

2021年1月までの東京都食中毒発生状況（速報値）1月31日現在

2021年1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。

1月の食中毒はノロウイルス、アニサキス及び次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒が1件ずつという結果でした。患者数もノロウイルス食中毒によるものが2名であったほかは1名ずつであったため、4名という少数になりました。

1 事件数（1月分までの累計）

3件（2020年同期11件、2019年同期3件、最近10年間の同時期12件）

2 患者数（1月分までの累計）

4名（2020年同期66名、2019年同期81名、最近10年間の同時期271名）

3 死者数（1月分までの累計）

0名（2020年同期0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2021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)	3												3
患者数 (人)	4												4

（2）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	14	14	6	114
患者数 (人)	66	251	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,360

（3）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

（4）最近10年間の月別発生状況（2020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 (件)	12.3	10.7	11.4	9.9	9.2	12.0	10.2	10.2	12.4	10.5	8.7	12.5	130.0
患者数 (人)	271	237	136	179	86	111	56	364	96	90	94	218	1,938

5 病因物質別発生件数

2021年が始まりました。

1月の発生状況としては、速報値ではありますが、昨年、一昨年、さらに最近10年間の平均と比べても発生件数、患者数ともに少ないスタートとなりました。

次亜塩素酸ナトリウムが原因の食中毒は、毎年のように全国のどこかで発生しています。

消毒液をピッチャーなどに入れて消毒していたのを、引継ぎ等が行われなかったために、水と間違えてお客様に提供してしまうという例が多いようです。

今回の事例の詳細は分かりませんが、いずれにしても店内の衛生管理ルールがうまく働かなかったことが原因かもしれません。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31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	1	2	1	2	3	48	3	48	14	131
細菌	カンピロバクター									21	177
	黄色ブドウ球菌									4	29
	ウエルシュ菌									4	336
	セレウス菌									1	4
	腸管出血性大腸菌									1	10
	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
寄生虫	アニサキス	1	1	1	1	6	6	6	6	56	59
	シュードテラノーバ					1	1	1	1	2	2
	ユニカブシューラ・セリオラエ									1	4
化学物質	ヒスタミン					1	11	1	11	3	47
	次亜塩素酸ナトリウム	1	1	1	1					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
合計		3	4	3	4	11	66	11	66	114	3,360

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。

家庭が原因の食中毒は、自分で調理したイカの刺身が原因のアニサキス食中毒でした。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31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	一般	2	3	2	3	6	38	6	38	75	293
	仕出し					1	14	1	14	3	2,746
集団給食	要許可					1	11	1	11	6	140
	届出									3	124
	届出対象外									1	7
魚介類販売業						2	2	2	2	8	8
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	1	1					4	6
不明						1	1	1	1	11	15
合計		3	4	3	4	11	66	11	66	114	3,360

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋を含む。

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ぶやき

昨年は、新型コロナウイルスの対策として、手洗いの徹底、アルコール消毒、マスクの着用の効果か他の感染症が少なかったといわれています。

微生物食中毒も感染症の一種ですから大きく傾向が変わると思いましたが、結果的に発生件数は一昨年とほぼ同じような値になりました。

患者数も、1件で約2,500名という大規模食中毒を除けば、一昨年と大きな差はありません。

病因物質別では、一昨年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が、これは、飲食業の自粛の影響が大きく出た結果なのではないかと推測されます。

原因施設別の結果からも、飲食店営業の寄与率がかなり減少しました。

今年も、しばらくは新型コロナウイルスの影響が続くと思われます。