

2022年2月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 2月28日現在

2022年2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。

2月の食中毒速報値は合計3件で患者数は17名でした。

速報値なので断定はできませんが、年々発生件数も患者数も減少傾向にあるようです。

1 事件数（2月分までの累計）

10件（2021年同期11件、2020年同期30件、最近10年間の同時期34件）

2 患者数（2月分までの累計）

30名（2021年同期159名、2020年同期380名、最近10年間の同時期629名）

3 死者数（2月分までの累計）

0名（2021年同期 0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2022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)	7	3											10
患者数 (人)	13	17											30

（2）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	6	12	9	8	83
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	147	610

（3）2020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)	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

（4）最近10年間の月別発生状況（2021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)	10.8	10.8	12.7	9.9	7.8	11.1	9.7	9.7	11.9	10.3	8.8	11.5	125.0
患者数 (人)	254	241	134	176	70	112	53	360	85	83	80	193	1,840

5 病因物質別発生件数

2月の3件の内訳はノロウイルス食中毒が1件、アニサキス食中毒が1件、アニサキスとシュエドテラノーバの食中毒が1件でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/28		累計(2/28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	1	14	2	18	2	34	3	36	8	193
細菌	カンピロバクター			1	4	2	6	2	6	19	61
	黄色ブドウ球菌									3	30
	ウエルシュ菌					1	112	1	112	4	250
	セレウス菌									1	2
	腸管出血性大腸菌									2	7
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	5
寄生虫	アニサキス	1	2	6	7	2	2	4	4	42	42
	アニサキス及びシュエドテラノーバ	1	1	1	1						
化学物質	ヒスタミン									1	17
	次亜塩素酸ナトリウム							1	1	2	3
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
不明											
合計		3	17	10	30	7	154	11	159	83	610

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。

原因施設は寄生虫によるものが一般飲食店及び魚介類販売業でノロウイルス食中毒は集団給食施設でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/28		累計(2/28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	2	7	14	6	42	8	45	63	300
	仕出し									2	49
	自動車									1	5
集団給食	要許可					1	112	1	112	2	149
	届出	1	14	1	14					2	89
魚介類販売業		1	1	1	1					5	5
菓子製造業										1	6
家庭								2	2	4	4
不明				1	1					3	3
合計		3	17	10	30	7	154	11	159	83	610

(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

2月の食中毒の原因にシュードテラノーバという寄生虫が出てきました。

アニサキスはよくご存じだと思いますが、シュードテラノーバについて簡単にご紹介します。

下表に、東京都福祉保健局が提供している「食品衛生の窓」に記載されているアニサキスとシュードテラノーバの特徴を示しました。

	アニサキス	シュードテラノーバ
色	半透明白色	茶褐色
大きさ	体長2センチメートルから3センチメートル位 魚に寄生しているアニサキスは幼虫である。	アニサキスより太くやや大きい。
寄生場所	主に内臓表面だが、筋肉にも寄生する。サケやマスでは腹部の筋肉内に多く見られる。	内臓や筋肉に寄生する。
特徴	渦巻き状になっていることが多く、また半透明粘膜の袋(シスト)に入っているものもある。	アニサキスと異なり、渦巻き状にならない。
ヒトへの影響	アニサキスの幼虫は、ヒトの体内では成虫になれないので通常排泄されるが、魚を生で食べたとき、まれにヒトの胃や腸壁に侵入し、多くが8時間以内に、主に激しい腹痛を生じる。吐き気、おう吐、ジンマシンなどの症状を伴う場合もある。これらの症状は、胃けいれん、胃潰瘍、虫垂炎などの症状と類似している。	まれにヒトの胃や腸壁に侵入し、2時間から10時間後に激しい腹痛や吐き気、おう吐、じんましんなど、アニサキスと同様の症状を示すことがある。
寄生している主な魚介類	サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマ、ホッケ、タラ、マス	アンコウ、タラ、オヒョウ、イカ、メヌケ、ホッケ、マンボウなど
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱調理が最も効果的 ● マイナス20℃で24時間以上(中心部まで)凍結すると死滅するが、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などではアニサキスは死なない。 	マイナス20℃で24時間以上冷凍すると死滅する。

	<ul style="list-style-type: none"> ● シメサバを作る場合、塩じめ工程でマイナス 20℃で 24 時間以上（中心部まで）凍結することも予防法の一つ ● 内臓の生食をしない。 ● 魚介類を生食する際には、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存する。 	
--	--	--

どちらも、分類上は線動物門、双線綱、アニサキス科に属していて、アニサキスは「アニサキス属」、シュードテラノーバは「シュードテラノーバ属」となるようで上の表でもわかるようによく似た形態や性質を持っています。

そもそも、これらはヒトの寄生虫ではないため、ヒトの体内に入ると死んで排出されてしまいます。死ぬまでに時間がかかるため、その間、胃壁に潜り込んだりしてヒトに激痛を起こしたりアレルギー症状を起こしたりします。

アニサキス類は、クジラやイルカなどの海棲哺乳類が本来の宿主で、これらの腸内で成虫となります。成虫のアニサキス類は 20 センチ以上になり、大量の卵を産み、便と一緒に海中に放出され、それをオキアミ類が食べ、そのオキアミ類を様々な魚介類が食べることで、ヒトの食卓に登場することになります。

今回の食中毒事例では、原因食品が何かは記載がありませんでしたが、海産魚介類を冷凍せずに生食する限りアニサキス類の食中毒はなりません。

また、原因施設は魚介類販売業でしたが、衛生管理をどのように行ってもアニサキス対策は難しいと思います。

