

2021年9月までの東京都食中毒発生状況（速報値）9月30日現在

2021年9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。

9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（9月分までの累計）

51件（2020年同期80件、2019年同期88件、最近10年間の同時期98件）

2 患者数（9月分までの累計）

387名（2020年同期3,071名、2019年同期665名、最近10年間の同時期1,536名）

3 死者数（9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	5	3				51
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	39	3				387

（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

9月の原因物質別の発生状況は、3件報告され、すべてアニサキスが病因物質でした。

昨年同期と比較すると、ノロウイルス食中毒とアニサキス食中毒が顕著に減少しています。

10月に入って、新型コロナウイルス感染症の緊急事態宣言が解除され、行楽シーズンに入ることから今後の動向が気になります。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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			5	46			13	124	14	131
細菌	カンピロバクター			9	28	4	12	12	42	21	177
	黄色ブドウ球菌			2	26			4	29	4	29
	ウエルシュ菌			4	250			2	255	4	336
	セレウス菌			1	2					1	4
	腸管出血性大腸菌			2	6			1	10	1	10
	毒素原性大腸菌							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	3	3	26	26	4	4	40	40	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		3	3	51	387	8	16	80	3,071	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。

3件のアニサキス食中毒の原因施設は、一般飲食店、魚介類販売業、家庭と別れました。
アニサキス食中毒の特徴が表れているとも言えそうです。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	一般	1	1	36	125	5	13	53	236	74	277
	仕出し			1	21			3	2,746	3	2,746
	自動車			1	5						
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		1	1	4	4	3	3	7	7	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		1	1	4	4			2	4	4	6
不明				1	1			9	9	11	15
合計		3	3	51	387	8	16	80	3,071	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/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

先月の速報には計上されていませんでしたが、8月14日に中野区の飲食店で提供された「炙りユッケ」というメニューで腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生していました。

10名が喫食し、3名が発症したということでした。

詳細が不明なため、この件については、どのような処理がされたものがどのように提供されたのかわかりませんが、「ユッケ」による O157 食中毒と言え、2011（平成23）年4月に富山県等で発

生した広域大規模食中毒です。

原因施設は、北陸地方でチェーン展開していた焼肉チェーン「焼肉酒屋えびす」で、以下にその概要を記します。

- (1) 発生場所：富山県砺波市ほか（福井県、神奈川県、石川県）
- (2) 摂食者数：不明
- (3) 死者数：5名（富山県4名、福井県1名）
- (4) 患者：181名
- (5) 原因食品等：ユッケ
- (6) 病因物質：腸管出血性大腸菌 O111 及び腸管出血性大腸菌 O157

そして、この事件を契機として、食品衛生法が改正され、牛レバーや豚肉・内臓の生での提供が禁止されたほか、生食用牛肉の加工基準が定められました。

今回の中野区の事例について、具体的にどのように処理された肉なのか、どのように提供されたのか情報提供してほしいものです。

ところで、今回の件でインターネットを調べていたら、中野区内の焼肉屋のホームページに以下のような記述がありました。

「5秒ほどサッと炙っていただく牛レバー！臭みが全くなく毎日新鮮なレバーを仕入れてあります！みんな大好きな店主こだわりの特製タレで味付けした炙りユッケ。★新鮮なレバーとユッケをぜひご賞味ください。」

食中毒を起こした店舗との関連はわかりませんが、5秒ほど炙っただけの牛レバーというのはどのようなものなのでしょうか？

食品衛生法で定められた「食品一般の製造、加工及び調理基準」では、「販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。」とされています。

「5秒ほどサッと炙っていただく牛レバー！」というものが、この加工基準を満たしているとは到底思われませんが、どうなのか知りたいものです。