

2021年10月までの東京都食中毒発生状況（速報値）10月31日現在

2021年10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。

10月の食中毒速報値は合計7件で患者数は15名でした。

1 事件数（10月分までの累計）

60件（2020年同期94件、2019年同期99件、最近10年間の同時期109件）

2 患者数（10月分までの累計）

387名（2020年同期3,214名、2019年同期726名、最近10年間の同時期1,625名）

3 死者数（10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	5	7			60
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	39	23	15			422

（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

10月の原因物質別の発生状況は、7件報告され、内訳はアニサキス食中毒が4件、カンピロバクター食中毒が3件でした。

昨年の10月もノロウイルス食中毒の発生が0件でしたが11月のノロウイルス食中毒多発期がどのようなになるのか注目です。

10月は、新型コロナウイルス感染症が鳴りを潜めた状態が続き、様々な自粛解除が行われました。

飲食店なども賑わいを取り戻していますので今後の動向が気になります。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31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	3	11	13	42	4	118	16	160	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	1	4	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	4	4	30	30	7	9	47	49	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	17	1	8	2	19	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						1	4	1	4	2	6
合計		7	15	60	422	14	143	94	3,214	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。

7件の食中毒原因施設のうち、一般飲食店が6件、不明が1件でした。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31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	6	14	43	142	10	18	63	254	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	1	4	4	46	7	155
	届出			2	89	2	117	3	124	3	124
	届出対象外									1	7
魚介類販売業				4	4			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				4	4			2	4	4	6
不明		1	1	2	2	1	4	10	13	11	15
合計		7	15	60	422	14	143	94	3,214	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

9月の速報では計上されていませんでしたが、武蔵村山市内の届出集団給食施設で、ヒスタミン食中毒が発生しました。

今年はヒスタミン食中毒の発生は少ないようで、ネット検索をしても大阪府の保育園で発生した2件しか見つかりません。

今回の食中毒を10月5日付の東京都報道発表資料で紹介します。

【発端は】

10月1日、武蔵村山市内保育園の栄養士から保健所に「9月29日（水曜日）の給食喫食後、複数名の園児が顔面紅潮等の症状を呈した。」旨の連絡があったというものでした。

【食中毒の詳細】

患者は、同園の園児 17 名で、9 月 29 日（水曜日）午前 10 時 55 分から給食を喫食したところ、同日午前 11 時 20 分から午前 11 時 35 分にかけて、顔面紅潮、発疹等の症状を呈した。

発症したのは 0 歳児から 2 歳児クラスの園児で、共通食は同園で提供された給食のみであり、全員が 9 月 29 日（水曜日）昼食に提供された「さんまの梅味噌焼き」を喫食していた。

3 歳児から 5 歳児クラスの園児にはさんまの梅味噌焼きの提供を中止し、発症者はいなかった。

同園で提供された給食についてヒスタミンの検査を実施したところ、検食（さんまの梅味噌焼き）から 8.8 ミリグラム/100 グラム、残品（さんまの梅味噌焼き）から 120 ミリグラム/100 グラムを検出した。

【措置】

当該給食施設は、10 月 2 日（土曜日）から給食の提供を自粛しており、東京都は 10 月 5 日から 4 日間の営業等停止（給食の供給停止）の処分を行った。

【当日の主なメニュー】

しょうが御飯、さんまの梅味噌焼き、なめこのおろし和え、椎茸と白菜の吸い物、フルーツ

【検査関係】

東京都健康安全研究センターで検食を検査した結果、さんまの梅味噌焼き 2 検体中 1 検体からヒスタミンを 8.8 ミリグラム/100 グラム検出
というものでした。

◆ヒスタミン食中毒とは（東京都の報道発表資料から）

ヒスタミン食中毒は、アミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれる赤身魚等の食品の温度管理不良などで、食品に付着していたヒスタミン産生菌が増殖し、菌が産生する酵素の働きで食品中に多量のヒスタミンが生成・蓄積することにより起こります。

ヒスタミンは加熱調理しても分解しないため、一度ヒスタミンが生成してしまうと、加熱をしても減らすことはできません。

一定量のヒスタミンを摂取すると症状を呈しますが、その量は過去の食中毒事例から大人 1 人当たり 22~320 ミリグラムと報告されています。

《症状》

多くの場合、食べた直後から 1 時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが赤くなったり、じんましんなどのいわゆるアレルギーのような症状のほか、頭痛、おう吐、下痢などの症状が出ます。

重症の場合は、呼吸困難や意識不明になることもあります。死亡事例はありません。

《原因食品》

原因となる食品の多くは、ヒスチジンというアミノ酸が多く含まれる赤身魚（カジキマグロ、ブリ、マグロ、サバ、イワシ、カツオ等）とその加工品です。

《予防方法》

- (1) 魚やその加工品は常温で放置してはいけません。また、冷蔵保管の場合も、長期間の保存でヒスタミンが増えることがありますので、できるだけ早く食べるようにしましょう。
- (2) 冷凍した魚を解凍する時は、冷蔵庫内で解凍する等、可能な限り低温で短時間のうちに解凍してください。また、冷凍と解凍の繰り返しは避けましょう。
- (3) 食品中にヒスタミンが生成されても、外観や臭いの変化はほとんどありませんが、多量のヒスタミンを一度に摂取すると、食べたときに舌がピリピリと感ずることがあります。異変を感じたら食べないようにしましょう。