

2022年6月までの東京都食中毒発生状況（速報値）6月30日現在

2022年6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。

6月の食中毒速報値は合計15件で患者数は27名でした。

先月と比べてかなり増えています。

1 事件数（6月分までの累計）

61件（2021年同期38件、2020年同期55件、最近10年間の同時期63件）

2 患者数（6月分までの累計）

184名（2021年同期332名、2020年同期469名、最近10年間の同時期985名）

3 死者数（6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	7	15							61
患者数 (人)	14	23	37	66	17	27							184

（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

6月の15件の内訳は、アニサキス食中毒が11件、カンピロバクター食中毒が3件、植物性自然毒1件という結果でした。

植物性自然毒による食中毒は、都内では珍しく、昨年は0件、2020年にスイセンによる食中毒が1件発生しています。

今回の原因食品は”じゃがいも”で、2010年から2021年までの10年間で患者数が最も多い植物性自然毒食中毒です。第2位はスイセンで死者も出ています。

今回の事例は、原因施設や発生原因等の詳細は不明です。

過去の例を見ると、ほとんどが小学校の栽培実習で児童が栽培したものを食べて起きています。

小学校教諭の知識不足などが原因であるともいえます。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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			3	36			5	46	8	193
細菌	カンピロバクター	3	8	12	48	2	6	6	18	19	61
	黄色ブドウ球菌							1	21	3	30
	ウエルシュ菌			1	15	2	109	3	221	4	250
	セレウス菌									1	2
	腸管出血性大腸菌			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						
	ボツリヌス菌			1	1						
	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	11	11	40	41	1	1	20	20	42	42
	アニサキス及びシュードテラノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン									1	17
	次亜塩素酸ナトリウム							2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒	1	8	1	8						
	動物性自然毒										
不明											
合計		15	27	61	184	5	116	38	332	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、一般飲食店が7件、家庭が1件、原因施設不明が3件でした。

カンピロバクター食中毒の原因施設は、一般飲食店が3件でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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	10	15	39	124	3	7	26	77	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	37	2	149	2	149
	届出			2	32	1	72	1	72	2	89
魚介類販売業				6	6			3	3	5	5
菓子製造業								1	6	1	6
家庭		1	1	3	3			3	3	4	4
その他		1	8	1	8						
不明		3	3	10	11			1	1	3	3
合計		15	27	61	184	5	116	38	332	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

(1) 食中毒月別発生件数についてふたたび

2021年はコロナ禍による営業自粛などが食中毒の反省に影響していたのではないかと、4月に2021年の月別の食中毒発生状況について述べました。

営業自粛等は、2021年10月1日に緊急事態宣言が解除されてから、2022年1月21日にまん延防止等重点措置が適用されるまではありませんでした。

しかし、2022年1月21日から3月21日にまん延防止等重点措置が都内に適用され、飲食業の営業自粛の要請がされました。

まん延防止等重点措置が3月21日に解除されてからは現在に至るまで営業の自粛要請等は出されていません。

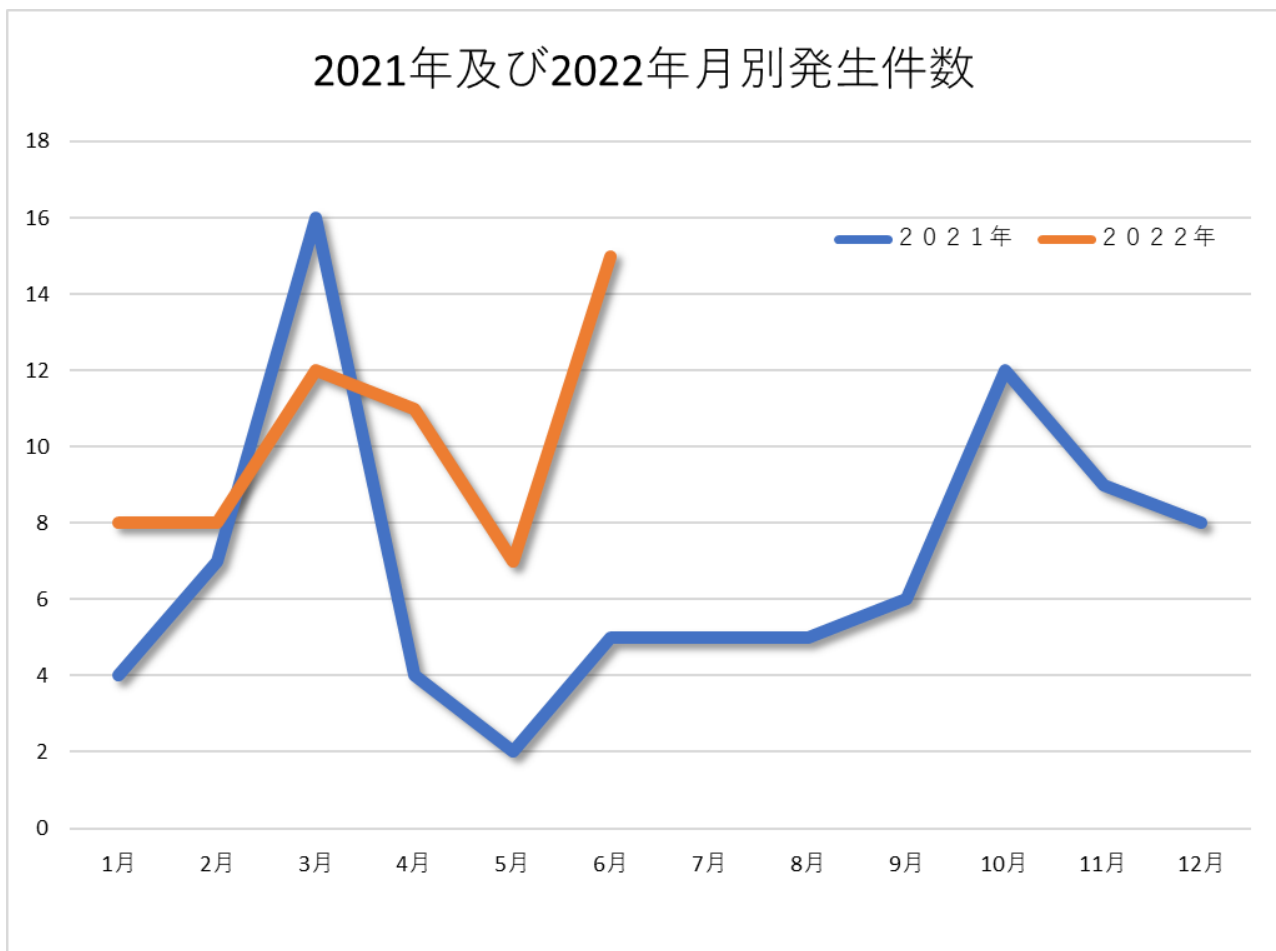
こうしたことが食中毒の発生に影響があるのかどうか、都内の食中毒発生状況から見てみたいと思います。

グラフは2021年と2022年6月までの都内の月別食中毒発生状況です。

3月を除くといずれの月も今年は昨年を上回っています。

今年のまん延防止等重点措置は昨年ほどの影響がなかったようにも見えます。

7月に入り、第7波がいられていますが、現時点では営業の自粛等の要請は出ていませんので、今年の食中毒発生件数は昨年をかなり上回るのではないかと予想されます。



ここ数年の食中毒発生件数の減少は、コロナ対策としての手洗いや消毒の徹底など、事業者の衛生管理の向上による影響も考えられましたが、営業自粛の解除の影響が今後強く出るのではないかと懸念されます。

(2) サルモネラ属菌について

2000年頃に猛威をふるい、死者もでたサルモネラ食中毒ですが、最近は法的な規制や事業者の衛生管理知識や意識の向上などからほとんど発生しなくなりました。

欧米などでは、サルモネラ属菌は重大な危害要因として、非常に警戒されています。

サルモネラ属菌は、2500種以上の血清型があるといわれ、その毒性や感染力なども多岐にわたります。現在でも鶏卵のサルモネラ汚染は警戒されていますが、鶏肉をはじめとして食肉類の陽性率は決して低くありません。

そこで、最近のサルモネラ関連のニュースを二つご紹介します。

最初は、7月の初旬に報道されたニュースで、世界最大のチョコレート工場でサルモネラ菌検出、生産停止にというものでした。

ニュースをそのまま引用すると、

スイスの大手チョコレート会社バリーカレポー (Barry Callebaut) は6月30日、世界最大のチョコ

チョコレート工場として知られるベルギーのヴィーゼ工場でサルモネラ菌が検出され、生産を停止したと発表した。今年4月には、イタリアの菓子大手フェレロ（Ferrero）のチョコレート工場でもサルモネラ菌の混入が疑われる食中毒が発生し、世界中で300人以上が体調を崩していた。

バリーカレポーの声明によると、同社は27日にヴィース工場の生産ロットからサルモネラ菌が検出されたことを受けて、生産を停止した。同社は、ベルギーの食品当局（FAVV）にこの件を報告し、27日以降に製造されたすべての製品の出荷を停止したという。

というものでした。

原因は、すべてのチョコレート製造に使用されている添加物のレシチンが汚染源であるということでした。

チョコレートは、その製造過程で高い温度で加熱されると考えられていますが、ヨーロッパの高級チョコレートは、カカオ豆をローストした後は、45℃程度の温度しかかけないようです。

二つ目の話題は、国内での大規模な食中毒の発生のニュースです。

船橋市保健所は6日、市内の私立保育所で施設内調理された給食を食べた108人（園児86人、職員22人）に下痢や血便などの症状が出て、便からサルモネラ菌を検出したと発表した。保存してあった給食からも同菌が検出され、給食を介した集団食中毒と断定した。発症した園児は1～6歳で、うち6人は一時入院した。

同保健所によると、6月27日に市内医療機関から「同じ保育所の園児10人が発熱や腹痛で受診した」と届け出があった。同菌は給食メニューのうち、6月23、24日に提供された計3品（サンドイッチとサラダ）から検出したことから、この2日間の給食で広がったと判断した。食べた園児と職員計157人のうち約7割で発症。多くは既に回復したという。

給食施設であったことや抵抗力の弱い園児であったことも大規模な患者発生に影響した可能性はあります。

サルモネラ食中毒は冒頭に示した病院物質別の発生状況を見ても、都内ではほとんど発生していません。しかし、サルモネラ属菌は身近に常に存在する細菌で、少しの衛生管理の不備について重大な事故につながります。また、これまで大丈夫だったからといって、次が大丈夫とは言えません。

コロナによる営業自粛が解除されて、夏休みに入る時期です。

あらためて衛生管理について再確認していただければと思います。