

平成 30 年東京都食中毒発生状況（速報値）平成 30 年 7 月 31 日現在

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。

平年の同時期と比較すると、発生件数、患者数ともに少ない傾向が続いています。

特に、7 月の食中毒発生状況は、4 件 27 名と大変少なく、例年にない猛暑に温度管理に対する意識が高まったのかもしれませんが。

- 1 事件数
97 件（去年同期 72 件）
- 2 患者数
1,067 名（去年同期 1,916 名）
- 3 死者数
0 名（去年同期 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	4						97
患者数 (人)	303	133	130	193	209	72	27						1,067

(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 (件)	10	12	9	5	10	17	9	12	13	17	9	9	132
患者数 (人)	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。

5 病因物質別発生件数

7 月に発生した食中毒 4 件の病因物質の内訳は、腸管出血性大腸菌 O121 1 件、アニサキス 2 件、動物性自然毒 1 件でした。

都内では、昨年は腸管出血性大腸菌食中毒の発生はありませんでしたので、久しぶりの発生ということになります。集団給食施設による給食が原因食品として報告されています。

動物性自然毒として計上されているものは、「エゾボラ」という貝による食中毒で、家庭で発生しています。エゾボラという名前はあまり聞きなれないかもしれませんが、「ツブ貝」という名前はなじみがあると思います。

ツブ貝という名称は、エゾバイ科エゾボラ属に属する巻貝の通称で、エゾボラのほかに、ヒメエゾボラ、エゾボラモドキ、チヂミエゾボラ、クリイロエゾボラ、チョウセンボラ、ヒメエゾボラモドキなどあります。

これらの巻貝は、唾液腺と呼ばれる部分に人の神経を麻痺させる「テトラミン」という物質を含むため、酒酔いのような症状を起こすことがあります。

●食中毒の症状は？

食後 30 分から 1 時間で発症し、激しい頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感、足のふらつき、眼底の痛み、眼のちらつき、嘔吐感などがみられます。通常数時間で回復し、死亡することはないとのこと。酒に酔ったような症状があることから、原因巻貝は地方によっては酔い貝として知られているとのこと。

●中毒を防ぐためには
 毒成分は、中腸線という臓器に存在するため、これを除去して喫食します。
 中腸線の場所や外観、除去方法などは、以下のホームページに写真入りでわかりやすく解説されていますので、参照してください。

北海道石狩振興局のホームページ

<http://www.ishikari.pref.hokkaido.lg.jp/hk/cth/contents/tsubugai.htm>

また、厚生労働省のホームページにも詳細な情報が掲載されています。

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_14.html

期間	平成30年				平成29年						
	7月 1日~31日		累計 (7月31日)		7月 1日~31日		累計 (7月31日迄)		累計 (12月31日迄)		
件数・患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	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			19	639			19	1,417	25	1,616
	サボウイルス			1	81						
	A群ロタウイルス			1	7						
細菌	カンピロバクター			17	121	2	15	23	212	45	296
	黄色ブドウ球菌					1	12	2	34	4	42
	腸炎ビブリオ										
	ウエルシュ菌			3	101			1	87	4	276
	サルモネラ										
	腸管出血性大腸菌	1	24	2	30						
	耐熱性毒素様毒素 (astA)保有大腸菌※									1	177
	セレウス菌					1	2	1	2	1	2
	ボツリヌス菌								1 (1)	1	1 (1)
	A群溶血性レンサ球菌									1	27
	カンピロバクター 及びサルモネラ			1	8	1	14	1	14	1	14
寄生虫	アニサキス	2	2	47	48	3	3	21	22	45	49
	シュートテラノーバ			1	1			1	1	2	2
	クトア・セプトンククタータ			1	7	1	14	1	14	1	14
化学物質	ヒスタミン										
	塩素			2	3						
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒	1	1	1	1						
不明			1	20			1	112	1	112	
合計	4	27	97	1,067	9	60	72	1,916 (1)	132	2,628 (1)	

※耐熱性毒素様毒素(astA)保有大腸菌の病原性については未だ十分に解明されていない。

6 原因施設別発生件数

例年、原因施設の第1位は一般飲食店ですが、今年はそれに次いで、魚介類販売業の件数が第2位となっています。これはアニサキス食中毒の増加が影響と考えられます。

また、原因施設不明が12件と多いですが、こちらの病因物質も、アニサキス11件、シュートテラノーバ1件となっています。いずれも、魚を生食することによって起こる食中毒です。

期間	平成30年				平成29年						
	7月 1日～31日		累計 (7月31日迄)		7月 1日～31日		累計 (7月31日迄)		累計 (12月31日迄)		
件数・患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	
飲食店 営業	一般			52	522	8	59	46	385	86	714
	すし			4	4	1	1	4	14	10	21
	仕出し			4	368			1	15	4	256
	弁当	1	1	1	1						
	そば										
	惣菜										
	旅館 ホテル							1	41	1	41
	自動車										
	屋形船										
一般 及び 惣菜							1	5	1	5	
集団給食 (要許可)			3	66			3	54	5	180	
集団給食(届出)	1	24	2	65			4	1,193	4	1,193	
魚介類販売業	1	1	15	16			4	4	7	7	
家庭	1	1	3	3			2	2 (1)	3	3 (1)	
その他			1	10			2	199	2	199	
不明			12	12			4	4	9	9	
合計	4	27	97	1,067	9	60	72	1,916 (1)	132	2,628 (1)	

7 食中毒の発生状況についてもっと知りたい方は

(1) 東京都の食中毒発生状況

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.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

7月に家庭のテトラミン食中毒が都内で発生しましたが、死者が出た食中毒を厚生労働省の統計から集計してみました。

2006年から2017年までの12年間に、死者が出た食中毒は、全国で45件発生しています。原因施設別の発生状況はグラフのとおりで、7割近くが家庭で起きています。

家庭で起きた食中毒31件の病因物質をみると、植物性自然毒が16件(52%)、動物性自然毒が9件(29%)を占めており、自然毒の合計が8割を超えています。

植物性自然毒16件の内訳は、キノコが5件、スイセンなど山菜や栽培植物の誤食が11件となっています。

動物性自然毒9件の内訳は、フグが7件、アオブダイが2件となっています。

これらは、正しい知識がないまま、素人判断、素人調理によって発生した食中毒です。

食品衛生法では、食品関係事業者に対して責務や規制を課していますが、消費者については、それらの規制はありません。

そのため、平成15年に制定された「食品安全基本法」では、消費者の役割として第

9条に「消費者は、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものとする。」という条文が盛り込まれました。

食品による健康被害は、事業者や行政が努力するだけでは防げません。消費者自らが正しい知識を持たなければ駄目であることは、死亡例が出ている自然毒食中毒の事例でも明らかです。

かつて、親が子供にレバ刺しやユッケなどを食べさせて、食中毒が多発しました。親が正しい知識を持って、子供や家族にリスクのあるものを食べさせなければ、防げたかもしれません。

食の安全に関する、怪しい情報が、インターネットや一部のマスコミをにぎわしていますが、食品安全に関する情報に、もっと関心を持って、ヒトが生きていくうえで必要不可欠な食事を、より安全なものにしてほしいと思います。

