

2021年8月までの東京都食中毒発生状況（速報値）8月31日現在

2021年8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。

8月の食中毒速報値は合計2件で患者数は6名でした。

1 事件数（8月分までの累計）

44件（2020年同期72件、2019年同期81件、最近10年間の同時期86件）

2 患者数（8月分までの累計）

374名（2020年同期3,055名、2019年同期552名、最近10年間の同時期1,439名）

3 死者数（8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)	4	7	16	4	2	5	5	1					44
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	29					374

（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	250	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,359

（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）（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)	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	1,937

5 病因物質別発生件数

8月の原因物質別の発生状況は、ウエルシュ菌食中毒が1件報告されたただけでした。

過去10年間の月別平均発生状況を見ると、8月は10件発生しています。

ウエルシュ菌食中毒は、今年はすでに4件発生し、昨年の倍になりました。

患者数が多くなるという特徴がありますので、これからも注意が必要です。

		令和3年(2021年)				令和2年(2020年)					
		8/1~8/31		累計(8/31まで)		8/1~8/31		累計(8/31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			5	46			13	124	14	131
細菌	カンピロバクター			9	28	1	2	8	30	21	177
	黄色ブドウ球菌			1	21	1	4	4	29	4	29
	ウエルシュ菌	1	29	4	250			2	255	4	336
	セレウス菌			1	2					1	4
	腸管出血性大腸菌			1	3			1	10	1	10
	毒素原性大腸菌					1	2,548	1	2,548	1	2,548
	カンピロバクター及びサルモネラ							2	6	2	6
寄生虫	アニサキス			21	21	4	4	36	36	56	58
	シュードテラノーバ							2	2	2	2
化学物質	ヒスタミン							1	11	3	47
	次亜塩素酸ナトリウム			2	3			1	1	1	1
自然毒	植物性自然毒							1	3	1	3
	動物性自然毒									1	1
不明										2	6
合計		1	29	44	374	7	2,558	72	3,055	114	3,359

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。

都内は、緊急事態宣言が出続けています。8月の1件の食中毒は、一般飲食店での発生でした。飲食店営業が原因施設となったのは、今年はこれまで32件で、全体の73%を占めています。しかし、昨年同期と比較すると、33%の減となっています。さらに一昨年と比較すると、半分以下の発生件数となります。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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	一般	1	29	32	119	5	9	48	223	74	277
	仕出し			1	21	1	2,548	3	2,746	3	2,746
集団給食	要許可			2	149			3	42	7	155
	届出			1	72			1	7	3	124
	届出対象外									1	7
魚介類販売業				3	3			4	4	8	8
飲食店（一般）、そうざい製造業								1	10	1	10
飲食店（弁当）、魚介類販売業										1	1
つけ物製造業								1	10	1	10
菓子製造業				1	6					0	0
家庭				3	3			2	4	4	6
不明				1	1	1	1	9	9	11	15
合計		1	29	44	374	7	2,558	72	3,055	114	3,359

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

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

食中毒の原因施設として飲食店が減ってきたと記しました。

しかし、他の原因施設と比較すると、やはり圧倒的に多数を占めています。

なぜ、飲食店での食中毒が多いのかを少し考えます。

そもそも飲食店営業は都内にどれくらいあるかというと、東京都が発表している資料によると、全施設数は 297,950 軒で飲食店営業は 190,643 軒です。つまり、全営業施設の 64% が飲食店営業です。

昨年のデータでは、都内の食中毒は 114 件で飲食店営業はそのうち 77 件、つまり 68% になります。

営業施設数による割合をほぼ反映しているともいえます。

次に、食中毒の原因となった病因物質は、第 1 位がアニサキスで、第 2 位がカンピロバクターです。カンピロバクター食中毒の比較的多くが鶏肉の生食が原因だと考えると、魚介類や鶏肉の生食が非常に多いということです。

そして、これらの食品を提供している場所が飲食店営業であるということで、飲食店営業が原因の食中毒が多いことにつながります。

さらに、都内の飲食店営業は、一人か二人で調理を行っています。原材料の下処理、仕込み、調理、盛付などを一人か二人で行い、しかも注文が入るたびにこうした工程を繰り返します。

食中毒予防の有効な手段として、ゾーニングということがいわれています。

作業場所を分ける、作業時間を分ける、作業する人を分ける、といった場所、時間、ヒトのゾーニングができるとかなり食中毒を防止することができるといわれています。

零細な飲食店ではこうしたことが大変難しいという現状が食中毒の発生にもつながっていると考えられます。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理がこうした飲食業にも義務付けられましたが、果たしてどのようにすれば HACCP に沿った衛生管理ができるのでしょうか。

保健所や食品衛生協会は、こうしたテーマに直面しているのです。