

2020年11月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 11月30日現在

2020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、速報値で9件の報告がありました。11月の食中毒は5種類の病因物質が原因で発生していますが、多発シーズンに入るノロウイルス食中毒の報告はありませんでした。

- 1 事件数（11月分までの累計）
102件（2019年同期108件、2018年同期170件、最近10年間の同時期120件）
- 2 患者数（11月分までの累計）
3,193名（2019年同期778名、2018年同期1,649名、最近10年間の同時期1,574名）
- 3 死者数（11月分までの累計）
0名（2019年同期 0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2020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)	11	19	11	3	5	6	10	7	8	13	9		102
患者数 (人)	66	251	64	5	75	9	28	2,560	16	31	88		3,193

（2）2019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)	9	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数 (人)	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

（3）2018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)	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

（4）最近10年間の月別発生状況（2019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	10	11	11	10	12	10	11	13	10	9	13	133
患者数	317	219	138	201	88	124	59	121	122	88	96	228	1,802

5 病因物質別発生件数

11月の食中毒の病因物質はアニサキスとカンピロバクターがそれぞれ3件、ウエルシュ菌、ヒスタミン、動物性自然毒がそれぞれ1件でした。化学物質による食中毒が2件発生しています。

このうち、動物性自然毒は自分で釣ってきたフグを自分で調理して喫食したものでした。

フグの素人調理の危険性は、ずっと言われていますが、相変わらず多く、今年は14件の報告が厚生労働省のホームページに掲載されています。

ヒスタミンによる食中毒は、集団給食施設で提供された「きつねうどん」が原因食品とされています。ヒスタミン食中毒の多くは魚介類が原因食品となることが多いのですが、今回のきつねうどんでは、魚介類はだしパックしかないため、何が原因だったのかわかっていません。

		令和2年(2020年)				2019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 (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)	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス			13	124	1	17	11	198	14	266
細菌	カンピロバクター	3	10	19	61	3	24	35	180	36	187
	黄色ブドウ球菌			4	30			1	4	1	4
	ウエルシュ菌	1	46	3	301			3	196	3	196
	セレウス菌			1	4			1	20	1	20
	サルモネラ							2	18	2	18
	腸管出血性大腸菌			1	10			4	18	5	24
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター							1	2	1	2
	毒素原性大腸菌			1	2,549						
	カンピロバクター及びサルモネラ			2	6			1	7	1	7
寄生虫	アニサキス	3	3	49	50	4	4	44	46	50	52
	シュドテラノバ			2	2			1	1	1	1
	ユニカプシューラ・セリオラエ			1	4						
化学物質	ヒスタミン	1	28	3	47	1	7	1	7	1	7
	次亜塩素酸ナトリウム			1	1						
自然毒	植物性自然毒			1	3						
	動物性自然毒	1	1	1	1						
不明								3	81	3	81
合計		9	88	102	3,193	9	52	108	778	119	865

今月、8月に発生した仕出し弁当屋の食中毒の患者数の確定値が報告されました。

37,441名が喫食して2,549名が患者となりました。

この数字は、今年の最大の食中毒となる可能性が大了。

原因食品は、不明となっていますが、病因物質は毒素原性大腸菌ということで、様々な食品が原因となる可能性があります。

この1件の食中毒の影響で、今年の都内の食中毒患者数は、昨年の4倍近く、過去10年間の平均の倍近い数字となります。

6 原因施設別発生件数

11月の原因施設別発生状況は下表のとおりです。

		令和2年（2020年）				2019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 (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)	件数	患者数 (死者数)
飲食店営業	一般	3	10	51	255	5	33	79	502	87	586
	すし	1	1	14	22			9	10	10	11
	仕出し			3	2,747			1	93	1	93
	弁当			2	2						
	旅館・ホテル							1	1	1	1
集団給食（要許可）		2	74	5	105			1	76	1	76
集団給食(届出)				3	15						
魚介類販売業		1	1	8	8			6	6	6	6
飲食店営業（一般）、菓子製造業								1	39	1	39
飲食店（一般）、そうざい製造				1	10						
飲食店（弁当）、魚介類販売業		1	1	1	1						
つけもの製造業				1	10						
家庭		1	1	3	5			2	2	2	2
その他						1	16	2	43	2	43
不明				10	13	3	3	6	6	8	8
合計		9	88	102	3,193	9	52	108	778	119	865

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) 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

8 元食品衛生監視員のつぶやき

今月の病因物質別の食中毒一覧に「ユニカプシューラ・セリオラエ」という聞きなれないものが出てきました。これは、10月に世田谷区の集団給食施設で起きた食中毒で、原因食品は「カンパチ刺身」となっています。喫食者は95名で患者数は4名と報告されています。

ユニカプシューラ・セリオラエは、現在厚生労働省の食中毒統計に掲載されているクダアと同じ粘液胞子虫という寄生虫の一種です。

養殖カンパチによる食中毒が、これまでも時々報告されているようです。

毒性は、クダアよりも低いようですが、国内に定着しているかも不明なため、食中毒としての報告が増えるかどうかはわかりません。