

## 2019年東京都食中毒発生状況（速報値）2019年11月30日現在

2019年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。

11月は発生件数が3件、患者数が24名でした。

11月までの結果は、これまでと同様に発生件数も患者数も大幅な減少傾向を示しています。

最近10年間の平均に比べても発生件数は85%程度、患者数は50%程度となっています。

特にここ数年続いているノロウイルス食中毒の減少傾向が今年はより顕著に現れています。

また、アニサキス食中毒も昨年同期と比較すると半分程度となっています。

### 1 事件数（11月分までの累計）

102件（昨年同期163、最近10年間の同時期119件）

### 2 患者数（11月分までの累計）

749名（昨年同期1,649名、最近10年間の同時期1,625名）

### 3 死者数（11月分までの累計）

0名（昨年同期 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	11	7	6	12	3		102
患者数 (人)	81	34	154	90	20	32	28	113	97	76	24		749

#### （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

11月の食中毒発生件数は3件でした。過去の統計と比較しても、かなり少ない結果です。

特筆すべき点として、例年この時期に入って増えるノロウイルス食中毒の報告がなかったことです。

		2019年				平成30年(2018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	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス			10	181	2	13	23	689	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	1	16	33	172	3	20	35	202	41	235
	黄色ブドウ球菌			1	4			1	7	1	7
	腸炎ビブリオ							13	120	13	120
	ウエルシュ菌			3	196			4	108	4	109
	セレウス菌			1	19						
	サルモネラ			2	18			2	11	2	11
	腸管出血性大腸菌			4	18			6	270	6	270
	腸管出血性大腸菌/カンピロバクター			1	2			1	4	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	1	1	41	43	2	2	73	74	77
シュードテラノーバ				1	1			1	1	1	1
クドア・セプテンブククタータ								1	7	1	7
化学物質	ヒスタミン	1	7	1	7			1	6	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
不明				3	81			3	49	3	49
合計		3	24	102	749	7	35	170	1,649	185	1,917

## 6 原因施設別発生件数

11月の3件の食中毒は、ヒスタミン食中毒が一般飲食店、カンピロバクター食中毒が高校の野外活動でそれぞれ発生しました。アニサキスの原因施設は不明でした。

原因食品が判明したものはヒスタミン食中毒だけで、ブリのみぞれ煮が原因でした。

		2019年				平成30年(2018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	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	1	7	77	419	5	33	95	966	106	1,032
	すし			6	7			26	135	23	132
	仕出し			1	93			3	349	4	369
	弁当							1	1	2	2
	旅館・ホテル			1	1					1	38
集団給食(要許可)				2	135			3	67	3	67
集団給食(届出)								2	75	2	75
魚介類販売業				6	6	1	1	18	19	18	19
菓子製造業								1	7	1	7
飲食店(一般)、菓子製造業				1	39						
家庭				2	2	1	1	5	5	6	6
その他		1	16	2	43			1	10	2	153
不明		1	1	4	4			15	15	17	17
合計		3	24	102	749	7	35	170	1,649	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/tyudoku/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)

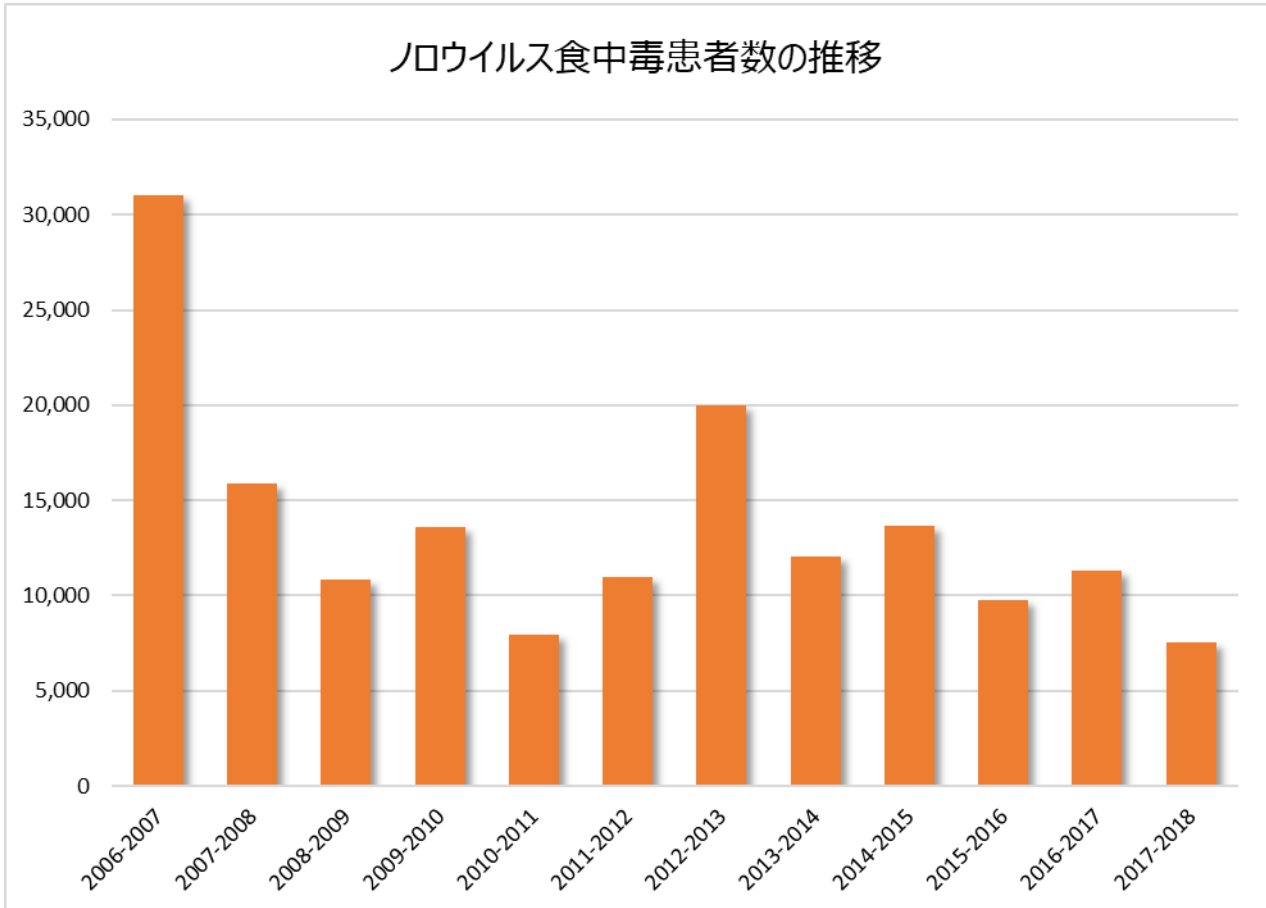
## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

下の図は、全国のノロウイルス食中毒患者数の推移です。

ノロウイルス食中毒は、冬がピークですから、7月から翌年6月までを1シーズンとして計算しています。

これを見ると、最近では2012-2013年シーズンをピークに若干減少傾向となっています。

2019年の確定データはまだ出ていませんが、2018-2019年シーズンはさらに少なくなると推察されます。



それでは、今年はどうでしょうか。

次のグラフは、国立感染症研究所が毎週発表している、感染性胃腸炎の一医療機関の平均患者数のデータをグラフにしたものです。

感染性胃腸炎という病名ですから、すべてがノロウイルスが原因というわけではありませんが、冬場の感染性胃腸炎の原因の多くがノロウイルスだと言われています。

これを見ると2016年は突出して患者が多いことがわかります。

しかし、ノロウイルス食中毒の統計では2016-2017年のシーズンは、前後のシーズンに比べれば多いという結果でした。

このように、食中毒のデータと感染症のデータには明確な相関は見られませんが、今シーズンの発生の予測を考えるには参考になります。

今年の感染性胃腸炎のグラフは、太い赤線で示しましたが、直近のデータでは、ここ5年間では最も少ない患者数となっています。

この傾向が続くようであれば、今年の暮れから来年の春までの今シーズンのノロウイルス食中毒はかなり少ないのではないかと推測されます。

仮にそうであるならば、今後、なぜ少なかったのかの原因に注目したいと思います。

感染性胃腸炎発生動向

