の多発期は冬です。

しかし、よく見ると6月までは、カンピロバクターに次いで多い食中毒となっています。

また、真夏の時期であっても、ウエルシュ菌やセレウス菌などによる食中毒より多く発生しているのです。9月の半ばになると再び二番目に多い食中毒となっています。

このように、ノロウイルス食中毒は、一年中油断ができないのです。

思い込みや正しくない知識に頼って判断することは致命的な損害を職場に与えることになります。

これから、キノコの季節になります。

食品の安全に関する情報には、とんでもない情報、都市伝説的な情報もたくさん混じっています。ぜひ、正しい知識で自分や家族、そして勤め先を守ってください。

