

2022年5月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 5月31日現在

2022年5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。

5月の食中毒速報値は合計5件で患者数は9名でした。

1 事件数（5月分までの累計）

44件（2021年同期33件、2020年同期49件、最近10年間の同時期52件）

2 患者数（5月分までの累計）

149名（2021年同期216名、2020年同期460名、最近10年間の同時期874名）

3 死者数（5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)	8	8	12	11	5								44
患者数 (人)	14	23	37	66	9								149

（2）2021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)	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

5月の5件の内訳は、アニサキス食中毒が4件、腸管出血性大腸菌食中毒が1件という結果でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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			3	36	1	6	5	46	8	193
細菌	カンピロバクター			7	32			4	12	19	61
	黄色ブドウ球菌							1	21	3	30
	ウエルシュ菌			1	15			1	112	4	250
	セレウス菌									1	2
	腸管出血性大腸菌	1	5	1	5			1	3	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子（ <i>astA</i> ）保有大腸菌(※)			1	29						
	ポツリヌス菌			1	1						
寄生虫	カンピロバクター及びサルモネラ									1	5
	アニサキス	4	4	29	30	1	1	19	19	42	42
化学物質	アニサキス及びシュードテラノーバ			1	1						
	ヒスタミン									1	17
自然毒	次亜塩素酸ナトリウム							2	3	2	3
	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
	不明										
合計		5	9	44	149	2	7	33	216	83	610

(※)本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

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した。

アニサキス食中毒の原因施設は、魚介類販売業が2件、飲食店及び家庭がそれぞれ1件ずつでした。腸管出血性大腸菌食中毒の原因食品は牛タンユッケと報告されています。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	2	6	27	101			23	70	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい									1	1
	自動車									1	5
集団給食	要許可							1	112	2	149
	届出			2	32					2	89
魚介類販売業		2	2	6	6	1	1	3	3	5	5
菓子製造業						1	6	1	6	1	6
家庭		1	1	2	2			3	3	4	4
不明				7	8			1	1	3	3
合計		5	9	44	149	2	7	33	216	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

今年初めて腸管出血性大腸菌による食中毒が報告されました。

ほとんどの方は周知のことと思いますが、夏の時期に特に注意してほしい食中毒ですので今回は腸管出血性大腸菌について解説します。

最初に腸管出血性大腸菌とそれによる感染症とはどのようなものかを簡単に説明します。

【菌の特徴と分布】

- 非常に少量（数十個程度）の菌で発症する。
- 病原性や感染力が他の下痢原性大腸菌よりも強い。
- V e r o 毒素という毒素を作る。
- 三類感染症に指定されており、就業制限がかかる場合がある。

【主な原因食品】

- 加熱不十分な食肉
- 食肉等から二次汚染したあらゆる食品
- 牛肉の生食、白菜の浅漬け、キュウリの浅漬け、付け合わせキャベツなどで大きな食中毒が発生している。

【その他の感染経路】

- 水系感染（飲用水、子供用プール等）
- トイレや風呂を介した感染
- 観光牧場での動物への接触 など

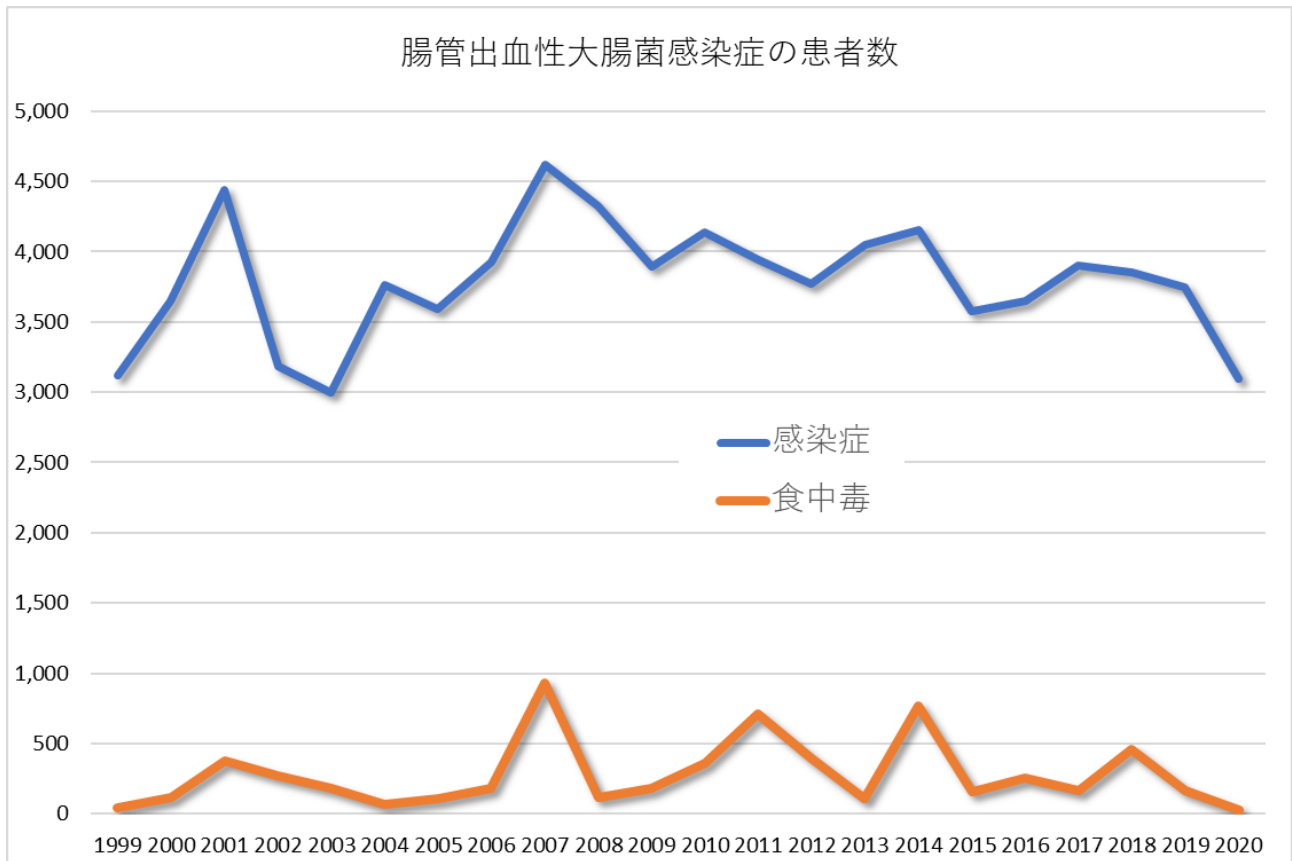
【症状と潜伏時間】

- 下痢（血便）、腹痛など
- まれに溶血性尿毒症性症候群
- 潜伏期間：1日～14日（多くは3日～5日）

【予防のポイント】

- 食材は十分加熱する。
- 生で食べる野菜類は、次亜塩素酸Na等で消毒をし、十分水洗する。
- 手指や調理器具の洗浄消毒を徹底

「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」で腸管出血性大腸菌感染症は第三類感染症に指定されていますが、下のグラフは、三類感染症として報告された患者数と食中毒事件として報告された患者数の年次別のグラフです。



三類感染症の中には食品以外で感染した例も多く含まれていますが、グラフを見ると 10 倍ぐらいの違いがあります。

腸管出血性大腸菌による感染症は潜伏期間が長いため、仮に食中毒であっても食中毒としては扱われなかったものも含まれていると考えられます。

だとすると、腸管出血性大腸菌による食中毒は、食中毒統計の数字よりもはるかに多い可能性もあります。

腸管出血性大腸菌による食中毒は重篤化することもあり、亡くなるケースも少なくありません。

統計データで少ないからといって決して油断せずに、特に感染者の多くなる夏場には気を付けていただければと思います。