

2020年12月までの東京都食中毒発生状況（速報値）12月31日現在

2020年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。

速報値ですが2020年というコロナに翻弄された年の結果となります。

12月の食中毒はノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が1件ずつ、アニサキス食中毒が3件と2020年の食中毒の傾向をそのまま表したような結果でした。。

1 事件数（12月分までの累計）

112件（2019年同期119件、2018年同期185件、最近10年間の同時期133件）

2 患者数（12月分までの累計）

3,356名（2019年同期865名、2018年同期1,917名、最近10年間の同時期1,802名）

3 死者数（12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	14	5	112
患者数 (人)	66	251	64	5	75	9	28	2,558	16	140	130	14	3,356

（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

2020年の食中毒の発生状況は、件数では昨年を若干下回りましたが、患者数は大幅に増加しました。患者数の増加は、仕出し弁当屋が原因の1件の食中毒の患者数が2,500名を超えたため、その1件を除くと808名となります。

すると、ほとんど昨年並みになります。

		令和2年（2020年）				2019年			
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		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)
ウイルス	ノロウイルス	1	7	14	131	3	68	14	266
細菌	カンピロバクター	1	4	21	177	1	7	36	187
	黄色ブドウ球菌			4	29			1	4
	ウエルシュ菌			4	336			3	196
	セレウス菌			1	4			1	20
	サルモネラ							2	18
	腸管出血性大腸菌			1	10	1	6	5	24
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター							1	2
	毒素原性大腸菌			1	2,548				
	カンピロバクター及びサルモネラ			2	6			1	7
寄生虫	アニサキス	3	3	54	55	6	6	50	52
	シュードテラノーバ			2	2			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			3	47			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				
	不明			1	2			3	81
	合計	5	14	112	3,356	11	87	119	865

病因物質別では、アニサキス食中毒が48%とほぼ半数を占めました。

昨年30%を占めたカンピロバクター食中毒は、19%と大幅に少なくなっています。

ノロウイルス食中毒は昨年度同数になりましたが、患者数は半減しています。

全国集計結果は発表されていませんが、全国の傾向はどのようなのでしょうか。

いずれにしても、アニサキスやカンピロバクターという、生食に関係が深い食中毒が、67%を占めるという最近の我が国の食中毒の現状は、消費者や飲食業者の意識が変わらなければ改善されないかもしれません。

6 原因施設別発生件数

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			
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		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)
飲食店	一般	3	6	55	264	8	84	87	586
	すし			16	24	1	1	10	11
	仕出し			3	2,747			1	93
	弁当			2	2				
	旅館・ホテル							1	1
集団給食	要許可			6	140			1	76
	届出			3	124				
	届出対象外	1	7	1	7				
魚介類販売業				8	8			6	6
飲食店（一般）、菓子製造業								1	39
飲食店（一般）、そうざい製造業				1	10				
飲食店（弁当）、魚介類販売業				1	1				
つけもの製造業				1	10				
家庭		1	1	4	6			2	2
その他								2	43
不明				11	15	2	2	8	8
合計		5	14	112	3,358	11	87	119	865

2020年の原因施設別の状況を見ると、飲食店営業が68%で昨年の83%からかなり減少しました。

一方、集団給食が原因の食中毒は8.9%となり、昨年の0.8%の10倍以上の件数となりました。

新型コロナウイルスによる飲食業の営業自粛や消費者の利用控えなどの影響も大きいのかもしれません。

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/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

8 元食品衛生監視員のつづやき

2020年の食中毒で、最も被害が大きくなったのは、仕出し弁当を原因食品とする毒素原生大腸菌によるものでした。毒素原生大腸菌というのは、よく知られている腸管出血性大腸菌（O157として知られています。）に比べるとあまりなじみがありません。

そこで、今回は、この大腸菌について、国立感染症研究所など行政研究機関のホームページから要約して説明します。

大腸菌は、文字通り大腸に常在する細菌です。ほとんどの種類は人には無害ですが、病原性を示すものを下痢原性大腸菌と総称しています。

下痢原性大腸菌は5種類あり、毒素原性大腸菌はその一つです。

毒素原性大腸菌は途上国においては乳幼児下痢症の原因菌であり、幼若年齢層の死亡の重要な原因とされています。

先進国においてはこれらの国々への旅行者にみられる旅行者下痢症の主要な原因菌で、多くの場合、水を介しての感染であると考えられています。

毒素原性大腸菌（EPEC）は、易熱性又は耐熱性エンテロトキシン（毒素）を産生し、これが病原性の原因物質となります。

わが国では、腸管出血性大腸菌以外では、最も事例の多い大腸菌食中毒のようです。

潜伏期間は、12～72時間で腹痛、激しい水様性の下痢が主な症状です。このため、脱水症状に対する対応が必要となります。

原因及び予防方法は、他の大腸菌食中毒と同様ですが、汚染を受けたあらゆる食品が原因となる可能性があります。

今回の仕出し弁当による大規模食中毒も、原因食品は特定されていません。

食品の取り扱いに関する一般的な衛生管理を徹底することが最も有効な予防手段となります。